



Manuel de l'utilisateur

POUR LE FOUR TURBOCHEF BULLET™ RAPID COOK



Pour toute information
complémentaire contactez
800.90TURBO
ou
+1 214.379.6000

Les informations contenues dans ce manuel sont importantes pour garantir une bonne installation, utilisation, le bon entretien, et réparation adéquate de ce four. Suivez ces procédures et consignes pour garantir des résultats de cuisson satisfaisants et des années d'utilisation sans problème de l'appareil.

Des erreurs –descriptives, typographiques, ou pictographiques- sont sujettes à correction de notre part. Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Veuillez lire ce manuel et le conserver pour future référence.

Sommaire

Consignes de Sécurité Importantes

Informations de Sécurité	i
Limiter les Risques d'Incendie	i
Consignes de Branchement à la Terre	ii
Remplacement du Cordon Électrique	ii
Précautions à Prendre pour Éviter une Surexposition aux Micro-ondes	ii
Prise en Compte des Interférences RF	ii

Caractéristiques Techniques et Installation

Théorie de Fonctionnement	1
Fonctionnalités	1
Dimensions	1
Certifications	2
Montage du Four	2
Caractéristiques Électriques	2
Installation	2
Consignes pour le Déballage	2
Avertissements d'Installation – Lire avant de Soulever le Four	2
Installation du Four	3
Installation près d'une Source de Chaleur Ouverte	3
Kit de Fixation du Four	4
ChefComm Pro®	4
ChefComm Limitado™	4
Moniteur Date et Heure	4
Choix de Tension (Voltage)	4
Ventilation	4

Nettoyage

Entretien Quotidien	5-6
Entretien Trimestriel	7

Commandes Four 8

Cuisson 9


Suite sur page d'après...

Mode Info

Ecran d'Information	14
Numéro de Série	14
Version Menu	14
Version du Micrologiciel	14
Numéros Services Maintenance	14
Voltage – Voir Alimentation	14
Tutoriels	
Ecrans Compteurs	14
Compteur Cuisson	14
Durée Cuisson Totale	14
Durée Magnetron	14
Durée Totale (four en marche)	14
Liste des Défaillances/Pannes	14
Ecran Options	14
Selectionner OUI/NON	14
Cuire plus OUI/NON	14
Charger Menu OUI/NON	14
Alarme Lumineuse OUI/NON	15
VAC Tension Courant Alternatif OUI/NON	15
Mode Démo OUI/NON	15
Cuisson Mode Manuel OUI/NON	15
Mode Diagnostique OUI/NON	15
Bypass F2 OUI/NON	15
Plaque de Cuisson OUI/NON	15
Ecran de Réglages	15
Température F/C	15
Langue	15
Réseau WiFi	16
Volume Sonore	17
Régler la Date	17
Régler l'Heure	17
Auto On ON/OFF	17
Auto Off ON/OFF	17
Ecran de Service/Entretien	17
Ecran Fabricant (Mfg)	18
Chargement du Menu à Partir d'un Port USB	18
Enregistrer le Menu sur un Port USB	18
Mise à Jour du Micrologiciel	19

Mode Paramétrage	
Paramétrage de la Température	20
Paramétrer le Seuil Basse Température	20
Accéder a l'Écran de Paramétrage des Items	21
Constituer/Nommer un Groupe	21
Supprimer un Groupe	22
Déplacer un Groupe	22
Options de Paramétrage des Items	23
Paramétrer les Réglages	24
Nommer/Créer un Item	26
Ajouter une Recette du Manuel de Cuisson/Cuisine	26
Changer de Groupe	27
Déplacer un Item	27
Supprimer un Item	28
 Résolution de Problèmes	 29
 Garantie Amérique du Nord	 31
 Garantie Internationale	 33

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

-  **AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation de ce four, vous devez respecter scrupuleusement les précautions suivantes afin de limiter les risques de brûlure, électrocution, incendie, blessure, dommages au four ou autre équipement proche du four, ou surexposition aux micro-ondes.

INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

- ✓ Lisez toutes les instructions et consignes avant d'utiliser cet appareil.
- ✓ Lisez et suivez les consignes spéciales "Précautions afin d'éviter surexposition aux micro-ondes" qui se trouvent sur la page ii.
- ✓ Cet appareil doit être relié à la terre. Ne brancher que sur une prise correctement reliée à la terre. Voir les consignes de mise à la terre page ii.
- ✓ Respectez scrupuleusement les consignes d'installation fournies avec cet appareil pour le monter et l'installer.
- ✓ Seules des personnes qualifiées sont autorisées à réaliser des activités de maintenance/réparation sur cet appareil. Contactez les professionnels qualifiés les plus proches pour réaliser toute activité de réglage, maintenance, ou réparation.
- ✓ Tenir le cordon électrique éloigné de toute surface chaude.
- ✓ Les liquides tels que l'eau, le café le thé peuvent être trop chauffés et passer le point d'ébullition sans pour autant en montrer de signe, il est donc possible que lorsque le récipient est sorti du four ou lorsque un ustensile de cuisine est plongé dans le liquide bouillant celui ci déborde de façon soudaine.
- ✓ **AVERTISSEMENT:** Le contenu des biberons ou petits pots de bébé doivent être remués/touillés et leur température vérifiée avant consommation afin d'éviter tout risque de brûlure (IEC 60335-2-90).
- ✓ Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu et décrit dans ce manuel.
- ✓ N'utiliser que des ustensiles compatibles avec l'utilisation d'un four micro-onde (IEC 60335-2-90).
- x **NE PAS** utiliser de produits/ou vapeurs chimiques dans cet appareil; cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation industrielle/laboratoire.
- x **AVERTISSEMENT:** **NE PAS** chauffer de liquide ou autre aliment dans des récipients fermés hermétiquement (ex: bocal, œuf entier etc.) ils pourraient exploser.
- x **AVERTISSEMENT:** Le manque d'entretien et de nettoyage du four peut conduire à la détérioration des surfaces qui à terme affecterait la durée de vie de l'appareil et pourrait aussi provoquer des situations dangereuses.
- x **NE PAS** laisser des enfants utiliser cet appareil.
- x **NE PAS** faire fonctionner cet appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, si il ne fonctionne pas correctement ou si il a été abîmé ou qu'il est tombé. Voir consignes "Remplacement du Cordon" sur la page ii.
- x **NE PAS** couvrir ou obstruer les ouvertures sur cet appareil.
- x **NE PAS** stocker cet appareil à l'extérieur/dehors.
- x **NE PAS** utiliser cet appareil près d'une source d'eau (par ex près d'un évier de cuisine ou dans un sous sol humide, près d'une piscine).
- x **NE PAS** immerger le cordon ou la prise dans l'eau.
- x **NE PAS** laisser pendre le cordon par dessus une table ou un comptoir par exemple.
- x **NE PAS** utiliser de jet à pression d'eau pour le nettoyage. Voir pages 5-7 de ce manuel pour les procédures de nettoyage à respecter.
- x **NE PAS** utiliser ce produit sans avoir installé la plaque à jets du fond. La cuisson ne se fera pas correctement et le four pourrait être endommagé.
- x Ce four ne doit pas être utilisé sans supervision ou instruction appropriées par des enfants, ou toute personne a capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou toute personne n'ayant pas suffisamment de connaissances ou d'expérience de ce type d'appareil.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

LIMITER LES RISQUES D'INCENDIE

- ✓ Enlever tous liens avec fil de fer qui servent à fermer les sacs de cuisson micro-ondes.
- ✓ Au cas où des matériaux feraient des étincelles dans le four, laissez la porte du four fermée, éteignez le four, et débranchez le cordon ou encore coupez l'électricité au compteur directement avec le disjoncteur.
- ✓ Si vous voyez de la fumée éteignez et débranchez le four. Gardez la porte du four fermée pour étouffer toute flamme.
- x N'UTILISEZ PAS l'espace cuisson du four comme lieu de stockage.
- x NE CUISEZ PAS trop la nourriture. Soyez vigilant et attentif lorsque vous utilisez du papier ou plastique de cuisson ou matériau inflammable dans le four.
- x NE laissez aucun papier ou ustensile de cuisine ou aliment dans le four lorsque vous ne vous servez pas du four.

CONSIGNES DE MISE A LA TERRE


Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court circuit la mise à la terre réduit le risque d'électrocution car le courant électrique peut s'échapper par le câble. Ce four est équipé d'un cordon ayant un fil de terre et d'une prise de terre qui doit être branchée sur une sortie reliée elle-même correctement à la terre. Si vous doutez de votre compétence pour faire le branchement de terre faites appel à un électricien qualifié.

- x NE PAS utiliser de rallonge électrique. Si le cordon du four est trop court faites déplacer la prise plus près de votre four par un électricien qualifié.

 **AVERTISSEMENT:** Une mauvaise connexion à la terre peut mener à l'électrocution.

REMPLACEMENT OU SUPPRESSION DU CORDON ELECTRIQUE

Si le cordon devait être endommagé il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou autre personne qualifiée à ce titre.

 **AVERTISSEMENT:** Si le four est débranché pendant une activité d'entretien ou de maintenance, l'utilisateur doit toujours pouvoir voir ou accéder à la prise afin de s'assurer que le four est bien débranché. La prise doit rester près du four et ne peut pas être utilisée derrière un autre appareil ou dans une autre pièce.

PRECAUTIONS AFIN D'EVITER UNE SUREXPOSITION AUX MICRO ONDES

- (a) NE PAS faire fonctionner cet appareil avec la porte du four ouverte car vous risquez d'être exposé aux ondes qui peuvent être néfastes. Il est important de ne pas interférer avec les systèmes de sécurité.
- (b) NE PAS insérer d'objet entre la façade du four et la paroi de la porte du four ceci pourrait engendrer une accumulation de saleté ou de résidus de produits de nettoyage sur les surfaces de joint.
- (c) NE PAS faire fonctionner le four si il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage/défaut sur: (1) la porte (la porte ne doit pas être voilée par ex) (2) les loquets ou charnières (cassés ou desserrés) (3) joints de porte ou surfaces de joint.
- (d) Le four ne doit être réglé ou installé que par des professionnels qualifiés.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

PRISE EN COMPTE DES INTERFERENCES RF

Ce four émet des signaux de radio fréquence. Ce système a été conçu et testé pour être conforme aux exigences du FCC partie 18 ainsi qu'aux exigences de protection du Council Directive 89/336/EEC par rapport aux lois en vigueur des états membres pour tout ce qui est relatif à la compatibilité électromagnétique au moment de la fabrication du four. Cependant certains appareils sensibles aux fréquences en dessous des seuils fixés peuvent être affectés et subir des interférences.

Si votre équipement subit des interférences:

- ✓ Augmentez la distance de séparation physique entre le four et les appareils sensibles.
- ✓ Si l'appareil sensible peut être mis à la terre, effectuez la mise à la terre en respectant les instructions appropriées.
- ✓ Si des microphones à pile sont affectés assurez vous que les piles ou batteries soient bien chargées au maximum.
- ✓ Lorsque c'est possible assurez vous que les appareils sensibles soient branchés sur des circuits électriques différents.
- ✓ Faites passer vos câbles de communication interphone, microphones et autres câbles d'enceintes/hauts parleurs le plus loin possible du four.

SYMBOLE DE PROTECTION DE TERRE



Ce symbole identifie le terminal qui sert à connecter un conducteur externe pour protéger contre l'électrocution en cas de panne défaut défaillance, il montre que le terminal est relié à la terre.

SYMBOLE DE LIAISON EQUIPOTENTIELLE



Ce symbole signale les terminaux qui lorsqu'ils sont branchés ensemble mettent toutes les parties de l'équipement au même potentiel, ce qui n'est pas nécessairement le potentiel de la terre.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Cette page est délibérément laissée blanche

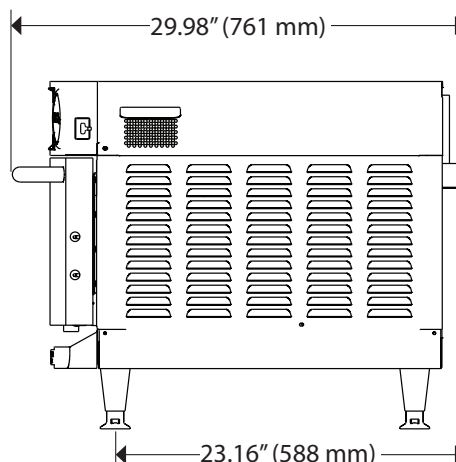
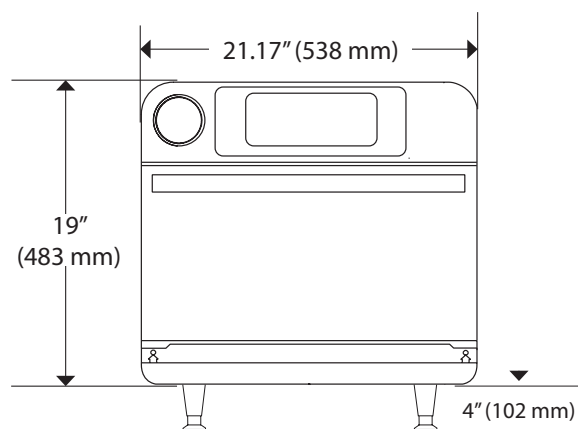


Figure 1: Dimensions du Four Bullet

Théorie de Fonctionnement

Le four TurboChef Bullet utilise une chaleur radiante combinée à la pulsation à grande vitesse d'air chaud et convection et des micro-ondes latérales pour cuire rapidement les aliments sans en altérer la qualité. La performance et la versatilité des programmes sont optimisées grâce à des températures plafond variables qui permettent des réglages plus flexibles ainsi que la possibilité d'ajuster la puissance des micro-ondes et de l'air à différentes phases de la cuisson.

Ce manuel contient les consignes d'installation, de nettoyage et d'utilisation du four. Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce manuel contactez le service Support Client au 800.90TURBO (USA) or +1 214.379.6000 (International), ou bien votre distributeur/vendeur agréé.

Fonctionnalités

- Ecran tactile capacitif protégé par du verre trempé
- Mode manuel pour cuisson vite-faite/rapide
- Option « ajouter à partir du livre de recettes » qui permet à l'utilisateur d'accéder et sauvegarder des recettes des livres de recettes TurboChef
- Choix de 10 langues différentes
- Tutoriels intégrés pour l'utilisation quotidienne ou l'entretien
- Enregistrement de données augmenté pour l'assistance à la résolution de problèmes et pour savoir quels produits cuire et quand
- Nouveaux outils de sélection de programme et port USB
- Prêt pour connexion WiFi dans une cuisine connectée

Dimensions

Dimensions du Four

Hauteur – Four Simple

Avec les pieds: 23" (584 mm)

Sans pied: 19" (483 mm)

Hauteur – Fours Superposés

Four du bas avec pieds: 42" (1067 mm)

Four du bas sans pied: 38" (965 mm)

Largeur: 21.17" (538 mm)

Profondeur:

Base: 27.51" (699 mm)

Porte Fermée: 29.98" (761 mm)

Porte Ouverte: 36.47" (926 mm)

Poids: 185 lb. (84 kg)

Dimensions de l'Espace de Cuisson

Hauteur: 6.0" (152 mm)

Largeur: 15.5" (394 mm)

Profondeur: 14.5" (368 mm)

Volume: 0.78 ft³ (22.1 liters)

Dégagements

Haut: 5" (127 mm)

Cotés: 2" (51 mm)

Certifications

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



Matériaux Composition Four

Extérieur

- Acier inoxydable: façade, dessus et cotés
- Plaque lèche- frite en acier inoxydable
- Toutes les surfaces extérieures sont froides au toucher, température inférieure à 131 ° F (55 ° C)
- Poignée de porte ergonomique
- Écran tactile capacitif 7 pouces traité verre trempé

Intérieur

- 201 acier inoxydable
- Chambre de cuisson soudée et isolée hermétiquement
- Grilles et plaques de fond amovibles

CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

TurboChef recommande l'utilisation d'un disjoncteur pour toute installation en dehors des Etats Unis.

Mono Phase (6200 watts)

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

Multi Phases (6200 watts)

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

* les modèles USA/Canada sont équipés d'un capteur de tension qui détecte la tension VAC 208 ou 240 mais ne compense pas les problèmes des installations en sous- tension ou surtension.

Installation

Installer ou placer cet appareil en respectant scrupuleusement les consignes ci dessous.

Consignes de Déballage

1. Sortir le four de son emballage.
2. Avant de jeter l'emballage vérifiez bien que vous n'avez pas laissé d'ustensiles ou documentation l'intérieur.

REMARQUE: Il est recommandé de conserver l'emballage au cas où vous auriez besoin de déplacer le four ailleurs.

3. Vérifiez bien que l'espace de cuisson ne contient ni ustensile ni documents.
4. Jetez les matériaux d'emballage de l'espace de cuisson.

Avertissements d'Installation-Lire avant de Soulever le Four.



AVERTISSEMENT: Le four pèse environ 185 lb. (84 kg). Ne jamais soulever à moins de 2 personnes!



AVERTISSEMENT: Ne jamais soulever le four par la poignée de porte. Vous risquez de tordre la porte et ce faisant la garantie serait nulle et avenue.



AVERTISSEMENT: Le four doit toujours être installé dans les règles de l'art sur une station alimentaire. TurboChef n'accepte aucune responsabilité de garantie contre la chute d'un four ou les blessures qui pourraient en résulter.



AVERTISSEMENT: Ce four n'est pas conçu pour être encastré (c.à.d. le four ne doit pas être installé dans une structure qui couvre 5 cotés ou plus). Assurez vous qu'il y ait toujours un dégagement minimum de 2" (51 mm) pour chaque coté et un dégagement de 5" (127 mm) pour le dessus du four.



AVERTISSEMENT: Ce four n'est pas conçu pour être superposé sans les équipements spécifiques appropriés. Contactez TurboChef pour toute information complémentaire.



AVERTISSEMENT: Ne jamais superposer plus de deux fours.

Installation du Four

1. Préparez une surface capable de supporter un poids de 190 lb. (86 kg) ou 380 lb. (172 kg) pour fours superposés. La surface doit faire 27.45" (697 mm) d'épaisseur.
2. Si vous installez votre four sur une structure à roulettes:
 - a. Assurez-vous que les roulettes soient bien verrouillées.
 - b. Enlevez les pieds du four.
 - c. Il vous faudra peut être percer des trous supplémentaires sur le comptoir/plan de travail ou structure de support pour garantir le bon alignement des orifices avec les trous des pieds du four. Pour plus d'information contactez le service client au 800-90TURBO or +1 214-379-6000.
3. Positionnez une personne ou plus à l'avant et à l'arrière du four.
4. Placez les mains sous le four et soulevez.
5. Positionnez le four sur la surface préparée pour et assurez vous que rien ne dépasse des cotés.
 - a. Voir page 1 pour les dimensions.
 - b. Installez les pattes de fixation de superposition (pièce numéro ENC-3001) sur le four du bas.

c. Placez le four supérieur sur le four du bas.

d. Fixez bien les attaches au four du haut.

7. Assurez vous que les grilles /étagères de four sont installées correctement sur chaque four (fixés sur la plaque à jets inférieure).
8. Branchez le four.

REMARQUE: l'entretien du four se fait pour l'essentiel par les cotés et le dessus. Si vous installez des étagères juste au dessus du four vous perdrez du temps pour l'entretien. Le propriétaire devra alors payer les frais supplémentaires induits par ce temps supplémentaire pour accéder au four.

Installation Prés d'une Source de Chaleur Ouverte

Si vous placez le four près d'une source de chaleur ouverte (voir illustration ci après) respectez scrupuleusement les consignes suivantes:

- Si le four est place près d'un grill ou d'un poêle/ cuisinière, il doit y avoir un séparateur entre le four et la source de chaleur avec au minimum un espace de 6" (152 mm) entre le four et le séparateur.
- Si le four est place près d'une friteuse il doit y avoir un séparateur entre le four et la friteuse avec un espace d'au moins 12" (305 mm) entre le four et le séparateur.
- La hauteur du séparateur doit être au moins égale ou supérieure à la hauteur du four (voir page 1).
- Vérifiez aussi qu'il y a un dégagement d'au moins 5" (127 mm) au dessus du four et d'au moins 2" (51 mm) sur chaque coté.

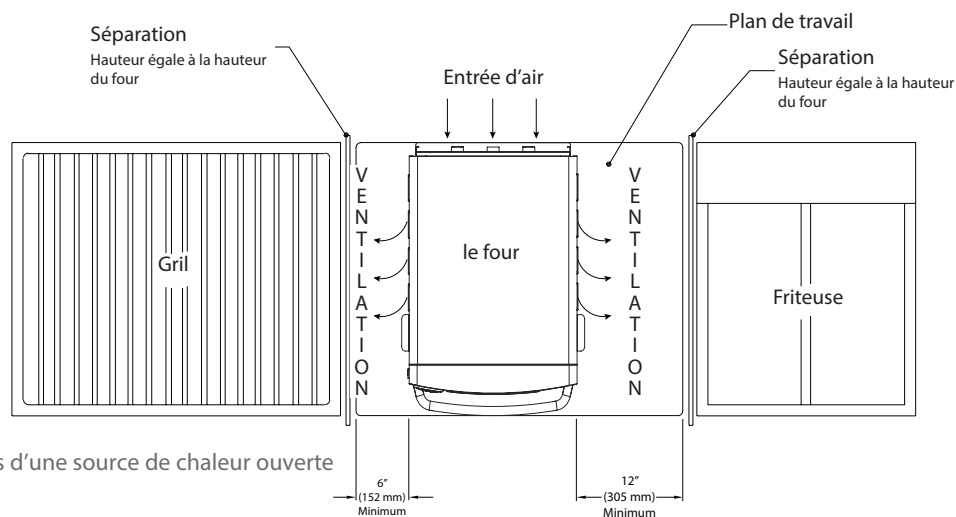


Figure 2: Installation près d'une source de chaleur ouverte

Kit de Fixation du Four

Ref. Pièce: TC3-0242



AVERTISSEMENT: L'kit fixation du four n'empêchera pas une chute du four si celui-ci était tiré sur le comptoir/table ou si il glissait jusqu'à basculer sur le côté.

ChefComm Pro®

Ref. Pièce: CON-7006

ChefComm Pro® vous aide à créer facilement des menus sur ordinateur puis à les télécharger sur votre four par USB. Pour plus d'information contactez TurboChef Customer Support au 800.90TURBO or +1 214.379.6000.

ChefComm Limitado™

Ref. Pièce: CON-7016

ChefComm Limited™ est une version lecture-téléchargement de ChefComm Pro® qui permet de faciliter la diffusion des réglages de programmes en évitant qu'ils ne soient modifiés au niveau des magasins de distribution.

Moniteur Date et Heure

Le four alimente un journal de données qui contient des informations précieuses sur le fonctionnement du four, y compris les défauts ou problèmes, les items cuits, et autres événements. L'exactitude de la date et de l'heure est donc très importante pour ce journal de données. Si le four perd l'heure ou la date en raison d'une coupure de courant prolongée ou parce que le four a été débranché trop longtemps, une alarme signalera à l'utilisateur qu'il doit régler l'heure et la date. L'alarme ne sonnera qu'une seule fois. Si l'alarme est ignorée l'utilisateur devra mettre la date et l'heure à jour à partir de l'écran Info Mode Settings (voir page 17 pour plus de détails).

Sélection de la Tension/Voltage

Pour les modèles d'Amérique du Nord, le four

détectera la tension entrante de 208 ou 240.

Si la tension entrante dans le magasin/local est différente de la tension présélectionnée usine, l'utilisateur devra choisir soit 208 ou 240. La valeur adéquate sera indiquée en gros/surbrillance sur l'écran vous indiquant ainsi quelle option choisir (voir ci dessous).



Figure 3: Sélection du Voltage

Ventilation

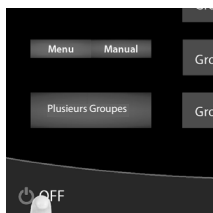
Le four TurboChef Bullet a été certifié par Underwriter's Laboratory pour fonctionner en sans évacuation (UL KNLZ listing) pour tous types d'aliments sauf les aliments classés comme "protéines crues grasses". Ces aliments comprennent le poulet non désossé avec peau, la viande à hamburger, le bacon, les saucisses, les steaks etc. Si vous cuisez ce type d'aliments consultez les règles et autorités HVAC (système de chauffage-ventilation et air conditionné) locales pour vous assurer de la conformité de votre installation en termes de ventilation.

Afin de garantir la conformité avec toutes les législations de santé/hygiène, bâtiment/construction, et incendie vous devez toujours maintenir de bonnes conditions sanitaires et de propreté autour du four.

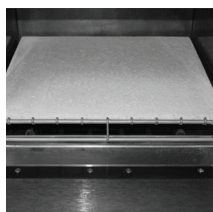
REMARQUE: En aucun cas le fabricant ne pourra être tenu responsable pour des dommages/sinistres ou blessures résultant de non conformités aux consignes et réglementations citées précédemment. Le non respect des législations et consignes pourrait résulter en un ordre de suspension d'activité de la part des services d'hygiène jusqu'à ce que les non conformités soient adressées et résolues.

Entretien Quotidien

Suivez les étapes ci dessous pour effectuer le nettoyage du four. N'utilisez que des produits nettoyants approuvés par TurboChef®. Le non respect de ces procédures ou l'utilisation d'autres produits peut endommager des composants critiques du four et ainsi annuler la garantie.



Étape 1



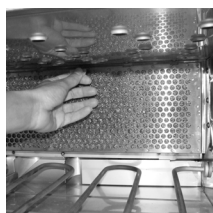
Étape 2



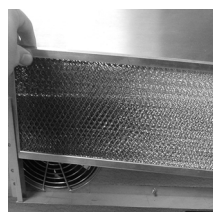
Étape 3



Étape 4



Étape 5



Étape 6

Fournitures et équipement

TurboChef® Oven Cleaner (Ref.Produit Number: 103180), TurboChef® Oven Guard (Ref. produit: 103181), Kay ClickSan® désinfectant, tampon à gratter, torchons propres et secs, gants jettables, lunettes de protection, masque anti poussière (facultatif)

Étape 1: Refroidir le Four

⚠ **AVERTISSEMENT:** Le four chauffe à environ 500°F (260°C) et peut donc provoquer des brûlures si on ne le laisse pas refroidir correctement.

- Éteignez le four en appuyant sur la touche OFF.
- Entrouvrez la porte du four.
- Le refroidissement prend à peu près 30 minutes.

⊘ NE PAS passer au step 2 avant que le voyant "ready to clean/prêt à nettoyer" ne s'allume.

Étape 2: Nettoyer la Plaque de Cuisson

- Sortez la plaque de cuisson et frotter doucement à sec avec un tampon pour ôter les salissures et résidus d'aliments.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Frotter trop fort peut endommager ou casser la plaque de cuisson.

⊘ NE PAS immerger les plaques de cuisson dans l'eau. Si elles sont immergées par erreur laisser sécher à l'air assez longtemps pour séchage complet avant ré-utilisation sinon la plaque pourrait se fissurer.

Étape 3: Nettoyer la Grille

- La grille est maintenue en position par des taquets situés sous la plaque à jets de chaque côté.
- Soulevez l'arrière de la grille.
- Tirez la grille jusqu'à libérer les taquets.
- Lavez, rincez, désinfectez et séchez la grille.

Étape 4: Nettoyer la Plaque à Jets

- Soulevez l'avant de la plaque à jets.

⚠ **ATTENTION:** Manipulez la plaque à jets avec précaution afin de ne pas ébrécher la surface en émail.

⊘ NE PAS nettoyer la plaque à jets avec une brosse métallique.

Étape 5: Nettoyer le Filtre Intérieur (si présent)

Le filtre doit rester en place pendant le fonctionnement du four, et il doit être nettoyé régulièrement ou changé si endommagé.

- Sortez le filtre intérieur de la paroi du fond en soulevant le taquet et tirant vers vous.
- Rincez le filtre à l'eau chaude.
- Laissez sécher complètement.

⊘ NE PAS frotter ou arracher le grillage du cadre du filtre.

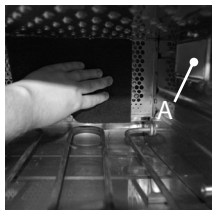
Étape 6: Nettoyer le Filtre à Air

Le filtre doit rester en place pendant le fonctionnement du four, et il doit être nettoyé régulièrement ou changé si endommagé.

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



Étape 7



Étape 8



Étape 9



Étape 10



Étape 11



Étape 12



Étape 13

Étape 7: Enlever Tous les Gros Morceaux d'Aliments

- La résistance de chauffe peut être soulevée pour pouvoir nettoyer en dessous.
- ⊘ NE PAS essayer de nettoyer la résistance.
- Utilisez un aspirateur à aliments ou un chiffon humide pour enlever les gros morceaux de la cavité du four.

Étape 8: Nettoyer la Cavité du Four

- ⊘ NE PAS asperger de produit nettoyant four TurboChef dans les orifices de la cavité du four.
- Appliquez le produit nettoyant four sur un torchon ou un tampon nettoyant et nettoyez le haut, les côtés et le fond de la cavité.
- ⊘ NE PAS appuyer trop fort sur les tubes guides (A) situés de chaque côté de la cavité du four.
- Pour les taches tenaces, mouillez légèrement la tache avec le produit nettoyant four.
- Laisser agir le produit sur la tache pendant 5 minutes, puis essuyez.
- ⊘ NE PAS utiliser de tuyau ou d'eau pressurisée pour nettoyer le four.

Étape 9: Essuyez la Cavité du Four

- Essuyer l'intérieur du four avec un torchon/chiffon humide.
- Séchez avec un torchon sec.

Étape 10: Nettoyer et Sécher la Porte du Four

- Nettoyer la porte du four à l'aide du produit nettoyant four et d'une éponge.
- Essuyez la porte avec un torchon humide.
- Séchez la porte du four à l'aide d'un torchon sec.

Étape 11: Appliquer le Produit Protecteur TurboChef® Oven Guard

- Humidifiez un torchon sec avec du spray protecteur TurboChef® Oven
- Passez sur les parois du four et l'intérieur de la porte.
- ⊘ NE PAS utiliser le spray protecteur sur la résistance.

Étape 12: Remettre les Éléments en Place

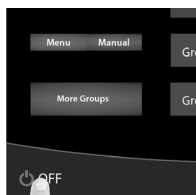
- Remettez le filtre intérieur (si présent). Assurez-vous de bien aligner les baguettes de maintien du filtre avec les orifices de la paroi du four. Cela facilitera et garantira la bonne fixation du filtre.
- Remettez la plaque à jets inférieure, les grilles, et la plaque de cuisson.
- ⊘ NE PAS utiliser le four sans avoir remis la plaque à jets inférieure. Cela endommagerait le four.
- Fermez la porte du four.
- Remettez le filtre en place ou remplacez-le si nécessaire si le grillage vous semble détérioré ou si il a commencé à se désolidariser de son cadre.

Étape 13: Nettoyer l'Extérieur du Four

- Essuyez l'extérieur du four à l'aide d'un torchon humide.
- Otez le panneau sous la porte et enlevez toute particule débris de nourriture et essuyez-le à l'aide d'un torchon humide.
- Remettez le panneau en place.
- ⊘ NE PAS asperger de produits chimiques dans les interstices, tels que les persiennes des panneaux latéraux ou le boîtier de ventilation/aération arrière.
- Le four est prêt à mettre en marche.

Entretien Trimestriel

Pour garantir une performance optimale du four, réalisez les activités de nettoyage suivantes au moins une fois par trimestre ou plus si nécessaire.

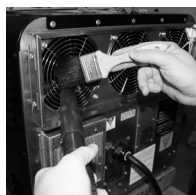


1. Réalisez le nettoyage quotidien, consignes (pages 5-6).

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



2. Enlevez le filtre à air.



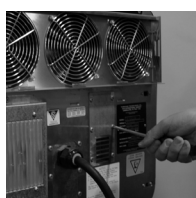
3. Nettoyez les ventilateurs et protégé doigts.

REMARQUE: Utilisation d'un pinceau et d'un aspirateur est recommandée pour collecter les déchets et résidus.



4. Nettoyer les persiennes sur chaque panneau latéral.

REMARQUE: L'utilisation d'un pinceau et d'un aspirateur est recommandée pour collecter les déchets et résidus.



5. En utilisant un tournevis Phillips, dévissez les vis du boîtier de ventilation/aérationj arrière. Soutenez le couvercle.

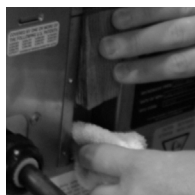
Fournitures et Équipement Nécessaires

Exigé: Tournevis Phillips, torchons propres, gants en caoutchouc pour manipuler le convertisseur catalytique. Recommandé: Masque, aspirateur, brosse souple ou pinceau.



6. Le convertisseur catalytique est en forme d'accordéon et jaillira lorsque le couvercle est enlevé. Retirez le couvercle lentement afin de que le convertisseur catalytique reste en position.

⚠ ATTENTION: NE PAS essayer de nettoyer le convertisseur catalytique ou d'asperger cette zone de produit chimique.



7. Nettoyage du boîtier:
 - Retenez le convertisseur catalytique d'une main.
 - A l'aide d'un torchon propre, essuyez tous débris accumulés sous le convertisseur catalytique.
 - Nettoyez le couvercle extérieur et assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas bouchés.



8. Remettez le couvercle extérieur en place en vous Assurant que les orifices d'aération sont dans le bas.

⚠ ATTENTION: Si vous remettez le couvercle dans le mauvais sens cela pourrait provoquer une accumulation de graisse ou de vapeur chaudes qui serait dangereuse à l'ouverture de la porte.



9. Essuyez le panneau arrière à l'aide d'un torchon propre et humide.



10. Remettez le filtre à air. Le four est prêt pour mise en marche.

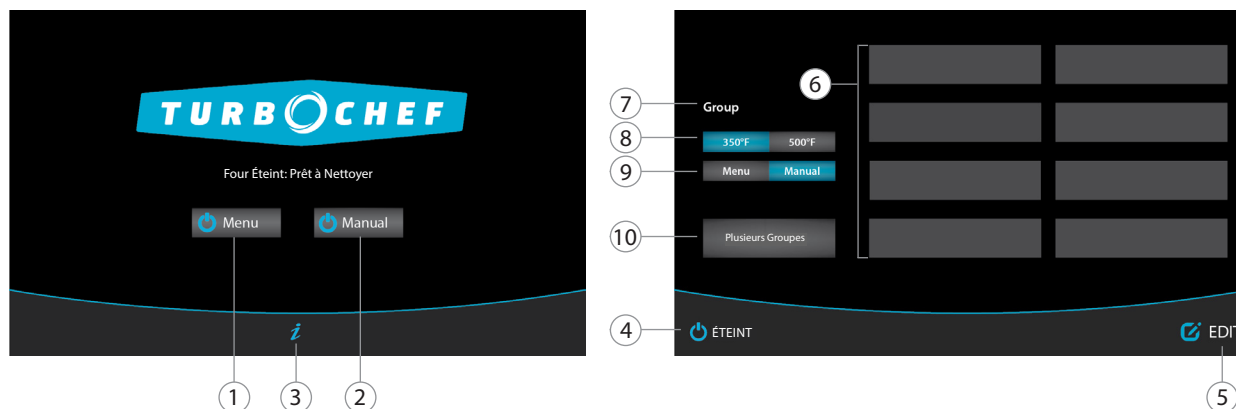


Figure 4: Commandes Four

REMARQUE: Les options d’affichage dépendent des fonctions activées

Commandes Four

1. Touche Programme/Touche Température

Appuyer sur la touche dans le programme Mode Cuisson (page 9).

REMARQUE: Si le mode manuel est désactivé c’est le voyant température qui s’allumera à la place du voyant de Programme.

2. Touche Manuel

Appuyez sur cette touche pour allumer le four en mode manuel (page 12). Le voyant Manuel ne s’allume que si il a été activé. (page 15).

3. Touche “i”

Appuyez pour accéder au Mode Info (page 14). Le voyant “i” ne s’affiche que lorsque le four est éteint ou en préchauffage, ou en refroidissement, ou en mode sélection de programme.

4. Touche Off

Appuyer pour éteindre le four (refroidir).

5. Touche Edit/Parametrage

La touché Edit/parametrage ne s’affiche que lorsque le mode Edit/parametrage est activé (page 21). Appuyer sur cette touche vous permettra de programmer des items de menus existant.

6. Groupes/Items (1-8 et 9-16)

Le four a en mémoire 16 groupes d’aliments divisés en 2 groupes de 8. Chaque groupe d’aliments contient 16 items repartis en 2 groupes de 8.

7. Noms de Groupe

Lorsque vous visionnez les items, le nom du groupe auquel ils appartiennent est affiché.

8. Régler le Bouton de Température

Le bouton de réglage de température ne s’affiche que si vous opérez avec deux températures prééglées différentes. Appuyer sur le bouton pour voir les groupes des autres programmes de température.

9. Bouton Programme/Manuel

Le bouton Programme/Manuel ne s’affiche que lorsque la cuisson manuelle est active et vous permettra de passer d’un mode à l’autre mode Programme (page 9)/mode Manuel (page 12).

10. Plus de Groupes/Groupes Précédents ou Items

Ce voyant ne s’affiche que lorsque vous utilisez un seul programme de température. Pour voir d’autres groupes ou items, appuyez sur “More Groups/Autres groupes”. Ou bien si vous êtes sur l’écran 2 appuyez sur Previous Groups/groupes précédents” ou “Previous Items/items précédents.”

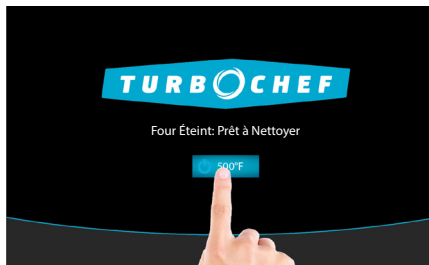
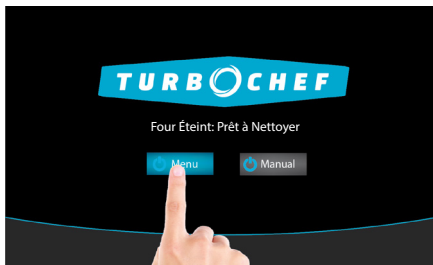
Mode Programme de Cuisson

Le four contient des recettes préprogrammées à la fabrication et est prêt à fonctionner au sortir du carton. D'autres programmes de recettes peuvent être téléchargés via une clé USB (page 18-19) ou bien encore programmés manuellement (page 20). S'il n'y a pas de réglages le four ne fonctionnera qu'en mode manuel (page 12).

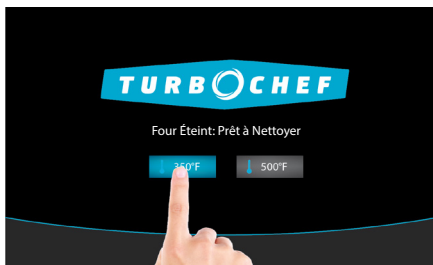
Ce four utilise de l'air pulsé convection et des micro-ondes pour cuire les aliments plus rapidement que les méthodes de cuisson traditionnelles. L'air arrive dans le four par le haut et par le bas à partir d'un seul ventilateur. En raison de ce design et pour garantir l'homogénéité de la cuisson le four ne doit être utilisé que lorsque la plaque à jets inférieure est en place. Il est possible de sortir cette plaque pour le nettoyage mais surtout pas pour cuire. Sans la plaque à jets inférieure le four ne sera pas performant et ne cuira pas correctement les aliments du haut ni du bas. De plus vous risquez d'endommager votre four.

Les séquences montrées ci dessous peuvent varier ou être non applicables.

Étape 1: Appuyez sur "Menu" ou sur la Touche Oven Set Température pour Allumer le Four

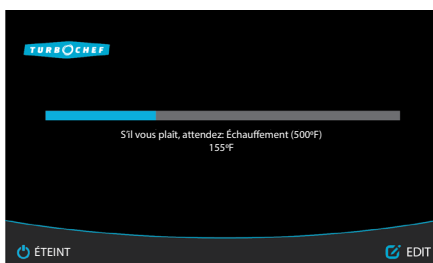


Étape 2: Sélectionner Cook Température/Température de Cuisson



REMARQUE: Si les températures sont identiques ou bien si le mode manuel est désactivé, cet écran n'apparaîtra pas.

Étape 3: Pré Chauffage

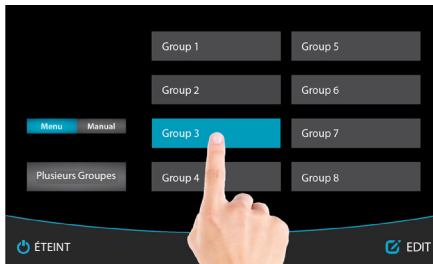


REMARQUE: Lorsque le four a terminé le préchauffage il sera en stand by pendant encore 8 mn. Cette période de stand by permet aux parois du four d'absorber la chaleur correctement pour une bonne cuisson.

Étape 4: Placez la Nourriture dans le Four

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

Étape 5: Sélectionner un Groupe



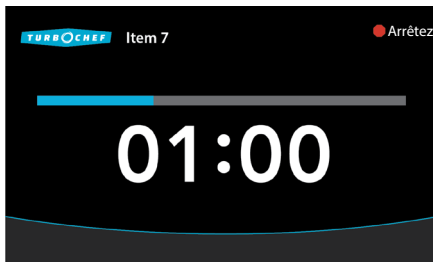
REMARQUE: appuyez sur "More Groups" pour voir plus de groupes.

Étape 6: Sélectionner un Item



REMARQUE: Appuyez sur "More Items" pour voir plus d'items.

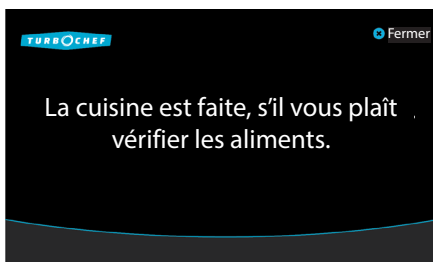
Étape 7: Cuisson




REMARQUE: Pour interrompre un cycle de cuisson appuyez sur "STOP."

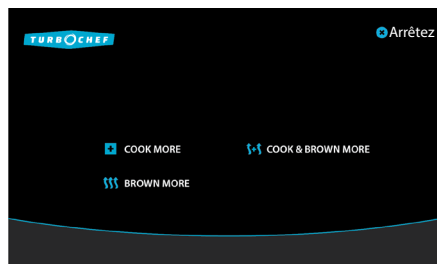
REMARQUE: Si la porte du four est ouverte pendant un cycle de cuisson, le cycle se mettra sur pause jusqu'à la fermeture de la porte. Appuyez sur "YES" pour reprendre la cuisson.

Étape 8: Verifier/Sortir les Aliments du Four



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

Étape 9: Cuire Plus/Dorer Plus/ Cuire et Dorer Plus



REMARQUE: Cette option doit être désactivée si vous voulez cuire un aliment plus longtemps que le temps de cuisson prévu au départ (voir page 14 pour détails).

Pour prolonger la durée de cuisson d'un aliment appuyez sur l'une des touches sur l'écran:

- "Cook More" pour cuire plus l'intérieur du produit.
- "Brown More" si vous voulez faire dorer plus.
- "Cook & Brown More" si vous voulez cuire plus l'intérieur ET dorer plus en même temps.

Si vous choisissez ces options le temps de cuisson programmé sera rallongé de 20%. Le temps minimum est de 15 secondes. le temps maximum de 1 mn.

Le four cuira selon les réglages ci dessous:

- Cook More/cuire plus: 10% air, 100% micro-ondes
- Marrón Más: 100% de air, 0% de micro-ondas
- Cook & Brown More/Cuire ET dorer plus: 100% air, 100% micro-ondes

Étape 10: Refroidissement

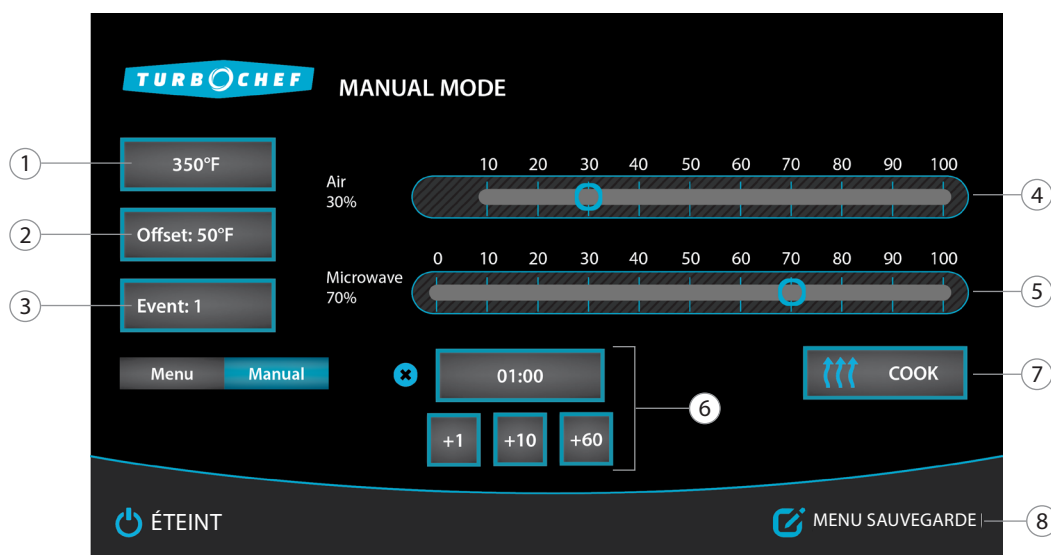


Lorsque vous avez terminé vos cuissons pour la journée, appuyez sur "OFF" pour éteindre le four et commencer le refroidissement.

MODE CUISSON MANUELLE

Le mode Cuisson Manuelle vous permet de cuire vite-fait en instantané alors que le mode Programme de cuisson/ Menu Cook Mode (page 9) vous permet de cuire à partir de programmes préenregistrés. Pour passer en Mode Manuel, appuyez sur la touche Manual lorsque le four est éteint ou en refroidissement (page 9) ou appuyez sur le bouton Menu/Manual sur l'écran Mode Menu/programme (page 10).

REMARQUE: si il n'y a pas la touche "Manuel", voir page 15 pour la faire apparaître.



1. Régler la Température

Appuyer pour modifier la température; la fourchette de température est de 300–600°F (149–316°C).

2. Déclenchement de la Température du Bas

Il permet à la résistance IR de fournir plus de chaleur pour dorer davantage. La plage de température permise pour une chaleur plus forte du bas est de 0-75 en °F ou °C.

3. Événements

Le mode manuel peut stocker 6 réglages de cuisson appelés événements /Events. Appuyez sur "Events" pour voir les réglages des événements 1 à 6.

4. % Air

% Air détermine le flux d'air. Plus le flux est important plus le produit sera doré et croustillant. % Air peut être réglé de 10-100% par augmentations de tranches de 10%.

5. % Micro-ondes

% Microwave détermine le niveau de micro-ondes et peut être réglé de 0-100% par augmentation de tranches de 10%. Par exemple, 50% signifie que le système micro-ondes émettra pendant 5 secondes consécutives toutes les 10 secondes du cycle de cuisson.

6. Time/Durée

La durée peut être réglée de 0 à 99 minutes. Il y a 4 touches pour la Durée. La première vous permet de régler la durée manuellement. Les autres vous permettent d'ajouter du temps par plages de 1, 10, ou 60 secondes. Il y a aussi une touche "X" qui remet le chronomètre à 00:00.

7. Cuire

Appuyez pour cuire.

REMARQUE: Il peut parfois être nécessaire de rajouter du préchauffage avant de pouvoir cuire.

Suite sur la page d'après....

... Suite de la page précédente .

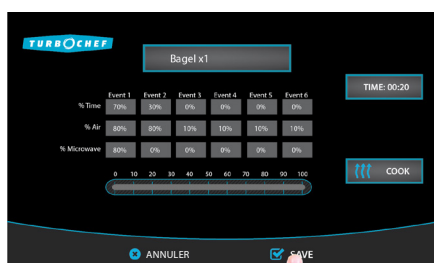
8. Enregistrer sur un Programme/Menu

Si vous désirez enregistrer un réglage mode manuel sur le menu du four (page 9), appuyez sur “Save to Menu.” Tous les six événements (item 3 de la page 12) seront additionnés ensemble en tant que programme de recette et les temps de cuisson de chaque événement seront additionnés et traduits en pourcentages d’un cycle de cuisson.

- a. Effectuez les réglages si nécessaire, en appuyant sur les touches appropriées. A partir de cet écran vous pouvez effectuer les réglages suivant:
 - % Durée
 - % Air
 - % Micro ondes
 - Durée
 - Nom de Recette

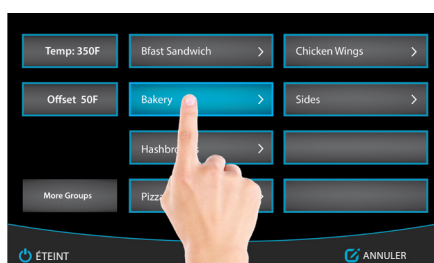
REMARQUE: Pour plus d’informations sur comment faire les réglages voir page 23.

- b. Appuyez sur “ENREGISTRER.”



- c. Choisissez l’endroit pour le nouvel item du menu en sélectionnant un groupe d’abord.

REMARQUE: Pour annuler appuyez sur “ANNULER.”



- d. Sélectionnez un item pour remplacer.

REMARQUE: Pour annuler appuyez sur “ANNULER.”

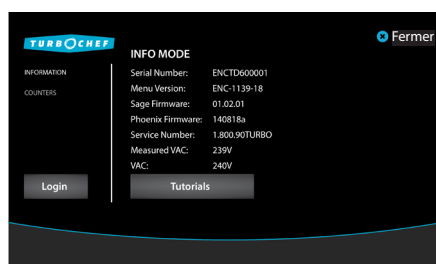


Mode Info

Pour accéder au Mode Info, appuyez sur la touche “i” lorsque le four est éteint, en refroidissement ou en mode manuel. A partir de l’écran Mode Info vous avez accès à :

- Informations
- Compteurs
- Options
- Réglages
- Entretien
- Fabrication (MFG)

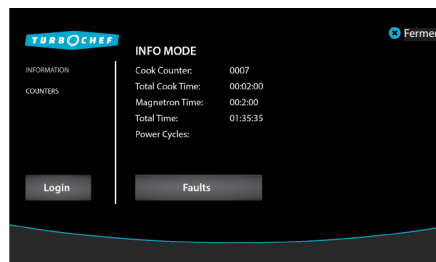
Info Mode: Ecran Informations



À partir de l’écran Informations vous pouvez voir:

- Numéro de Série
- Version Menu
- Micrologiciel Sage
- Micrologiciel Phoenix
- Numéro entretien/service
- VAC (Voltage) – Vue courant/tension entrant
- Tutoriels: visionnez des informations sur l’installation, le fonctionnement et l’entretien de votre four.

Mode Info : Ecran des Compteurs



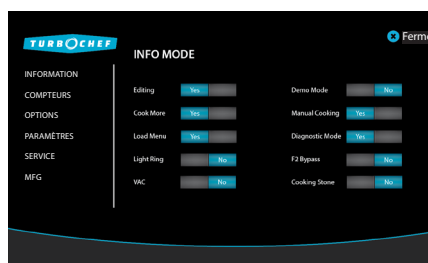
A partir de l’écran Compteurs , vous pouvez voir:

- Le compteur de cuisson
- La durée totale de cuisson
- La durée de Magnetron
- Total de Durée d’utilisation

- Les cycles de d’énergie électrique : le nombre de fois ou le four a effectué un cycle d’énergie.
- Registre des pannes/défaillances: visionnez les heures auxquelles chaque panne s’est produite, et le code panne.

Mode Info: Ecran des Options

A partir des écrans Informations ou Compteurs appuyez sur “Login” pour accéder à l’écran des options. Lorsqu’on vous le demande entrez le mot de passe 9 4 2 8 puis appuyez sur “ENTREE.”



À partir de l’écran des options, activez/désactivez:

- Programmer
- Cuire Plus
- Télécharger Menu
- Alarme Lumineuse
- VAC
- Mode Démo
- Cuisson Manuelle
- Mode Diagnostique
- F2 Bypass
- Plaque de Cuisson

Programmer OUI/NON

Le Mode Edit active ou désactive le portail qui permet à l’utilisateur de changer les réglages de menu, renommer des items et groupes d’aliments, modifier la température de cuisson. Le voyant Edit s’affichera en bas de l’écran (page 8) lorsque cette option est positionnée sur YES/OUI. Voir pages 20-21 pour plus d’informations à ce sujet.

Cuire Plus OUI/NON

La fonction Cook More/Cuire plus contrôle si oui ou non les trois options “Cook more/cuire plus” apparaissent lorsqu’un cycle de cuisson se termine. Cette option doit être active si vous voulez cuire quelque chose plus longtemps que son temps de cuisson initial. Voir page 11 pour plus d’informations.

Télécharger Menu OUI/NON

La fonction Load Menu active ou désactive la détection d'un USB, ce qui permet à l'utilisateur de télécharger ou charger de nouveaux menus à partir de l'USB. Si vous mettez la fonction sur NON vous ne pourrez pas charger de menu. Voir page 18 pour plus d'explications.

Alarme Lumineuse OUI/NON

L'alarme lumineuse émet un signal visuel pour informer de l'utilisation du four et le temps de cuisson restant.

VAC OUI/NON

Lorsque VAC est positionné sur YES/OUI la tension entrante sera affichée sur l'écran Info. Ceci est intégré par le fabricant et ne doit pas être modifié.

Mode Démo OUI/NON

Le Mode Démo est une fonctionnalité qui explique et montre toutes les fonctionnalités de cuisson du four sans allumer les résistances ou le système micro-onde. Ce mode doit être positionné sur NON pendant l'utilisation normale du four.

Cuisson Manuelle OUI/NON

Lorsque Cuisson manuelle est en position OUI l'utilisateur peut cuire des aliments en "sur le moment en instantané". Voir page 12 pour plus d'explications.

Mode Diagnostique OUI/NON

Le mode Diagnostique permet à l'utilisateur de voir et de tester les composants du four. Ce mode ne doit être utilisé que par des techniciens de maintenance qualifiés, sauf si spécifié autrement par TurboChef.

F2 Bypass OUI/NON

L'alarme F2 indique que la température du four est trop basse. OUI signifie que le four ne terminera pas le cycle de cuisson lorsqu'il capte une alarme F2. Le four enregistrera tout de même une défaillance. NON signifie que le four fonctionnera normalement c.à.d. que si le four capte une alarme F2 pendant un cycle il terminera tout de même le cycle de cuisson entamé.

Plaque de Cuisson OUI/NON

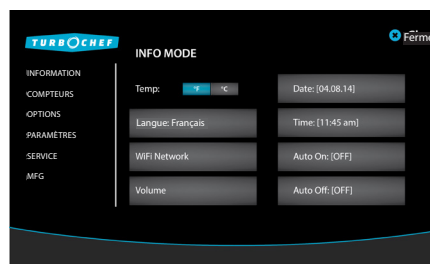
L'option "Stone" doit être positionnée sur:

- "OUI" si une plaque de cuisson est utilisée
- "NON" si vous utilisez seulement une grille.

"OUI" augmente la température de la partie basse du four pour une meilleure performance de cuisson lorsqu'une plaque de cuisson est utilisée. Il est déconseillé de modifier ce réglage, sauf pour les développeurs de programmes de cuisson.

Mode Info: Ecran des Réglages

A partir des écrans Informations ou Compteurs appuyer sur "Login" pour accéder à l'écran Réglages. Quand on vous le demande, saisissez le mot de passé 9 4 2 8 puis appuyez sur "ENTREE."



À partir de l'écran des réglages, vous pouvez régler:

- Température
- Langue
- Réseau WiFi
- Volume
- Date
- Heure
- Auto ON
- Auto OFF

Température

Le réglage de la mesure des températures est configuré chez le fabricant. Appuyez sur °F (Fahrenheit) ou °C (Celsius) pour modifier le réglage des températures.

Langue

La langue par défaut est l'anglais. Pour passer à une autre langue appuyez sur "Language: English" puis appuyez sur la touche de la langue de votre choix et appuyez sur "ENTREE." Les langues disponibles sont:

- Français
- Allemand
- Polonais
- Portugais
- Russe
- Espagnol

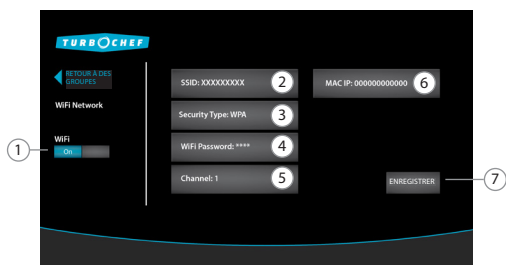
Autres langues disponibles:

- Chinois
- Coréen
- Japonais

Réseau Wi-Fi

REMARQUE: Cette fonctionnalité n'est pas toujours disponible. Connecter le four à un réseau Wifi et utiliser le service connectivité TurboChef vous permettra de mettre à jour ou programmer le four ou tous les fours dont vous disposez à distance et vous donnera accès au reporting et aux données du four en streaming pour voir les programmes de cuisson.

Des consignes spécifiques seront peut être nécessaires pour les clients de franchises/chaines. Contactez votre administrateur informatique pour information complémentaire.



A partir de l'écran de réglage du WiFi (ci dessus) les informations suivantes peuvent être saisies pour configurer le four sur le réseau:

- WiFi On/Off
- SSID
- Type de Sécurité
- WiFi Mot de passe

1. WiFi On/Off

Appuyez sur cette option pour active/désactiver les fonctions Wifi du four.

2. SSID

SSID est le nom de réseau WiFi sur lequel vous souhaitez que le four opère. Après avoir appuyé sur le bouton SSID utilisez le clavier de l'écran pour taper le nom du réseau Wifi puis appuyez sur ENTRÉE.

Si vous n'êtes pas sûr du SSID pour le réseau contactez votre administrateur réseau. Dans certains cas le SSID est inscrit sur le bas de votre routeur WiFi.

3. Type de Sécurité

Le type de sécurité est décidé par votre routeur WiFi. Après avoir appuyé sur "Security Type," trouvez le type de sécurité qui correspond à celui de votre routeur parmi les 4 types affichés en choisissant une des options suivantes sur l'écran: Open, WPA, WPA2, WEP

Après avoir sélectionné le type de sécurité approprié appuyez sur ENTRÉE.

Si vous n'êtes pas sûr du Type de sécurité utilisé par le réseau contactez votre administrateur réseau. Dans certains cas le Type de sécurité peut être inscrit sur l'étiquette dans le bas de votre routeur Wifi.

4. Mot de passe WiFi

Le mot de passe Wifi est le mot de passe nécessaire pour se connecter au réseau Wifi. Après avoir appuyé sur la touche Password Wifi utilisez le clavier écran pour saisir le mot de passe réseau WiFi puis appuyez sur ENTRÉE.

Si vous n'êtes pas sûr de connaître le mot de passe réseau WiFi contactez votre administrateur réseau. Dans certains cas le mot de passe réseau Wifi est inscrit sur l'étiquette sur le bas de votre routeur Wifi.

REMARQUE: Les réseaux "Open" n'utilisent pas de mot de passe WiFi. Effacez ou laissez ce champ vide lorsque vous utilisez le four sur un réseau "open".

5. Channel

Le canal est déterminé et attribué par le routeur Wifi.

REMARQUE: Si vous rencontrez des difficultés pour obtenir ou maintenir la connectivité WiFi TurboChef vous recommandons de régler le routeur WiFi sur le canal N° 1.

Modifier le canal réseau en vous connectant à votre routeur. Si vous avez besoin d'assistance pour votre routeur WiFi contactez votre administrateur réseau.

6. MAC IP

Le MAC IP est attribué automatiquement.

7. El Botón Guardar

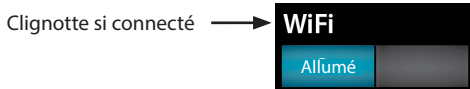
Après chaque saisie ou mise à jour de réglages sur l'écran réseau Wifi, appuyez sur SAVE.



Si vous n'appuyez pas sur SAVE vous perdrez toutes les modifications que vous avez effectuées.

Assurer la Connectivité

Une fois le four bien connecté à un réseau le mot WiFi clignotera au dessus des touches.



Pour assistance en ce qui concerne l'installation réseau contactez votre administrateur réseau.

Si le MAC IP est vide, le four n'est peut être pas configuré correctement au réseau WiFi. Appelez le Service support client TurboChef au 800.90TURBO ou +1 214.379.6000.

Volume Son

Appuyez sur "Volume" et utilisez le plus ou le moins pour monter ou baisser le son.

Régler la Date

L'exactitude de la date est très importante pour l'utilisation du "auto-on" et "auto-off" (voir page ci contre et page 17). La date aide aussi à garantir l'exactitude des rapports d'erreurs et rapports de diagnostics.

REMARQUE: La date ne sera pas conservée si le four est débranché pendant une période prolongée (plus de quelques heures).

Pour régler la date, appuyez sur "Date." Saisissez la date sur le format suivant - MM/DD/YY. Appuyez sur "ENTER" pour enregistrer les modifications.

Régler l'Heure

L'exactitude de l'heure est importante pour l'utilisation du "auto-on" et "auto-off" (voir ci dessous et page 17). L'heure aide aussi à garantir l'exactitude des rapports d'erreurs et rapports de diagnostics.

REMARQUE: L'heure ne sera pas conservée si le four est débranché pendant une période prolongée (plus de quelques heures).

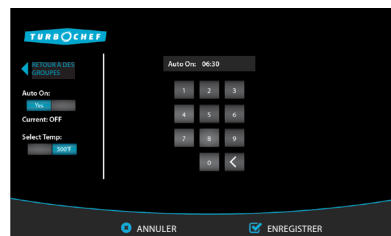
REMARQUE: L'horloge ne se mettra peut être pas automatiquement à l'heure pour le changement d'heure d'économies d'énergie Daylight Savings Time.

Pour régler l'heure, appuyez sur "Time." Saisissez l'heure au format 24-heures (8:30 p.m. = 20:30). Appuyez sur "ENTER" pour enregistrer les modifications.

REMARQUE : L'interface utilisateur convertit automatiquement le temps pour le format de 12 heures.

Auto On – OUI/NON

"Auto On" est une fonctionnalité qui allume le four automatiquement à une certaine heure.

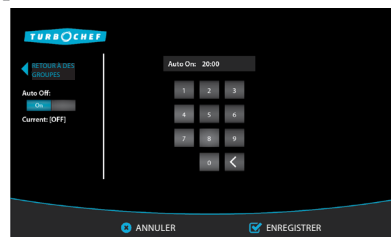


1. Pour mettre sur auto-on, assurez- vous que l'heure est exacte.
2. Mettez la touche yes/no en position YES/OUI pour active le Auto On.
3. Choisissez la température à laquelle le four se réglera automatiquement pour chauffer.
4. Saisissez l'heure en format 24-heures. Appuyez sur "SAVE" pour enregistrer les modifications.

REMARQUE: L'heure basculera automatiquement en format 12 heures lorsque vous enregistrez.

Auto Off – OUI/NON

"Auto Off" est une fonctionnalité qui allume le four automatiquement à une certaine heure donnée.



1. Pour régler l'heure de auto-off, assurez vous que l'heure est exacte et bien réglée. (voir page17).
2. Basculez la touche yes/no sur la position YES pour activer la fonction Auto Off.
3. Saisissez l'heure en format 24 h. Appuyez sur "SAVE" pour enregistrer.

REMARQUE: L' heure basculera automatiquement en format 12 heures lorsque vous enregistrez

Mode Info : Ecran de Maintenance

Seuls des techniciens de maintenance qualifiés peuvent accéder aux options de maintenance, sauf consigne contraire de la part de TurboChef

Mode Info : Manufacturing/ Fabrication (MfG)

Seuls des techniciens de maintenance qualifiés doivent accéder aux options MFG sauf autorisation spéciale de TurboChef.

⚠ ATTENTION: Changer le modèle du four aura pour conséquence une mauvaise cuisson et l'annulation de la garantie.

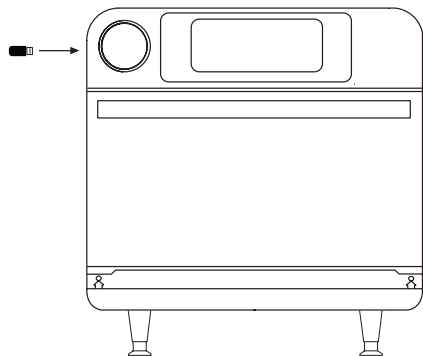
Télécharger un Menu d'un USB

REMARQUE: Pour mettre un menu à jour il vous faudra vérifier que l'accès à l'écran Load Menu est actif. Voir page 14 pour plus d'informations.

Installation USB: lorsque vous téléchargez à partir d'un USB le menu peut être en format XTM (ChefComm) ou en BIN (binaire). Les fichiers doivent être téléchargés sur le répertoire racine de la clé USB. Le four détectera aussi les menus s'ils sont classés dans un fichier nommé TC Menus.

Pour télécharger un menu sur le four:

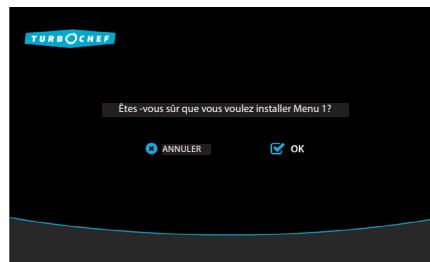
1. Lorsque le four est éteint ou en refroidissement, insérez l'USB (voir ci dessous). Le four détectera automatiquement le clé. Appuyez sur "OK" pour procéder au téléchargement.



2. Charger le Menu:
 - a. Appuyez sur "Load Menu to Oven."



- b. Appuyez sur "OK" pour confirmer la sélection et commencer l'installation.

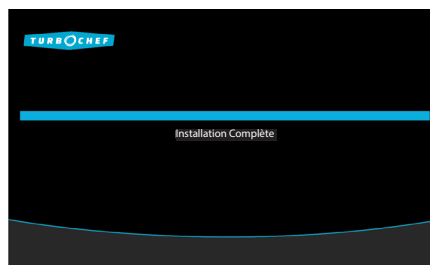


REMARQUE: Lorsque vous téléchargez un menu d'une clé USB, une copie du menu en cours sera enregistrée sur la clé USB.

- c. Appuyez sur le menu pour télécharger.

REMARQUE: S'il y a plusieurs menus sur l'USB le four affichera les noms des menus. Sinon cette phase sera sautée.

3. Une fois l'installation terminée le four affichera: "Installation Complete."



Enregistrer un Menu sur Clé USB

REMARQUE: Pour enregistrer une copie du menu du four vous devrez vérifier que l'écran Load Menu est bien actif voir page 14 pour plus de détails.

1. Lorsque le four est éteint ou en refroidissement, insérez la clé USB (voir page ci contre). Le four détectera la clé automatiquement. Appuyez sur "OK" pour procéder à l'enregistrement.

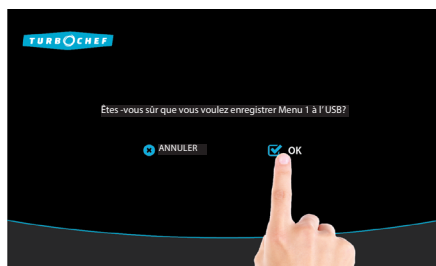
Suite page d'après...

... Suite de la page précédente.

2. Appuyez sur “Save Menu to USB.”



3. Appuyez sur “OK” pour commencer à enregistrer le menu sur la clé USB. Appuyez sur “CANCEL” pour retourner à l’écran précédent.



4. Une fois l’installation terminée le four affichera “Save complete”.

REMARQUE: Si vous enregistrez le menu sur une clé USB le fichier du menu sera enregistré dans un classeur nommé: TC Menus. Si ce classeur n’existe pas sur le drive USB, le four le créera.

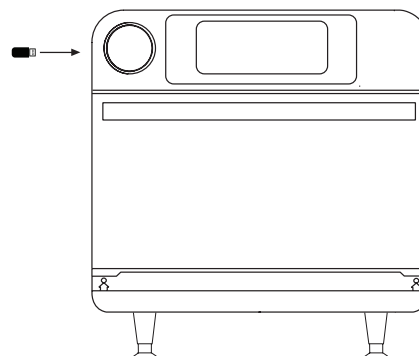
Mise à Jour du Micrologiciel

Il se peut qu’à un moment TurboChef recommande de faire une mise à jour micrologiciel. La mise à jour garantira que votre four fonctionne avec une efficacité maximum, mais ne devrait pas affecter les performances de cuisson ni la configuration des menus.

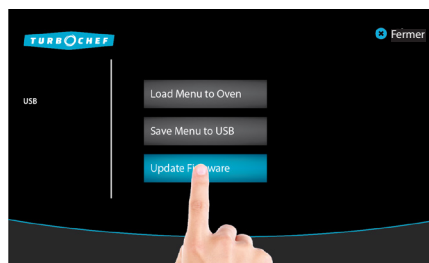


ATTENTION: Ne retirez pas la clé avant que l’écran n’affiche “Installation Complete”.

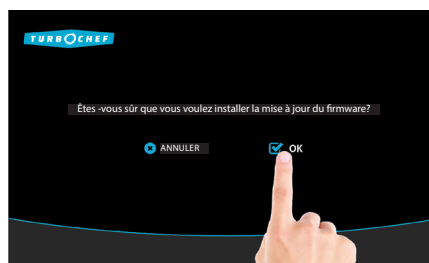
1. Lorsque le four est éteint ou en refroidissement, insérez la clé USB. Le four détectera la clé automatiquement. Appuyez sur h “OK” et procédez.



2. Télécharger le micrologiciel:
 - a. Appuyez sur “Update Firmware.”



- b. Appuyez sur “OK” pour confirmer la sélection.



4. Le four installera tous les fichiers du micrologiciel inclus dans la mise à jour. Une fois l’installation terminée le four affichera: “Installation Complete.”

Mode Edit /Programmation

Pour activer le mode Edit,

1. Appuyez sur la touche “i” lorsque le four est éteint ou en refroidissement.
2. A partir de l’écran Mode Info, appuyez sur “Login ”pour accéder à l’écran Options. Lorsque cela vous est demandé saisissez le code 9 4 2 8 puis appuyez sur Enter”.
3. Mettez Editing sur “YES” pour active le Mode Edit .

Le voyant “Edit” apparaitra au bas de l’écran dans le mode menu (see page 9). Lorsqu’il appuie sur “Edit” dans l’écran sélection de groupe, l'utilisateur peut:

- Paramétrer la température programmée
- Paramétrer le seuil de température
- Accéder à l’écran de programmation des items.
- Nommer un groupe
- Supprimer un groupe
- Bouger un groupe.

Lorsqu'on appuie sur “Edit” dans l’écran de sélection d’item on peut:

- Paramétrer les réglages de cuisson d’items (page 24)
- Nommer un item (page 26)
- Ajouter une recette du livre de recettes de cuisine (page 26)
- Changer le groupe (page 27)
- Bouger un item (page 27)
- Supprimer un item (page 28)

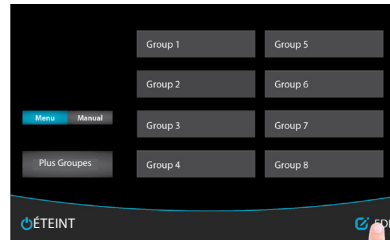
Paramétrer le Programme Température

Le menu programme de température ne devrait jamais être modifié pour corriger une cuisson excessive ou une cuisson insuffisante.

Si les programmes de recette ne cuisent pas comme vous le désirez, consultez votre développeur de programmes ou votre distributeur agréé ou bien le Service support client TurboChef.

Pour modifier une température programmée:

1. Mettez le four en Mode Edit.

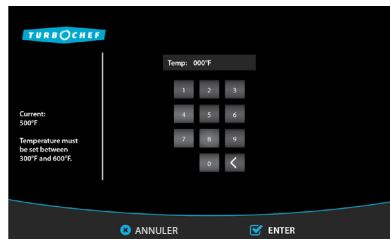


2. Appuyez sur le programme de température en cours.

REMARQUE: La température programmée ne s'appliquera qu'aux groupes qui lui sont adjacents. Assurez-vous de bien vérifier la température pour les groupes 1-8, mais aussi pour les groupes 9-16.



3. En utilisant les touches numériques saisissez la nouvelle température. La plage de température est de 300 à 600°F (149–316°C).



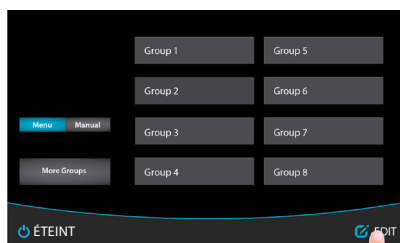
4. Appuyez sur “ENTER” pour confirmer la modification.

EditaParamétrer le Déclenchement de la Température Seuil

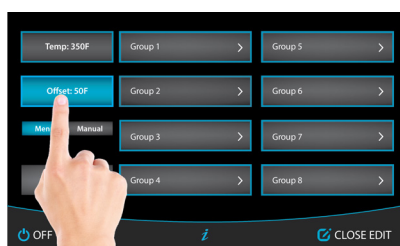
Le déclenchement de la température seuil permet à la résistance IR du fond d'augmenter la chaleur afin d'obtenir des aliments plus dorés.

Pour changer le déclenchement ,

1. Mettez le four en Mode Edit.

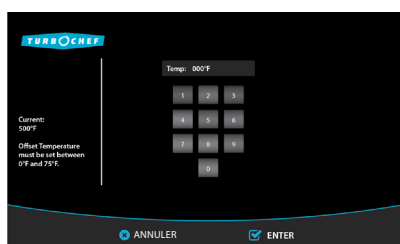


2. Appuyer sur le seuil de « offset » température actuelle. Si vous utilisez 2 températures différentes, utilisez-la touche en bas à gauche de l'écran pour basculer entre les deux températures.



3. En utilisant le clavier numérique saisissez la nouvelle température. La plage température est de 0 à 75 en °F ou en °C.

REMARQUE: La plage de température est plus élevée en °C.



4. Appuyez sur "ENTER" pour enregistrer la modification.

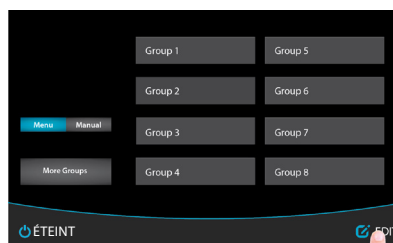
Accéder à l'Écran Edit Items

Les réglages des items peuvent être paramétrés à partir de l'écran Edit settings. Voir page 24 pour plus d'informations.

Nommer un Groupe

Pour nommer ou éditer un nom de groupe,

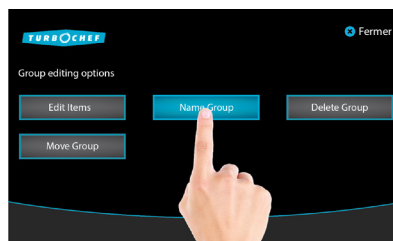
1. Mettez le four en Mode Edit.



2. Sélectionnez un groupe.



3. Choisissez une de ces options:
 - a. Pour éditer un nom de groupe, appuyez sur "Name Group."






- b. En utilisant le clavier saisissez le nom du groupe. Appuyez sur ENTER pour enregistrer.



REMARQUE: Appuyez sur la touche "123" pour accéder aux chiffres et aux symboles.

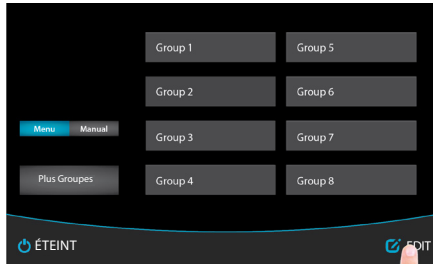
REMARQUE: Appuyer  sur la touche flèche pour passer en majuscule ou minuscule:

- Majuscule 
- Minuscule 
- Verrouillé Majuscule 

Supprimer un Groupe

Pour supprimer un groupe,

1. Mettez le four en Mode Edit.

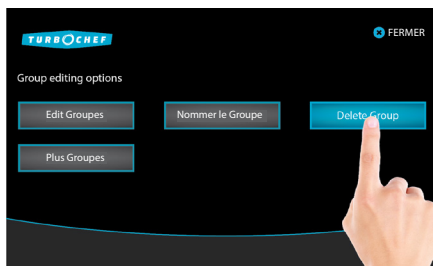


2. Appuyez sur la touche du groupe pour supprimer.



3. Pour supprimer un groupe, appuyez sur "Delete Group/supprimer groupe."

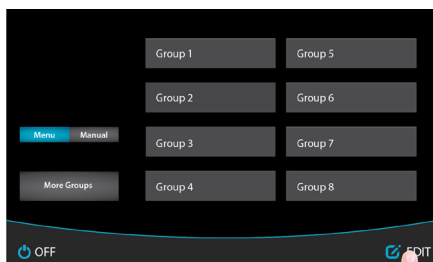
REMARQUE: Supprimer un groupe supprimera tous les items du groupe.



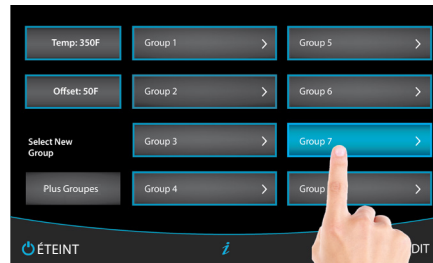
Déplacer un Groupe

Pour changer un groupe de place,

1. Mettez le four en Mode Edit.



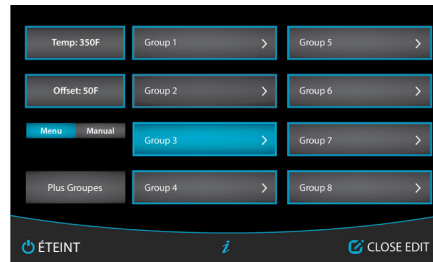
2. Appuyez sur le groupe à déplacer.



3. Appuyez sur "Move Group/déplacer groupe."

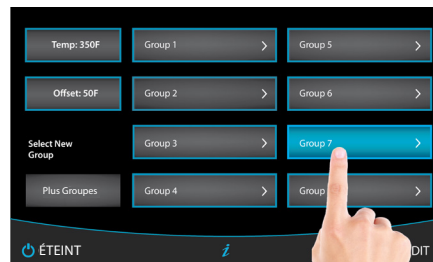


4. Le groupe à déplacer se mettra en surbrillance bleue.



5. Appuyez sur le nouvel emplacement pour le groupe.

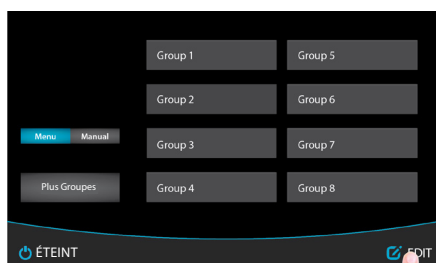
REMARQUE: Si le groupe est déplacé à un endroit qui contient déjà des réglages, les anciens réglages seront effacés par les nouveaux.



Option de Paramétrage d'Item

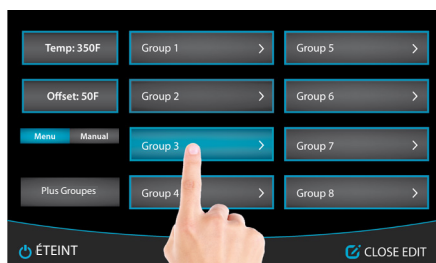
Pour accéder a l'écran Edit Settings ,

1. Appuyez sur "EDIT" pour mettre le four en Mode Edit



2. Appuyez sur le groupe qui contient l'item à paramétrer.

REMARQUE: Accéder au Mode Edit à partir de l'écran de sélection des items, plutôt que l'écran de sélection de groupe court-circuitera cette étape.



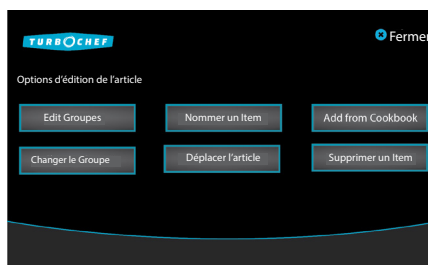
3. A partir de l'écran Group Editing Options appuyez sur "Edit Items."



4. Appuyez sur l'item à paramétrer.



5. A partir de l'écran Item Editing Options, l'utilisateur peut:
 - Paramétrer les réglages
 - Nommer un item.
 - Changer le groupe
 - Déplacer un item.
 - Supprimer un item.



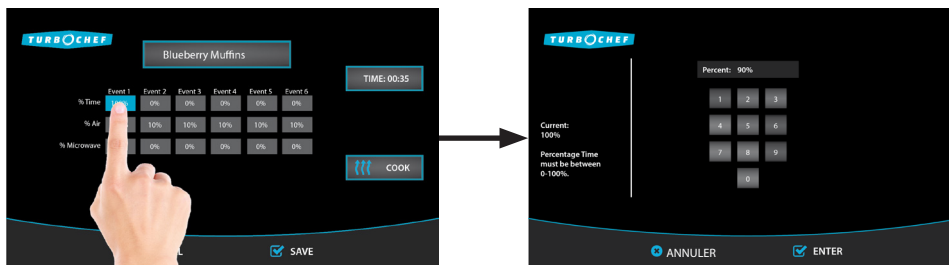
Modifier les Paramètres

A partir de l'écran Item Editing Options (page 23), sélectionnez "Edit Settings." A partir de l'écran Edit Settings l'opérateur peut:

- Paramétrer le % Temps
- Paramétrer le % Air
- Paramétrer le % Micro-ondes
- Paramétrer le temps de cuisson
- Nommer un item
- Faire un test de cycle de cuisson.

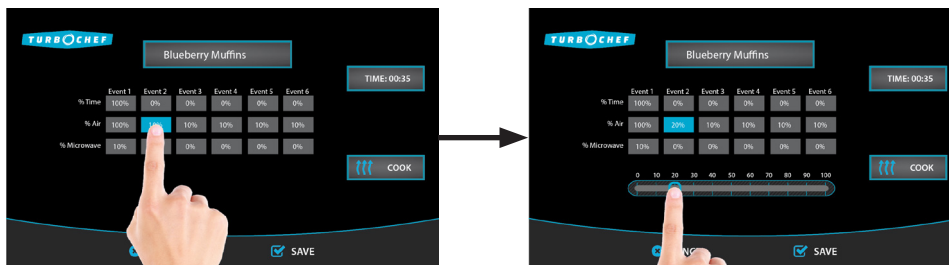
Paramétrer le % Temps

Appuyez sur la touché % Time pour modifier, saisir un nouveau pourcentage, puis appuyer sur ENTER." Le % Temps peut être réglé de 0-100% pour chaque événement. La somme de tous les événements doit faire 100. Une fois toutes les modifications effectuées appuyez sur "SAVE."



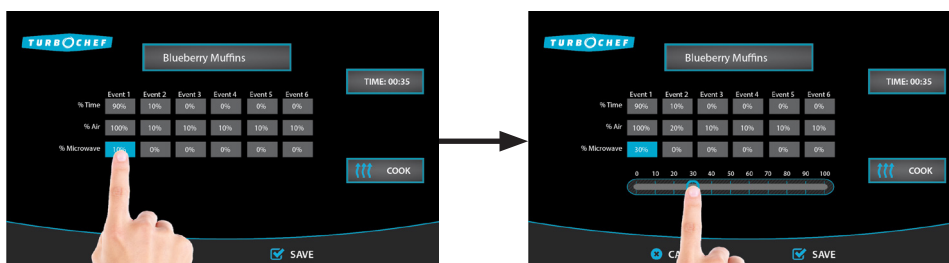
Paramétrer le % Air

Appuyez sur % Air et ajustez en utilisant la barre déroulante qui s'affiche sous le tableau. Le % d'Air détermine le flux d'air. Plus le flux est important plus le produit sera doré ou croustillant. Le % d'Air peut être réglé de 10 à -100% par tranches de 10%. Une fois toutes les modifications réalisées appuyez sur "SAVE."



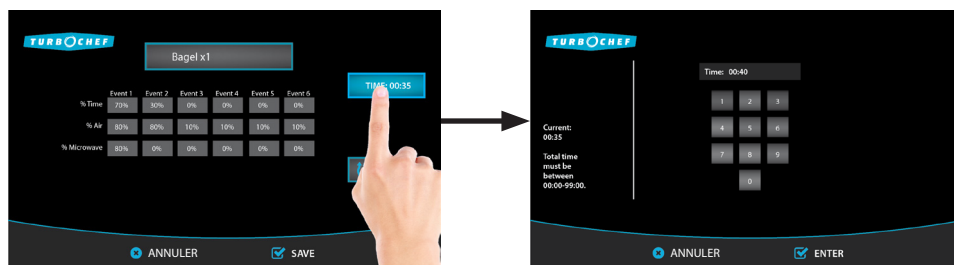
Paramétrer le % de Micro-ondes

Appuyez sur le % Micro-ondes pour changer et ajuster en utilisant la barre déroulante qui s'affiche sous le tableau. Le % Micro-ondes peut être réglé de 0 à -100% par tranches de 10%. Par exemple, 50% signifie que le système micro onde fonctionnera pendant 5 secondes consécutives toutes les 10 secondes pendant le cycle de cuisson. Une fois toutes les modifications effectuées appuyez sur "SAVE."



Paramétrer le Temps de Cuisson

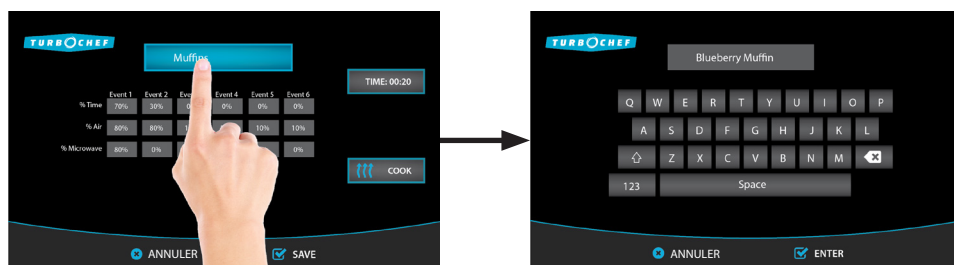
Appuyez sur le temps de cuisson actuel. Le temps de cuisson maximum possible est 10:00. En utilisant le clavier numérique saisissez le temps de cuisson et appuyez sur “ENTER.” Une fois toutes les modifications effectuées appuyez sur “SAVE.”



Nommer un Item




Appuyez sur l’item actuel. En utilisant le clavier, saisissez le nom et appuyez sur “ENTER.” Une fois toutes les modifications effectuées appuyez sur “SAVE.”

REMARQUE: Ce champ n’autorise que 16 caracteres maximum.



REMARQUE: Appuyez sur la touché “123” pour accéder aux chiffres et aux symboles.

REMARQUE: Appuyez  sur la touché pour basculer entre:

- Majuscule 
- Minuscule 
- Majuscule verrouillé 

Effectuer un Test de Cycle de Cuisson

Si vous le souhaitez, appuyez sur “Cook” pour faire un test.

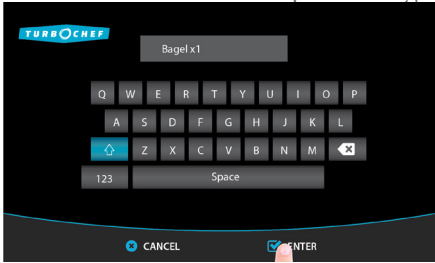
REMARQUE: Le four demandera peut être du temps additionnel de préchauffage avant de réaliser un test de cuisson.



Nommer un Item




Nommer un Item

A partir de l’écran “Editing Options” (page 23), appuyez sur “Name Item” pour éditer ou nommer un item. Après avoir édité le nom appuyez sur “ENTER” pour enregistrer les modifications.



REMARQUE: Appuyez sur la touché “123” pour accéder aux chiffres et aux symboles.

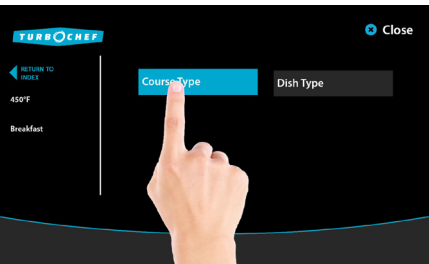
REMARQUE/: Appuyez ↕ sur la touché flèche pour basculer entre:

- Majuscule 
- Minuscule 
- Majuscule verrouillé 

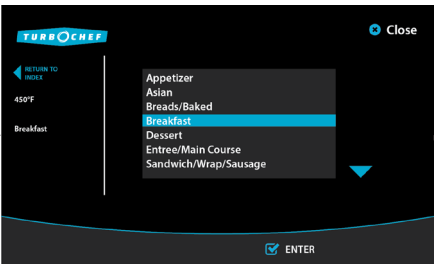
Ajouter a Partir du Livre de Recettes

Ajouter a Partir du Livre de Recettes

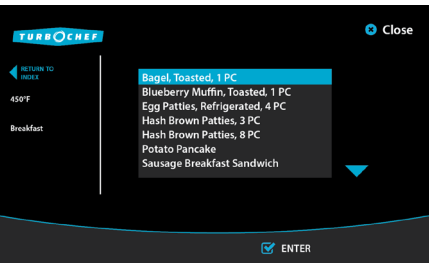
Le “cookbook” est une liste de toutes les recettes TurboChef disponibles pour le secteur restauration et vous pouvez le retrouver sur cookbook.turbochef.com. A partir de l’écran “Editing Options” (page 24), appuyez sur “Add from Cookbook.” Vous pouvez filtrer les réglages de cuisson par “Course Type/type de menu” ou “Dish Type/type de plat.”



Appuyez sur au choix Course Type ou Dish Type.



Utilisez la flèche pour descendre dans la liste et mettre en surbrillance le type de menu a sélectionner puis appuyez sur “ENTER.”

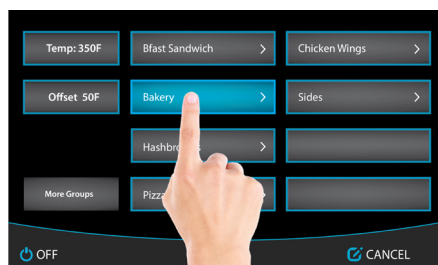


Utilisez la flèche pour descendre dans la liste et mettre en surbrillance l’item a sélectionner, ensuite appuyez sur « ENTER » ; Appuyez sur « OK » pour confirmer votre choix.

Changer un Groupe

Change Group

A partir de l'écran "Editing Options" (page 23), sélectionnez "Change Group."



Sélectionnez un nouveau groupe.



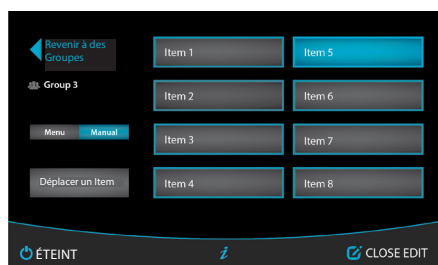
Appuyez sur un champ vide pour indiquer l'endroit où l'item sera déplacé.

REMARQUE: Si un item est déplacé dans un endroit qui a déjà de réglages, ces anciens réglages seront effacés.

Déplacer un Item

Déplacer un Item

Partir de l'écran "Editing Options" (page 23), sélectionnez "Move Item."



L'item qui doit être déplacé sera en surbrillance bleu.



Appuyez sur une cellule d'item pour indiquer l'emplacement où l'item va être déplacé.

REMARQUE: Si un item est déplacé dans un endroit qui a déjà de réglages, ces anciens réglages seront effacés.

Supprimer un Item

Supprimer un Item

A partir de l'écran "Editing Options" (page 23), sélectionnez "Delete Item."
Appuyez sur "OK" pour supprimer l'item.

REMARQUE: Une fois qu'un item supprimé il ne peut pas être récupéré.




Résolution de Problèmes

La liste qui suit est un registre de tous les codes défaut et messages d'erreurs ainsi que les problèmes possibles qui peuvent survenir sur votre four. Veuillez essayer les actions recommandées avant de contacter le Service Support Client (800.90TURBO, +1214.379.6000) ou votre Vendeur Agréé.

Si un message d'erreur ou un problème ou défaut survient et n'est pas sur inscrit sur cette liste contactez le service Support Client (800.90TURBO, +1214.379.6000).

REMARQUE: Tout code défaut écrit en gras interrompra le cycle de cuisson si il est détecté. F6 n'arrêtera pas le cycle de cuisson; cependant il alertera l'utilisateur sur la possibilité d'un problème de circulation d'air.

 **AVERTISSEMENT:** La nourriture, la porte du four et l'intérieur du four sont très chauds! Soyez extrêmement vigilants lorsque vous traitez les problèmes suivants.

Problème	Cause(s) possible(s)	Solution
Pas de courant au four.	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas branché. Le disjoncteur a sauté. 	<ul style="list-style-type: none"> Branchez le four. Vérifier que l'interrupteur mural est bien ON Résetez l'interrupteur et allumez le four.
Le four ne chauffe pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> Le four est sur OFF. La porte n'est pas fermée. Le four a été éteint au compteur. Le thermostat a disjoncté 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur Menu et puis sur une température. Fermez bien la porte. Eteignez le four et débranchez le – attendez 2 mn. Rebranchez le four, reconnectez l'alimentation électrique, puis appuyez sur Menu et réglez une température. Appuyez sur le bouton situé sur la paroi arrière du four, (près du cordon d'alimentation) pour reseter le thermostat.
Une alarme sonne et le voyant "porte ouverte" clignote	<ul style="list-style-type: none"> Il y a de la nourriture qui bloque la fermeture de la porte. La porte du four est ouverte. Les boutons de la porte ne sont pas alignés correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrez la porte et enlevez ce qui gêne. Ouvrez et fermez la porte plusieurs fois. Appelez le support Client.
Le four ne cuit pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'avez pas sélectionné le bon modèle de four. Le four n'est pas propre. (important dépôt de graisse,, de brulé, ou débris d'aliments) On a sélectionné le mauvais nom de groupe ou d'item. Le produit n'est pas dans l'état approprié au départ (ex congelé, glacé). Produit hors caractéristiques. 	<ul style="list-style-type: none"> A partir de l'écran Info Mode Manufacturing, vérifiez que le four est bien réglé sur Bullet. Nettoyez le four en suivant les instructions de nettoyage pages 5-6. Vérifiez que vous avez sélectionné le bon groupe d'aliment ou le bon item. Vérifiez que le produit est en bon état avant de l'introduire dans le four. Assurez vous que le produit fait exactement le même poids la même taille que sur le programme.
Le four ne sonne pas.	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais démarrage lorsque le courant a été branché. 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez le four pendant 30 secondes et rebranchez pour voir si le problème est résolu. Si non appelez le support Client.

Issue	Possible Cause(s)	Resolution
Il y a de la vapeur ou de la fume.	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas propre. (Important dépôt de graisse, de brulé, ou des débris de nourriture gênent les micro-ondes) L'aération arrière est encrassée. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le four en suivant les consignes page 5-6. Effectuez la procédure de nettoyage trimestrielle (page 7).
Le four refroidit, s'arrête ou fait ses sélections automatiquement	<ul style="list-style-type: none"> Il y a des débris sur la vitre d'écran. F12: rebootage du micro logiciel 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez la vitre d'écran. Vérifiez le registre des pannes/erreurs (voir page 14) pour voir si des panes F12 ont été enregistrées. Si oui, enregistrez la version Phoenix Firmware (voir page 14) et contactez le fabricant pour savoir si il existe une mise à jour du micro logiciel.
Les touches ne répondent pas ou bien très lentement.	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais démarrage lors du branchement du courant/alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez le four pendant 30 secondes et rebranchez, voyez si le problème est résolu Sinon contactez le Support Client.
F1: Ventilateur en marche/Statut Mauvais-dysfonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation du four a été coupée. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que l'interrupteur mural est bien en position de marche. Résetez l'interrupteur puis rallumez le four. Eteignez le four et débranchez le four – attendez 2 minutes; Rebranchez le four, remettez l'interrupteur/disjoncteur en position, sélectionnez "Menu" puis
F2: Température de Cuisson Basse	<ul style="list-style-type: none"> L'alimentation du four a été coupée. Les becs d'aération au fond du four sont encrassées obstruées. La porte du four est tordue. Résistance défectueuse. Le moteur qui soufflé l'air ne fonctionne pas. Le préchauffage n'est pas terminé. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que l'interrupteur mural est en position on. Pendant le nettoyage quotidien, assurez vous de bien dégager les becs d'air en haut et en bas de l'intérieur du four. Ouvrez et fermez la porte plusieurs fois et vérifiez que la porte est bien fermée. Résetez le thermostat situé sur la paroi arrière du four près du cordon d'alimentation. Appelez Support Client. Répétez le préchauffage et laissez reposer le four pendant quelques .
F5: Surchauffe du Magnetron	<ul style="list-style-type: none"> Air froid bloqué dans le four Le conduit d'échappement de l'aération arrière est encrassé 	<ul style="list-style-type: none"> Enlevez tout ce qui peut obstruer le flux d'air dans les panneaux latéraux et arrière du four. Assurez vous qu'il n'y pas de saleté ou débris sur les aérations arrières.
F6: EC Temp	<ul style="list-style-type: none"> Blocage de l'air froid dans le four. Les conduits d'échappement arrières sont obstrués/encrassés. 	<ul style="list-style-type: none"> Enlevez tout ce qui peut obstruer le flux d'air dans les panneaux latéraux et arrière du four. Assurez vous qu'il n'y pas de saleté ou débris sur les aérations arrières .

Garantie Limitée Amérique du Nord

Four TurboChef Bullet Rapid Cook – Amérique du Nord

La garantie du four cuisson rapide TurboChef rédigée ci dessous prend effet à partir de l'expédition de votre four. Si vous souhaitez de plus amples informations sur la garantie ci jointe veuillez contacter le support Client TurboChef au 800.90TURBO.

Garantie Limitée

TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef") vous garantit, à vous acheteur, que dans des conditions d'utilisation normales le four TurboChef rapid cook que vous venez d'acquérir ("l'Équipement") sera exempt de tout défaut matériel ou d'ouvrage Durant le période de garantie, sujet aux termes et conditions décrits et cités dans le présent document. La "période de garantie" est de (12) douze mois à partir de la date à laquelle l'équipement est expédié de l'usine TurboChef's U.S. ou d'un centre de distribution. Cette garantie est conditionnée par votre prompt notification à TurboChef en cas de réclamation de votre part comme mentionné dans le paragraphe intitulé "Warranty Claims/réclamations de garantie" ci dessous. Vous devrez de plus fournir toutes les données et informations relatives à votre réclamation requises par TurboChef ou ses agents de service, ainsi que nous communiquer et donner tous les codes d'accès à votre équipement ou locaux où vous avez installé votre équipement. Cette garantie n'est établie que pour l'acquéreur initial de l'équipement de Turbo Chef ou ses vendeurs agréés. Cette garantie ne peut pas être étendue à des acquéreurs ultérieurs sauf si TurboChef y consent par écrit.

Clauses de Non Responsabilité des Garanties

Sauf si mentionné autrement dans la garantie limitée ci dessus, l'équipement est fournit "en l'état". TurboChef décline toute autre responsabilité de garantie, exprimées, contractuelles ou sous entendues implicites, et ceci inclut sans limitation aucune, les garanties implicites de titre ou d'absence de contre façon, de qualité marchande ou de convenance par rapport à un usage spécifique. TurboChef ne garantit pas que l'équipement corresponde à vos besoins et contraintes. Vous attestez que vous êtes seul responsable pour le choix de l'équipement/appareil et pour déterminer si l'équipement convient par rapport à vos besoins et à l'usage que vous en ferez.

Exclusions de Garantie

Une mauvaise installation, une mauvaise utilisation ou un mauvais entretien: serait exclu de toute garantie, un équipement qui ne serait pas installé, utilisé et entretenu selon les consignes données dans le manuel de l'utilisateur de TurboChef (le manuel pouvant être mis à jour par TurboChef de temps à autres) qui vous est fourni à l'achat ou peut vous être fourni sur demande de votre part. Cette garantie ne s'applique pas pour des dommages ou pannes qui résulteraient, selon l'avis de TurboChef ou de ses agents de service, d'un manquement en ce qui concerne l'installation adéquate ou l'environnement d'utilisation convenable (y compris l'alimentation électrique et le HVAC) et les locaux comme indiqué dans le manuel, mauvaise utilisation, accident, négligence, coupure de courant ou surtension, (voltage trop fort ou trop faible). La garantie ne s'applique pas non plus pour des dommages dus à inondation, incendie, orage et éclairs ou autre catastrophe naturelle ou provoquée par l'homme ou autres actes divins (Acts of God), ni sur un appareil dont le numéro de série a été altéré ou est manquant.

Modifications et réparations: tout équipement qui aurait été modifié ou altéré de quelque manière que ce soit par des personnes autres que le personnel de TurboChef ou ses agents de service serait exclu de la garantie. De même tout équipement auquel on aurait fait des branchements ou connexions d'autres appareils non –approuvés ne serait pas non plus couvert par la garantie décrite ci dessus. Des réparations effectuées par des personnes autres que TurboChef ou ses agents de service agréés annuleraient toutes les garanties de l'équipement.

Accessoires: Accessoires: les accessoires et pièces (nommées collectivement Accessoires) qui sont utilisés au cours du processus normal d'utilisation ou d'entretien du four sont exclus de cette garantie. Des dommages ou pannes du four ou de ses composants qui seraient provoqués par l'utilisation de produits chimiques ou d'appareils ou de procédés non approuvés par TurboChef annuleraient aussi la garantie. Les accessoires sont: des plats ou plaques de cuisson en céramique des ustensiles appareils et produits chimiques approuvés, cette liste n'étant pas exhaustive.

La plaque à jets inférieure et les composants du four en émail: des petits ébrèchements sur l'émail sont le résultat d'une utilisation régulière du four et doivent être considérés comme normaux. Le remplacement ou la réparation pour des raisons d'esthétique des composants du four en émail, y compris la plaque à jets inférieure mais pas seulement, sont exclus de cette garantie.

Factures Impayées: si la totalité de la somme due pour l'achat de l'équipement n'est pas payée dans les quarante cinq (45) jours à la date de la facture, alors TurboChef n'a aucune obligation d'honorer cette garantie ou toute autre garantie sur l'Équipement jusqu'à réception du paiement du montant total de la facture. C'est seulement à partir de la date de réception du paiement que la couverture des garanties sera de nouveau valide, mais attention la période de garantie ne sera pas prolongée.

Garantie de Service, Recours Exclusif

TurboChef est la seule entité responsable et apte à déterminer si l'équipement ou un composant de l'équipement est défectueux ou non. Les composants défectueux couverts par la présente garantie seront réparés ou remplacés par TurboChef sans aucun frais pour le propriétaire et les composants réparés ou remplacés seraient bien sur couverts par la garantie pour le restant de la période de garantie. Les pièces utilisées pour la réparation ou le remplacement des composants défectueux peuvent être neuves, de récupération ou reconditionnées. Il appartient à TurboChef uniquement de décider de remplacer ou réparer les composants défectueux par des pièces neuves ou de récupération ou reconditionnées de capacité égale ou supérieure et l'équipement sera alors couvert par la présente garantie Limitée pour le restant de la période de couverture de la garantie. Les équipements ou composant défectueux deviendront la propriété de TurboChef. Ce paragraphe établit la seule et unique obligation et responsabilité de TurboChef et votre seul et unique recours sous la présente garantie. TurboChef ne pourrait être tenu de fournir un service de garantie pour des raisons/causes qui seraient au delà des limites de responsabilité de TurboChef ou de ses agents.

Réclamations de Garantie

Les réclamations sous la présente garantie doivent être portées à la connaissance de TurboChef pendant nos horaires de bureau au 800.90TURBO, ou tout autre organisme ou service de réclamation que TurboChef peut designer. A réception de la réclamation et toutes informations relatives à cette réclamation, et après avoir effectué des vérifications préliminaires de validation de la réclamation, TurboChef avisera rapidement un agent de service agréé afin que celui ci vous contacte et convienne d'une visite de réparation sur site aux horaires de travail de cet agent. Tous les frais générés par le fait que le personnel de TurboChef ou de ses agences de service ne pourraient pas accéder à votre équipement dans vos locaux vous sera refacturés. Idem pour les frais qui seraient générés par une réclamation qui n'entrerait pas dans les réclamations couvertes par la garantie.

Limitation/Exclusion de Dommages

TurboChef exclut tout dommage qui serait accessoire, spécial ou indirect, ceci inclut mais ne se limite pas à perte d'usage, perte de revenus ou de bénéfices ou d'usage substitute, que vous ou un tiers subiriez, qu'ils surviennent en contrat ou en délit (y compris la négligence) ou encore qui résulterait d'une infraction à cette garantie par TurboChef ou ses agents de service, ou résultant de la fabrication, de l'utilisation ou de défauts de l'équipement, même si TurboChef avait été informé de la possibilité de tels dommages.

Customer Indemnity

Vous certifiez que vous garantissez TurboChef contre toute réclamation, demande, jugement ou frais et coûts qui résulteraient directement ou indirectement de l'usage que vous ferez de l'équipement. Vous acceptez d'autre part de ne pas poursuivre ou tenir TurboChef responsable pour tout dommage accidentel, dommage indirect ou particuliers que vous pourriez subir, ceci inclut perte de bénéfices, perte d'usage, usage de remplacement, durant les périodes de panne de l'équipement, les périodes où vous ne pouvez pas utiliser l'équipement.

Territoire

La présente garantie est valable pour les Etats Unis d'Amérique, le Canada et Porto Rico.

Jurisdiction Governing Law, Garantie Integrale Entire Warranty

La présente garantie sera régie et interprétée conformément aux Lois de l'état du Texas USA (excepté dispositions particulières en cas de conflit entre les différentes lois). La garantie décrite dans le présent document, est la garantie unique et intégrale pour l'équipement et annule et remplace tout accord préalable oral ou écrit relatif aux garanties de l'équipement ayant pu exister entre nous. Les termes de cette garantie ne peuvent pas être altérés, changés ou modifiés sauf si accord écrit de TurboChef. Toute altération, modification ou changement supposé par un agent ou tout autre personne ne pourra pas être utilisé ou retenu contre TurboChef.

Frais de Services non garantis ou rejet de la visite d'entretien (service visit)

Dans le cas où des réparations des remplacements ou des interventions d'entretien sont réalisés par des agents de service de TurboChef pour des travaux non couverts par la garantie, le client accepte de payer l'agent de service au tarif réglementaire. Dans le cas où TurboChef serait facture par les agents de service pour des travaux non couverts par la présente garantie, TurboChef facturerait à son tour le client et le client est tenu de régler cette facture selon les termes de 10 jours net. Le client accepte aussi de payer pour tout frais du déplacement d'un membre du personnel TurboChef ou d'un de ses agents de service qui serait appelé pour une intervention et qui n'aurait pas accès au four sur place dans les locaux du propriétaire/client. Le non paiement des factures peut aboutir à la discrétion de TurboChef à la suspension/annulation des garanties pour le restant de la période de garantie initiale. En aucun cas TurboChef autorisera une intervention de service dans un magasin/entreprise qui aurait des factures de non-garantie impayées.

Garantie Limitée Internationale

Cette garantie limitée s'appliquera à toutes les ventes de four TurboChef Bullet ("l'équipement") fabriqué par TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef"), et vendu à des acheteurs hors États-Unis, Canada, Porto Rico, Amérique centrale et Amérique du sud par un distributeur /vendeur agréé de TurboChef international. (Les "Distributeurs autorisés/agrées").

Garantie Limitée

Vous, l'acheteur ("Vous") êtes impliqué dans un contrat avec un distributeur agréé pour l'achat d'un Equipement. Cette garantie limitée vous est donnée par un Distributeur Agréé à qui vous avez acheté l'Equipement avec le support de TurboChef. Sujet aux limites citées ci-dessous, le distributeur vous garantit que la qualité et les caractéristiques de l'équipement qui vous est livré seront telles que mentionnées dans l'acceptation de votre commande par le Distributeur Agréé et que l'Equipement sera exempt de tout défaut matériel ou d'ouvrage pour une durée de douze (12) mois à partir de la date d'installation (la "période de garantie") sujets aux termes et conditions exposés ici.

Limitation de Garantie/Clause de non Responsabilité (Disclaimer)

Vous attestez que Vous êtes le seul et unique responsable du choix de l'Equipement et pour déterminer si l'Equipement convient bien à vos besoins. Toutes les autres garanties soient-elles exprimées ou implicites dans les statuts de la loi commune, termes et conditions relatives à la conformité à l'usage de l'Equipement, à la qualité ou à l'état de l'Equipement sont autant que la loi l'autorise, exclues de ce contrat.

Le Système de Garantie Globale de TurboChef

La présente garantie commence à la livraison de l'Equipement dans vos locaux. Le distributeur Agréé inspectera et installera l'Equipement dans vos locaux conformément aux consignes de TurboChef et enregistrera le numéro de série de l'Equipement, vos coordonnées, la date et le lieu de l'installation et les résultats de l'inspection par le Distributeur agréé. Ces informations seront intégrées dans le Système de Garantie Globale TurboChef par le Distributeur Agréé TurboChef et seront utilisées le cas échéant par TurboChef ou ses agents agréés pour l'application du service de garantie.

Service de Garantie/Warranty Service

Durant la Période de Garantie tout Equipement matériellement défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement par TurboChef à la condition que:

1. Vous notifiez le Distributeur Agréé auquel vous avez acheté l'Equipement et/ou TurboChef le plus rapidement possible et conformément à la procédure de réclamation garantie décrite ci-après;
2. Vous fournissez toutes les données et informations relatives à votre réclamation au Distributeur Agréé auquel vous avez acheté l'équipement et/ou à TurboChef.
3. Vous rendez l'Equipement disponible pour TurboChef ou ses distributeurs agréés ou encore ses agents de services;
4. Que l'Equipement ait été installé par un distributeur Agréé et que vous ayez bien fourni toutes les informations nécessaires pour que le Distributeur Agréé puisse enregistrer l'Equipement dans le Système de garantie Globale de TurboChef.
5. L'Equipement a été utilisé et entretenu par Vous conformément aux consignes du Manuel de l'utilisateur fourni (et qui a pu faire l'objet d'une mise à jour) par TurboChef avec le four.

6. Que vous n'ayez pas utilisé d'appareils, d'accessoires, consommables ou pièces non approuvés par TurboChef;
7. Que des réparations, modifications ou altérations n'ont pas été effectuées par des personnes autres que TurboChef ou ses Distributeurs ou agents de services agréés.

Ni TurboChef ni ses Distributeurs agréés n'assumeront la responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation ou utilisation ou la situation dans un environnement (ceci inclut la tension électrique, alimentation et le HVAC) ou des locaux inadéquats de votre part, comme recommandés dans le manuel ni pour des dommages causés par une mauvaise utilisation ou par accident ou négligence ou consécutifs à un problème de tension électrique (courant insuffisant ou surtension) quelles que soient les circonstances dans lesquelles ces événements se produiraient.

A sa seule discrétion TurboChef peut remplacer un Equipement ou des composants défectueux par des équipements ou composants neufs ou de récupération ou reconditionnés de capacité et qualité égale ou supérieure et ces Equipements ou composants changés ou remplacés seront garantis par les distributeurs agréés pour le restant de la période de garantie. Les Equipements ou composants remplacés deviendront alors la propriété de TurboChef.

Réclamations Garantie: toute réclamation de garantie doit être effectuée directement par écrit soit au distributeur agréé à qui vous avez acheté l'Equipement soit à TurboChef à l'adresse suivante:

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 USA
Phone: +1 214-379-6000
Fax: +1 214-379-6073

La réclamation doit comporter le numéro de série de l'Equipement et doit être reçue par TurboChef au plus tard le dernier jour de la période de garantie ou avant. A réception de votre réclamation TurboChef notifiera promptement un Distributeur Agréé ou un agent de service agréé qui vous contactera pour vérifier et valider votre réclamation et le cas échéant organiser une visite de réparation dans vos locaux pendant les heures d'ouverture/de travail standard.

Consommables et pièces utilisés avec l'Equipement: Ni TurboChef ni le Distributeur n'accepte la responsabilité pour des consommables ou pièces utilisés au cours du fonctionnement normal de l'Equipement ou pour des pannes ou dommages causés à l'Equipement ou des composants de l'Equipement qui seraient dus à l'utilisation de produits détergents chimiques ou d'appareils, de systèmes ou de procédés non approuvés.

Plaque à jets inférieure et composants du four en email: de petits éclats de l'email ou l'email ébréché sont le résultat attendu d'une utilisation régulière du four. Le remplacement ou la réparation de petits défauts esthétiques ou de composants en email ébréchés, y compris mais pas seulement pour la plaque à jets inférieure, sont exclus de la présente garantie.

Facturation pour services non couverts par la garantie limitée: dans le cas où vous demandiez ou bénéficieriez de travaux de réparations, de remplacement, ou de services non compris dans la présente garantie limitée, vous serez facturé et devrez payer le Distributeur Agréé ou l'agent de service agréé directement en fonction des tarifs en vigueur normaux appliqués dans ce secteur d'activité.

Responsabilité fabricant: Ni TurboChef ni le distributeur Agréé n'assumeront la responsabilité pour tout dommage directs indirects consécutifs ou spéciaux, ceci inclut mais ne se limite pas à la perte d'usage, perte de bénéfices et profits, perte de revenue, que vous ou un tiers pourrait subir que ces pertes surviennent en contrat ou en délit (ceci inclut la négligence) ou toute sorte d'infraction par TurboChef ou un distributeur agréé aux clauses de la présente garantie Limitée.

Recours Exclusif/Exclusive Remedy: la présente Garantie Limitée déclare par la présente la seule unique et exclusive obligation et responsabilité des Distributeurs Agréés et de TurboChef ainsi que Votre seul et unique et recours exclusif.

Droits des tiers: le décret de 1999 du contrat du Royaume Uni (Rights of Third Parties) ne s'applique pas à cette Garantie Limitée et rien dans la présente garantie limitée ne prétend ou n'oblige à quelque compensation que ce soit à un tiers.

Clause d'autonomie des dispositions: si pour quelque raison que ce soit sous n'importe quelle juridiction un des items ou une des provisions prévus dans la présente garantie venait à être déclaré inapplicable, invalide ou illégale les autres termes ou provisions de cette Garantie Limitée en resteraient inchangés et pleinement applicables sous cette juridiction.

Juridiction loi en vigueur, Accord integral: cette Garantie Limitée est régie et interprétée conformément à la loi Anglaise. Cette garantie Limitée exclut expressément l'application de la Convention des Nations Unies sur la vente de marchandises à l'International. Cette Garantie Limitée ne peut ni être altérée ni changée ni modifiée par un distributeur agréé ou un agent de service, et aucune altération, modification aucun changement ne saurait être validé sans l'accord et la signature préalables de la part de TurboChef.

Cette page est délibérément laissée blanche

Cette page est délibérément laissée blanche

Pour service ou informations:

EN AMERIQUE DU NORD CONTACTEZ
Customer Support *at* 800.90TURBO

HORS AMÉRIQUE DU NORD
+1 214.379.6000 ou votre Distributeur Agréé



Part Number: ENC-1637 / Revision A / August 2016
Country Code: NA/EU

Global Operations

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

Customer Support:

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com