



Accelerating the World of Cooking™

Manuel du propriétaire

POUR LES FOURS DE CUISSON RAPIDE TURBOCHEF 2020 HIGH h ET 2620 HIGH h



Pour plus d'informations, appelez le

800.90TURBO

ou le

+1 214.379.6000

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

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

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

Table des matières

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité importantes - Lire avant toute chose	i
Consignes de sécurité générales	i
Réduction du risque d'incendie	i
Prévention des dégâts	ii
Instructions de mise à la terre	ii
Remplacement du cordon d'alimentation	ii

Caractéristiques techniques et installation

Dimensions de 2020 High h	1
Caractéristiques électriques de 2020 High h	1
Dimensions de 2620 High h	2
Caractéristiques électriques de 2620 High h	2
Emballage	3
Certifications	3
Construction du four	3
Instructions d'installation	3
Livraison et inspection initiale	3
Levage du four	3
Position et mise en place du four	4
Installation près d'une source de chaleur exposée	4
Exigences de ventilation	4

Nettoyage

Instructions de nettoyage quotidien	6
Instructions de nettoyage hebdomadaire	7-9

Utilisation standard du four

Commandes du four	10
Cuisson d'un produit	11
Modification d'un profil de cuisson	13
Modification d'un nom de profil de cuisson	13
Réglage de la vitesse du tapis	13
Réglage de la température	14
Ajustement de l'air du haut et du bas	14

Modes du four

Mode Config	15
Écran Smart Card (Carte à puce) (Chargement d'un menu)	15
Accès à l'écran Fault Count (Nombre d'erreurs)	15
Accès au mode Setup (Réglage)	15
Mode Setup (Réglage)	15
Modification de la température de l'affichage	16
Écran Edit Options (Modifier options)	16
Modification de la langue de l'affichage	16
Écran Info	16
Mise à jour du micrologiciel	17
Dépannage	18
Pièces détachées	20
Garantie limitée - Amérique du Nord	21
Garantie limitée - International	24

Consignes de sécurité importantes – Lire avant toute chose

Une installation, un ajustement, une altération, une réparation ou une maintenance incorrects peuvent causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort. Lisez attentivement toutes les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de réparer cet appareil. Respectez à la lettre les consignes de sécurité suivantes pour réduire les risques suivants :

- Endommagement du four
- Dégâts matériels à proximité du four
- Blessures personnelles
- Brûlures
- Incendie
- Électrocution

Consignes de sécurité générales

- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage indiqué décrit dans ce manuel.
- Seul un personnel technique qualifié doit réparer cet appareil. Contacter le centre de SAV le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Toujours s'assurer que le four est débranché du secteur avant une maintenance, une réparation ou le réglage d'un composant ou d'une pièce.
- ☒ NE PAS placer le cordon près de surfaces chauffées.
- ☒ NE PAS stocker ou utiliser des vapeurs ou liquides inflammables (essence, par ex.) à proximité de cet appareil.
- ☒ NE PAS laisser les enfants utiliser cet appareil.
- ☒ NE PAS placer de vapeurs ou produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Il n'est pas prévu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- ☒ NE PAS utiliser cet appareil si :
 - Son cordon ou sa fiche est endommagée
 - Il ne fonctionne pas correctement
 - Il a été endommagé ou est tombé par terre
- ☒ NE PAS couvrir ni bloquer les ouvertures de cet appareil.
- ☒ NE PAS stocker cet appareil à l'extérieur.
- ☒ NE PAS utiliser cet appareil près d'une source d'eau.
- ☒ NE PAS plonger cet appareil ou l'un de ses composants (cordon, fiche, etc.) dans l'eau.
- ☒ NE PAS laisser le cordon pendre pardessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

Réduction du risque d'incendie

Si des matières à l'intérieur du four s'allument ou si de la fumée est observée,

1. Laisser la porte du four fermée.
 2. Éteindre le four.
 3. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau de la boîte à fusible ou du tableau des disjoncteurs.
- Surveiller le four de près si du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - ☒ NE RIEN laisser dans le compartiment de cuisson quand le four n'est pas utilisé.
 - ☒ NE PAS faire cuire de produits enveloppés d'un film en plastique ou d'un film transparent étirable.
 - ☒ NE PAS trop faire cuire les aliments.

Prévention des dégâts

- Lors d'une maintenance sur cet appareil, ne pas déchirer l'isolant pour atteindre des composants. À la place, trouver le bord de l'isolant et retirer le ruban adhésif qui le fixe en position.
- Nettoyer le four tous les jours.
- Nettoyer le four uniquement avec du nettoyant pour four TurboChef.
- ☒ NE PAS nettoyer au jet d'eau.
- ☒ NE PAS laisser de solution nettoyante ou d'eau stagner dans le compartiment de cuisson plus longtemps que nécessaire.

Instructions de mise à la terre



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

Cet appareil doit être mis à la terre. Le cordon est équipé d'un fil et d'une fiche de terre qui, en cas de court-circuit électrique, réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil de fuite au courant électrique. Le fil doit être branché sur une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié pour déterminer si l'appareil est correctement mis à la terre.

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

Remplacement du cordon d'alimentation

Pour éviter les dangers, seul le fabricant, son technicien ou une personne aux qualifications similaires doit remplacer un cordon d'alimentation endommagé.

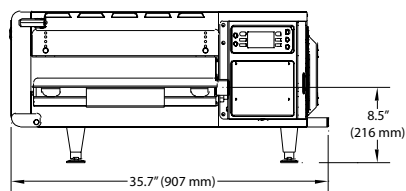


Figure 1 : Dimensions du four - Côté

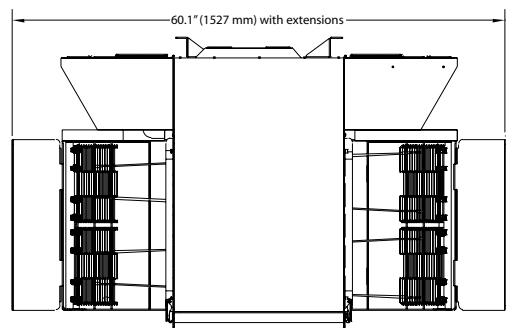


Figure 2 : Dimensions du four - Dessus

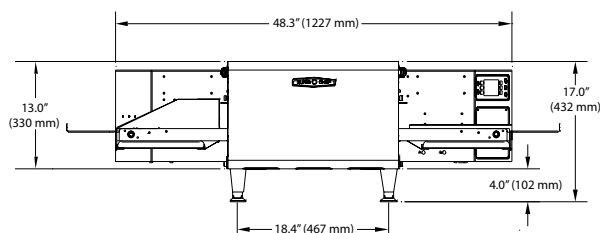


Figure 3 : Dimensions du four - Avant (simple)

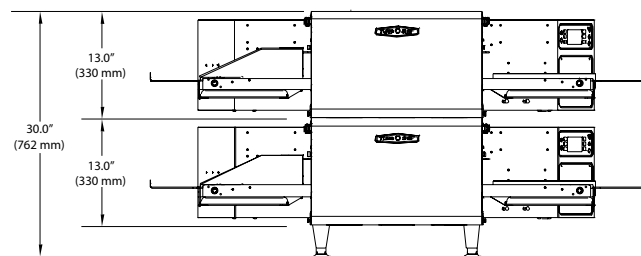


Figure 4 : Dimensions du four - Avant (double)

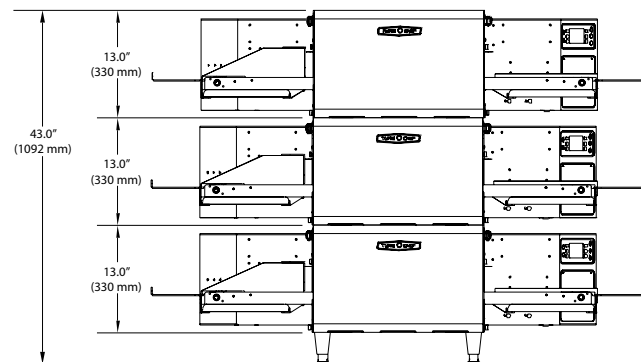


Figure 5 : Dimensions du four - Avant (triple)

Dimensions de 2020 High h

Extérieur

Hauteur	13 po (330 mm)
avec pieds	17 po (432 mm)
Largeur	48,3 po (1 227 mm)
Profondeur	35,7 po (907 mm)

Transporteur

Longueur	48,3 po (1 227 mm)
Largeur (simple)	20 po (508 mm)
Largeur (50/50)	9,5 po / 9,5 po (241 mm / 241 mm)
Largeur (70/30)	15 po / 4 po (381 mm / 102 mm)

Caractéristiques électriques

Amérique du Nord

Triphasé
208/240 V c.a
50/60 Hz
Appel de courant 40 A
Alimentation à 4 fils
Fiche NEMA 15-50P (4 broches IEC60309 disponible sur commande spéciale)
Disjoncteur de protection 50 A max.

Europe/Asie (220-240 V c.a)

Triphasé
220 - 240 V c.a
50/60 Hz
Appel de courant 40 A
Alimentation à 4 fils
Fiche à 4 broches IEC60309
Disjoncteur de protection 64 A max.

Europe/Asie (380-415 V c.a)

Triphasé
380 - 415 V c.a
50/60 Hz
Appel de courant 20 A
Alimentation à 5 fils
Fiche à 5 broches IEC60309
Disjoncteur de protection 32 A max.

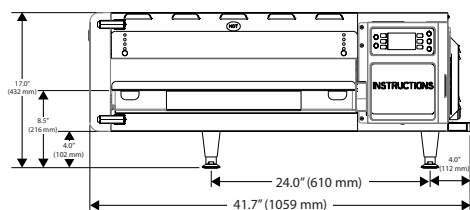


Figure 6 : Dimensions du four - Côté

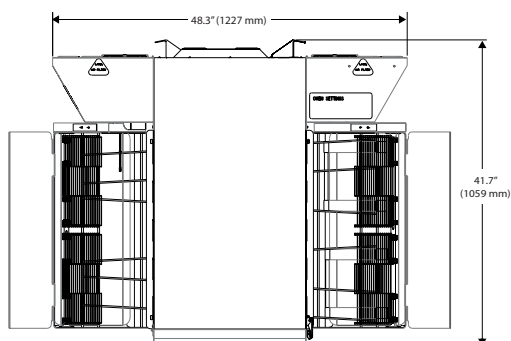


Figure 7 : Dimensions du four - Dessus

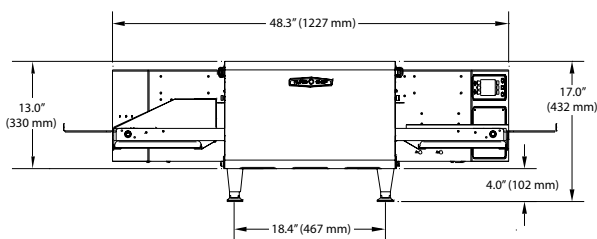


Figure 8 : Dimensions du four - Avant (simple)

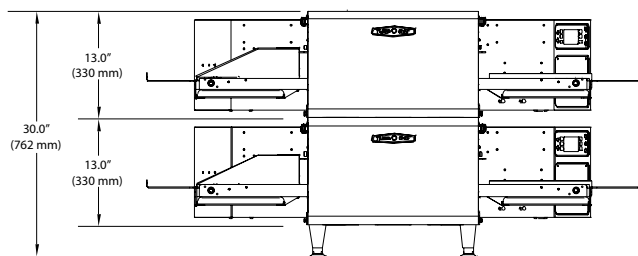


Figure 9 : Dimensions du four - Avant (double)

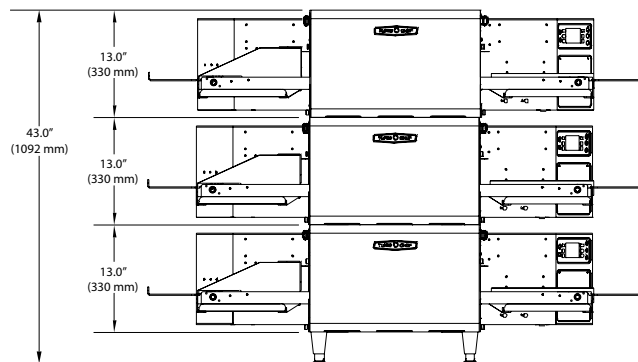


Figure 10 : Dimensions du four - Avant (triple)

Dimensions de 2620 High h

Extérieur

Hauteur	13 po (330 mm)
avec pieds	17 po (432 mm)
Largeur	48,3 po (1 227 mm)
Profondeur	41,7 po (907 mm)

Transporteur

Longueur	48,3 po (1 227 mm)
Largeur (simple)	20 po (508 mm)
Largeur (50/50)	12,5 po / 12,5 po (318 mm / 318 mm)
Largeur (70/30)	17 po / 8 po (431 mm / 203 mm)

Caractéristiques électriques

Amérique du Nord

Triphasé
208/240 V c.a.
50/60 Hz
Appel de courant 40 A
Alimentation à 4 fils
Fiche NEMA 15-50P (4 broches IEC60309 disponible sur commande spéciale)
Disjoncteur de protection 50 A max.

Europe/Asie (220-240 V c.a.)

Triphasé
220 - 240 V c.a.
50/60 Hz
Appel de courant 40 A
Alimentation à 4 fils
Fiche à 4 broches IEC60309
Disjoncteur de protection 64 A max.

Europe/Asie (380-415 V c.a.)

Triphasé
380 - 415 V c.a.
50/60 Hz
Appel de courant 20 A
Alimentation à 5 fils
Fiche à 5 broches IEC60309
Disjoncteur de protection 32 A max.

Emballage

Tous les fours sont emballés dans une boîte en carton ondulé à double paroi à patins en bois intégrés. Tous les fours internationaux expédiés par avion ou remplissant moins d'un conteneur sont emballés dans des caisses en bois.

Certifications



Construction du four

- Avant, dessus, côtés et arrière en acier inoxydable 430
- Capots et panneaux froids au toucher
- Intérieur en acier inoxydable
- Compartiment de cuisson de 51 cm

Instructions d'installation

Le four à transporteur TurboChef HhC 2020/2620 est conçu et certifié pour un fonctionnement sûr lorsqu'il est installé conformément aux codes locaux et/ou nationaux. Il incombe au propriétaire et/ou à l'installateur de se conformer aux codes existants. Installez ce four en suivant les politiques et les procédures décrites ci-dessous et tout au long de ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de décès, blessures et dégâts après l'installation impropre d'un appareil endommagé en cours d'expédition ou de stockage.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas installer un four dont on suspecte qu'il est endommagé. L'installation impropre ou l'installation d'un appareil endommagé en cours d'expédition ou de stockage risque d'annuler la garantie limitée.

Livraison et inspection initiale

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

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

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

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

Levage du four

⚠ AVERTISSEMENT : Le four pèse 195 lbs (88,5 kg) environ. Il faut s'y prendre au moins à deux pour le lever.

Placez les personnes de chaque côté du four. Soulevez par en bas. Ne soulevez jamais le four par l'avant et l'arrière. Le comptoir doit mesurer au moins 30 po (762 mm) de profondeur et être capable de supporter 200 lbs (90,7 kg).

Une fois le four correctement placé sur le comptoir, branchez-le sur une prise secteur. Reportez-vous aux Caractéristiques électriques, à la page 1.

Position et mise en place du four

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de décès, blessures et dégâts suite à un positionnement impropre.

⚠ AVERTISSEMENT : NE PAS empiler les fours sans installer correctement les supports d'empilage. Pour plus d'informations, contacter le service clientèle.

⚠ AVERTISSEMENT : NE PAS empiler plus de trois fours.

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

La mise en place correcte du four accroît la facilité d'utilisation et la performance satisfaisante à long terme pour l'opérateur. Veillez à placer le four à un endroit accessible pour permettre son utilisation et sa maintenance correctes.

La surface sur laquelle le four est placé doit mesurer au moins 30 po (762 mm) de profondeur et être capable de supporter 200 lbs (90,7 kg) par four. Le fabricant n'endossera aucune responsabilité en cas de dommages ou de blessures résultant de l'installation impropre de cet appareil, y compris des postes de travail ou des comptoirs temporaires ou instables.

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

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

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

- Si le four est placé près d'un gril ou d'une cuisinière, une séparation devra être placée entre le four et la source de chaleur, en laissant au minimum 6 po (152mm) entre le four et la séparation.
- Si le four est placé près d'une friteuse, une séparation devra être placée entre le four et la friteuse, avec au minimum 12 po (305 mm) entre le four et la séparation.
- La hauteur de la séparation devra être supérieure ou égale à celle du ou des fours - page 1.
- Assurez-vous que le four présente un dégagement minimum de 10 po (254mm) en haut et de 2 po (51mm) de chaque côté.

Exigences de ventilation

Le HhC 2020/2620 doit être utilisé sous une hotte aspirante, sauf si les lois ou les codes locaux permettent son utilisation sans hotte. Pour plus d'informations ou pour commander une hotte aspirante, appelez le 800.90TURBO, +1 214-379-6000, ou votre distributeur local.

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

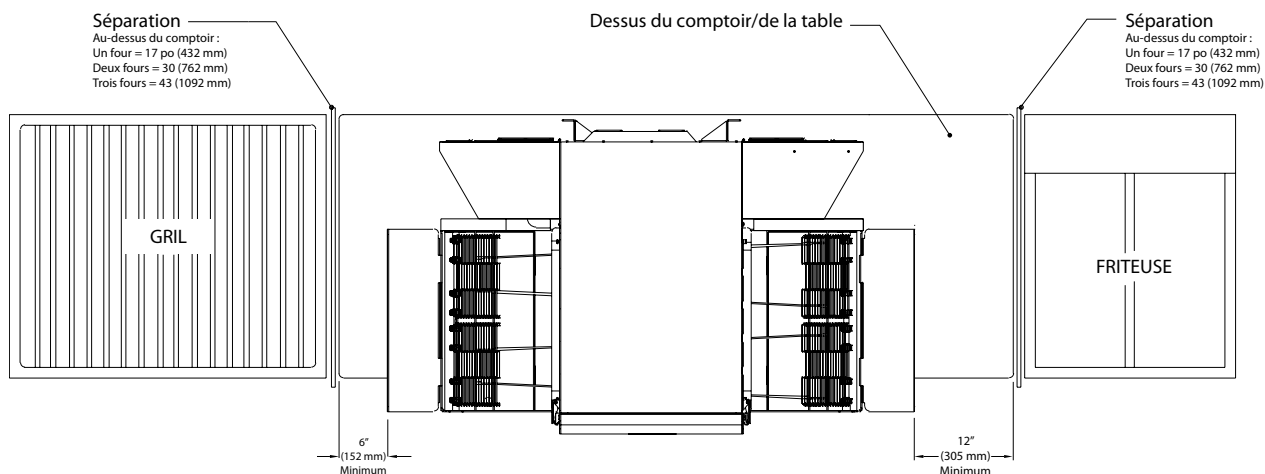


Figure 6 : Installation près d'une source de chaleur exposée

Le modèle HhC 2020 est certifié pour un fonctionnement sans extraction jusqu'à 3 unités superposées. Le modèle HHC 2620 est certifié pour un fonctionnement sans extraction jusqu'à 2 unités superposées.

REMARQUE : Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable de dommages ou blessures résultant d'installations non conformes aux codes locaux et nationaux, de même qu'aux instructions précédentes.

Instructions de nettoyage quotidien



Laver, rincer et désinfecter. (Utiliser uniquement le nettoyant approuvé par TurboChef, numéro de réf. 103180).



= Essuyer complètement avec un torchon propre.



AVERTISSEMENT : Toujours débrancher du secteur avant un nettoyage ou une maintenance.

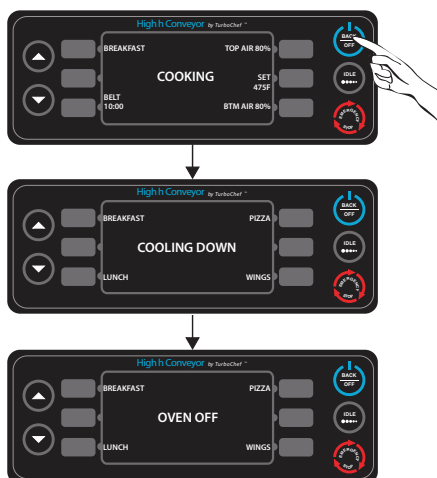


AVERTISSEMENT : NE PAS essayer de nettoyer le four avant qu'il n'ait refroidi [l'écran indique « Oven Off » (Four arrêté)].

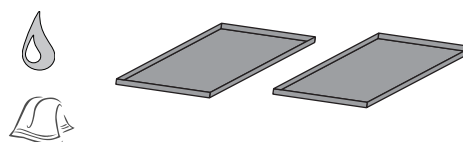


AVERTISSEMENT : NE PAS nettoyer le four au jet d'eau.

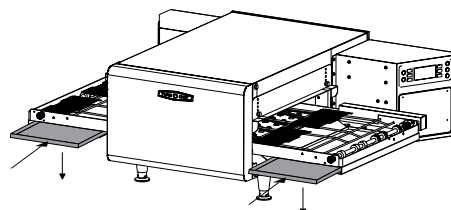
1



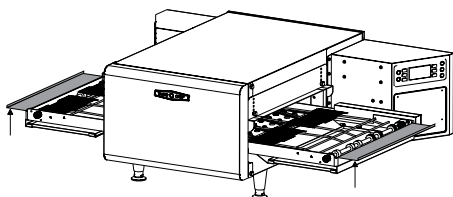
5



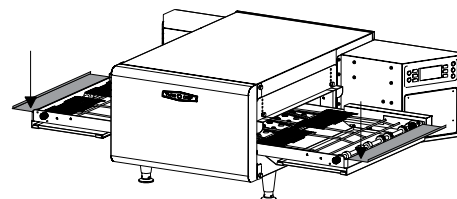
6



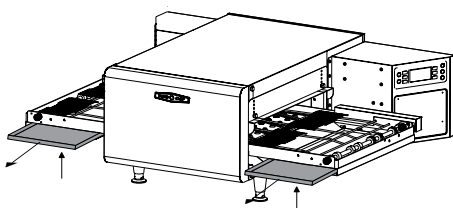
2



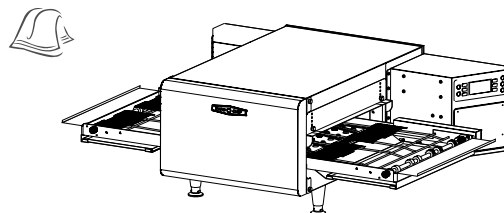
7



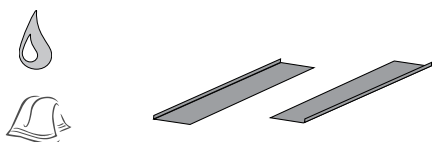
3



8



4



Instructions de nettoyage hebdomadaire



= Laver, rincer et désinfecter. (Utiliser uniquement le nettoyant approuvé par TurboChef, numéro de réf. 103180).



= Essuyer complètement avec un torchon propre.



AVERTISSEMENT : Toujours débrancher du secteur avant un nettoyage ou une maintenance.



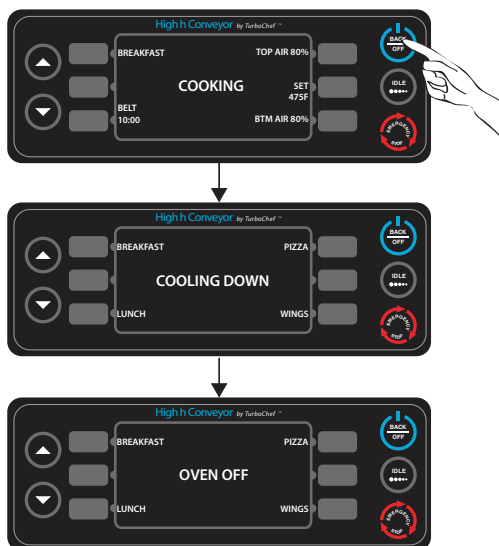
AVERTISSEMENT : NE PAS essayer de nettoyer le four avant qu'il n'ait refroidi [l'écran indique « Oven Off » (Four arrêté)].



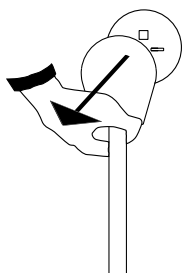
AVERTISSEMENT : NE PAS nettoyer le four au jet d'eau.

Étape 1 : Mise hors tension du four

1.

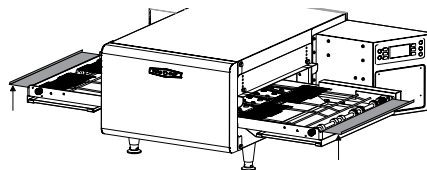


2.

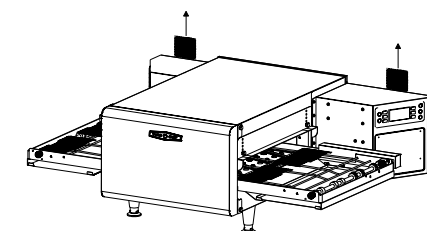


Étape 2 : Retrait des composants extérieurs du four

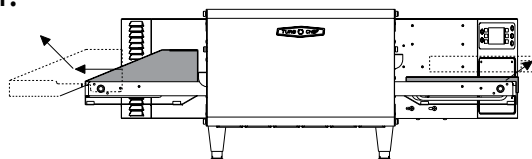
2.



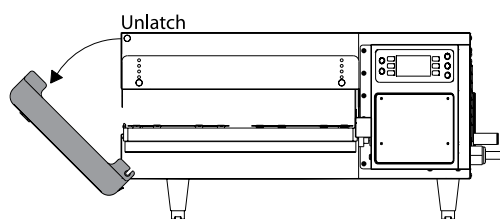
3.



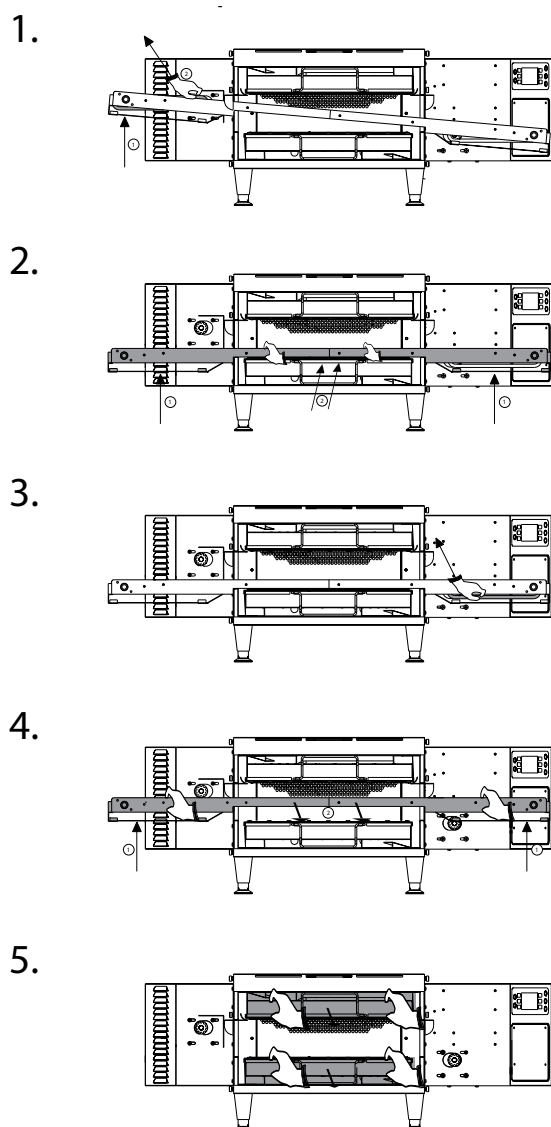
4.



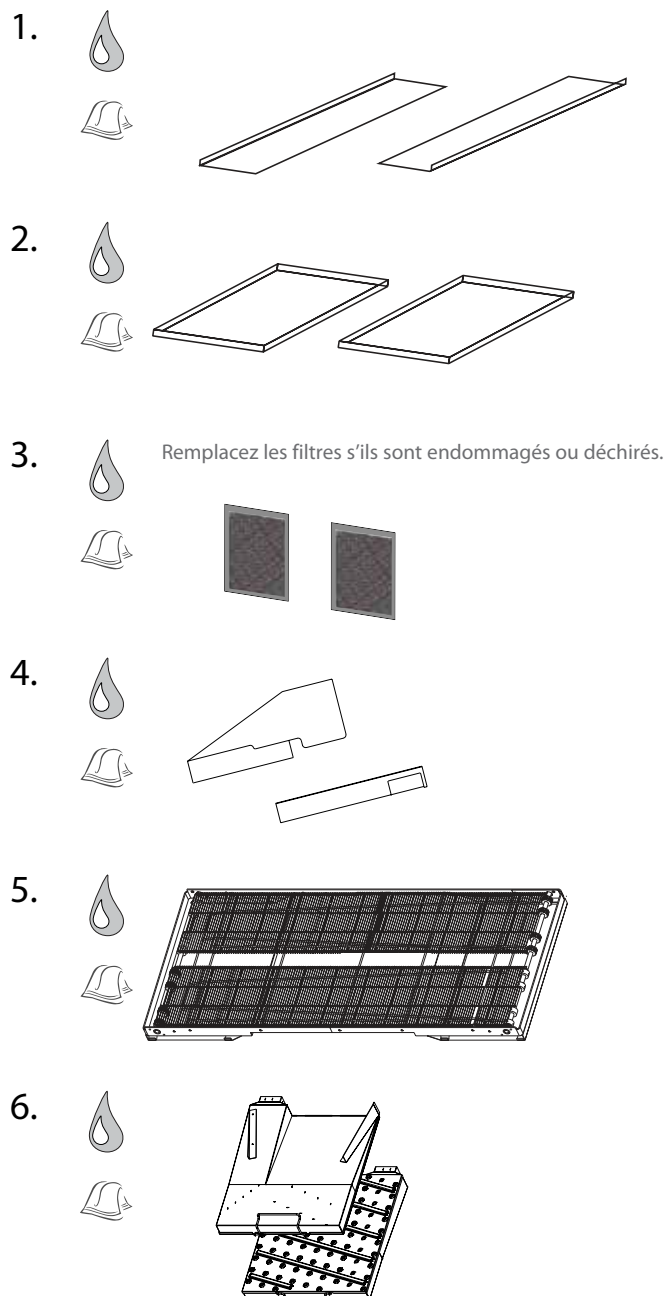
5.



Étape 3 : Retrait des composants intérieurs du four

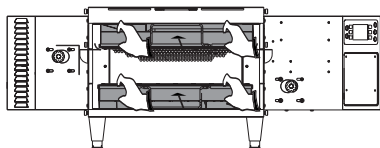


Étape 4 : Nettoyage des composants du four

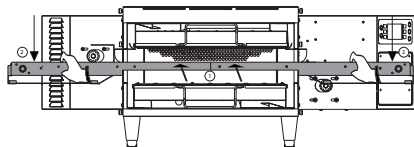


Étape 5 : Remplacement des composants du four

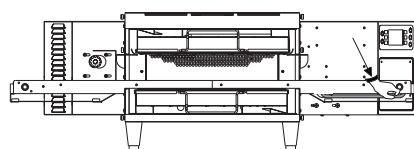
1.



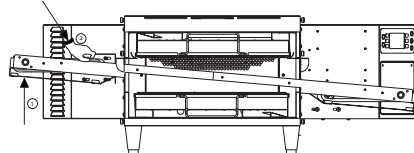
2.



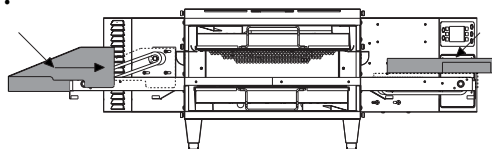
3.



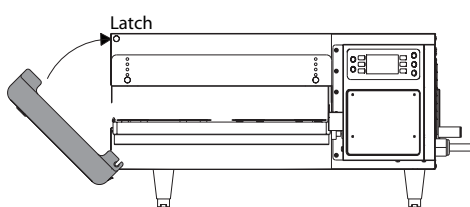
4.



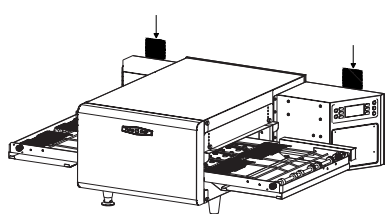
5.



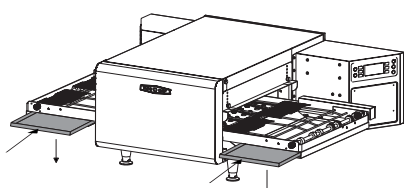
6.



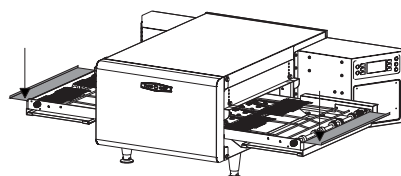
7.



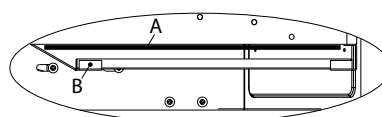
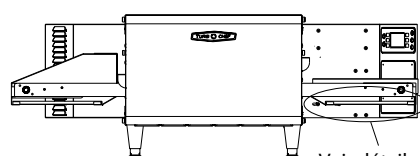
8.



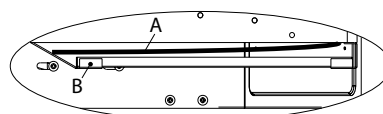
9.



Étape 6 : Vérification de la tension de la chaîne



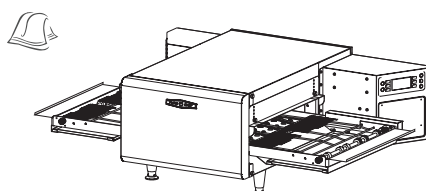
Acceptable-La chaîne (A) est tendue et n'interfère pas avec le support du ramasse-miettes (B)



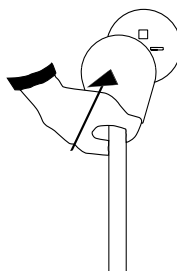
Acceptable-La chaîne (A) est tendue et n'interfère pas avec le support du ramasse-miettes (B)

Étape 7 : Préparation du four à l'utilisation

1.



2.



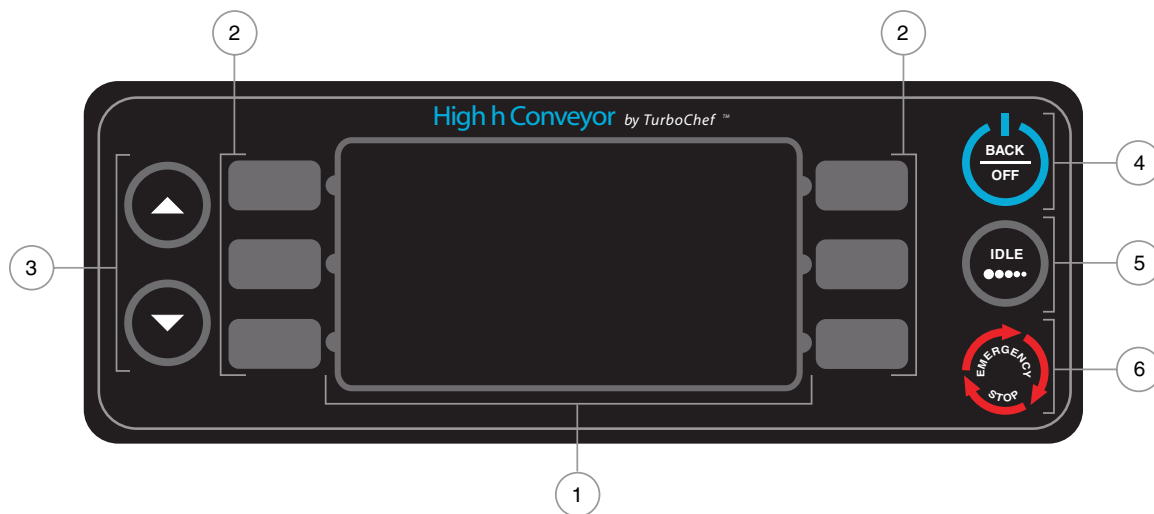


Figure 7 : Commandes du four

Commandes du four

Figure 7.

1. Affichage

L'affichage indique les informations de fonctionnement et/ou de programmation du four.

2. Touches de fonction

Six touches de fonction se trouvent sur les commandes du four, trois à gauche (L1, L2, L3, où L1 = haut) et trois à droite (R1, R2, R3, où R1 = haut). Utilisez les touches de fonction pour sélectionner l'option/la commande adjacente.

3. Touches Haut et Bas

Lorsque le four est en mode OVEN OFF (FOUR ARRÊTÉ), utilisez la touche Haut pour accéder au mode CONFIG (page 13). Utilisez la touche Bas pour accéder aux profils de cuisson 5 à 8.

En outre, appuyez sur les touches Haut et Bas pour ajuster divers réglages du four (pages 11-15).

4. Touche Back/Off

Selon le mode du four, la touche BACK/OFF ramène le four à l'écran précédent ou éteint le four (page 9).

5. Touches Idle

La touche IDLE active le mode IDLE (INACTIF) (page 10).

6. Touche Emergency Stop

La touche EMERGENCY STOP arrête le transporteur et les éléments chauffants, et ramène le four au mode OVEN OFF (FOUR ARRÊTÉ) (page 9).

REMARQUE : Selon la température dans le four, les ventilateurs de refroidissement restent allumés pour éviter d'endommager les composants critiques du four.

⚠ ATTENTION : NE PAS utiliser la touche d'arrêt d'urgence EMERGENCY STOP comme s'il s'agissait d'un interrupteur général sous peine d'endommager le four et de réduire sa durée de vie.

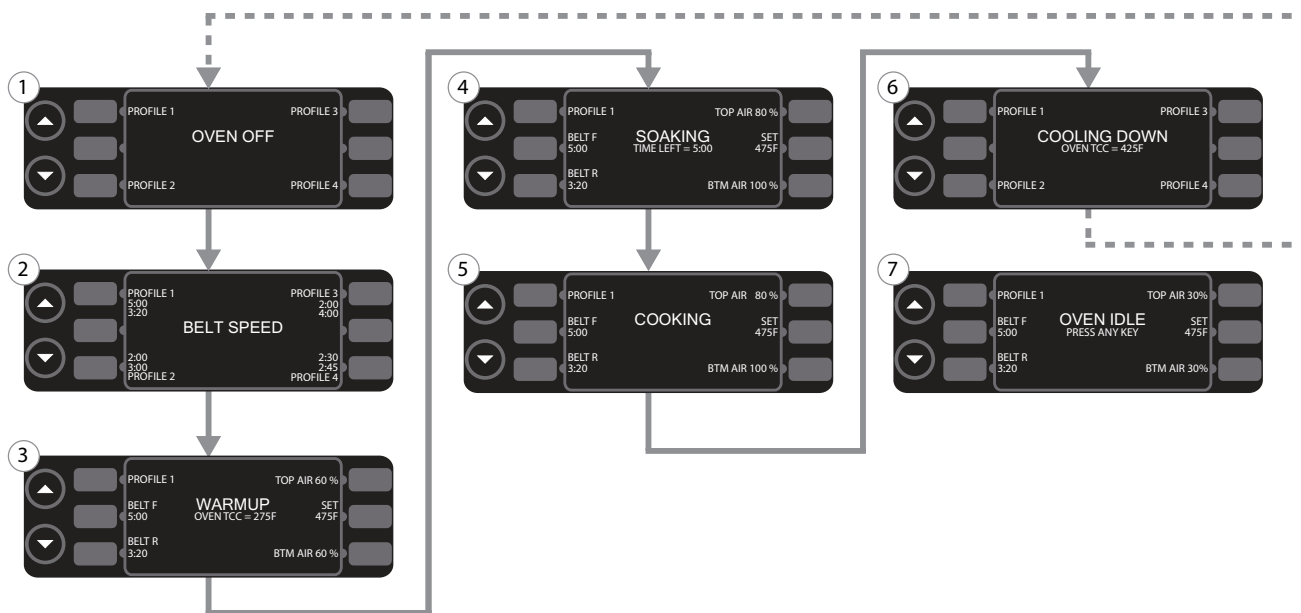


Figure 8 : Modes de cuisson

Cuisson d'un produit

Figure 8.

Cette section explique comment faire cuire un produit en décrivant les modes de fonctionnement standard par lesquels passe successivement le four (Figure 6).

- MODE 1 : Four arrêté
- MODE 2 : Sélection de la vitesse du tapis
- MODE 3 : Avertissement
- MODE 4 : Trempage
- MODE 5 : Cuisson
- MODE 6 : Refroidissement
- MODE 7 : Inactif

REMARQUE : Le MODE 7 ne fait pas partie d'un cycle de cuisson standard. Il se présente uniquement lorsque l'utilisateur intervient, comme indiqué à la page 10.

Mode 1 : Four arrêté

Mode durant lequel tous les composants de cuisson sont éteints, la température du four tombe en dessous de 150 °F (66 °C), mais l'affichage et le pavé de touches restent allumés. L'utilisateur peut accéder aux profils de cuisson 1 à 4 sur cet écran (1) ou appuyer sur la touche vers le bas pour accéder aux profils de cuisson 5 à 8.

Se produit quand...

- Le four est alimenté.
- Le four termine le MODE 6.
- L'utilisateur appuie sur la touche Bas tout en accédant au mode CONFIG (voir page 13 pour plus d'informations).

Passe au...

- MODE 2 quand l'utilisateur sélectionne un profil de cuisson (touche de fonction L1, L3, R1 ou R3).
- MODE CONFIG quand l'utilisateur appuie sur la touche Haut.

Mode 2 : Sélection de la vitesse du tapis

Mode durant lequel l'utilisateur sélectionne la vitesse de tapis souhaitée.

REMARQUE : Si vous appuyez sur une autre touche, le four vous demande si vous voulez continuer ou retourner à l'écran de sélection de la vitesse du tapis. Si vous choisissez de continuer, le four n'enregistre pas la vitesse du tapis.

Se produit quand...

- L'utilisateur sélectionne un profil de cuisson du MODE 1 ou 6.

Passe au...

- MODE 3.

Mode 3 : Avertissement

Mode durant lequel le four chauffe à la température de cuisson prédéfinie par le profil de cuisson qui a été sélectionné.

Se produit quand...

- Une sélection est faite dans le MODE 2 et la température du four en début de préchauffage n'était pas à moins de 25 °F (14 °C) du point de consigne de température du four.

Passe au...

- MODE 4 une fois que le four atteint la température définie par le profil de cuisson sélectionné.
- MODE 6 quand l'utilisateur appuie sur la touche back/off. et que le four est à plus de 150 °F (66 °C).

Mode 4 : Trempage

Mode durant lequel le four a fini son préchauffage et attend automatiquement cinq minutes de plus pour que les surfaces du compartiment du four chauffent.

Se produit quand...

- MODE 3 se termine (à 5 °F [3 °C] du point de consigne)

Passe au...

- MODE 5 une fois le trempage terminé.
- MODE 6 quand l'utilisateur appuie sur la touche back/off et que le four est à plus de 150 °F (66 °C).

Mode 5 : Cuisson

Mode durant lequel le four est prêt à cuire. L'utilisateur peut mettre des aliments à cuire sur le transporteur ou modifier les réglages de cuisson si l'option de modification complète ou flexible est activée. Pour plus d'information sur ces deux options, voir page 11.

Se produit quand...

- MODE 4 se termine.
- L'utilisateur appuie sur la touche idle, la touche Bas, la touche Haut ou n'importe quelle touche de fonction durant le MODE 7.

Passe au...

- MODE 6 quand l'utilisateur appuie sur la touche back/off.
- MODE 7 quand l'utilisateur appuie sur la touche idle.
- MODE 3 si la température diminue de 25 °F (14 °C) ou plus par rapport au point de consigne.

Mode 6 : Refroidissement

Mode durant laquelle le brûleur s'éteint pour permettre le refroidissement du four.

Se produit quand...

- L'utilisateur appuie sur la touche back/off dans le MODE 3 [et que le four est à plus de 150 °F (66 °C)]. ou dans les MODES 4, 5 ou 7.

Passe au...

- MODE 1 une fois que la température du four tombe à moins de 150 °F (66 °C).
- MODE 2 quand l'utilisateur sélectionne un profil de cuisson.

Mode 7 : Inactif

Mode durant lequel les deux souffleries sont réduites à 30 % et la vitesse du tapis à 20 minutes pour économiser l'énergie. Tous les autres composants du four restent inchangés.

Se produit quand...

- L'utilisateur appuie sur la touche idle dans le MODE 5.

Passe au...

- MODE 5 quand l'utilisateur appuie sur la touche idle, la touche Haut, la touche Bas ou n'importe quelle touche de fonction.
- MODE 6 quand l'utilisateur appuie sur la touche back/off.

Modification d'un profil de cuisson

Pour modifier un profil de cuisson, le four doit être en mode de CUISSON et l'option de modification complète ou flexible doit être activée pour permettre la modification de chaque option. Pour plus d'informations sur la sélection des options de modification complète, rigide ou flexible pour chaque réglage modifiable, reportez-vous à *Écran Edit Options (Modifier options)*, page 14.

Quand l'option rigide est activée pour un réglage donné, la touche de fonction adjacente (Figure 9) est désactivée et aucune modification de menu n'est permise.

Lorsque l'option de modification complète pour un réglage donné, ce réglage est entièrement personnalisable et les modifications sont enregistrées une fois que le four repasse au mode OVEN OFF (FOUR ARRÊTÉ) ou COOLING DOWN (REFROIDISSEMENT).

Lorsque l'option flexible est activée pour un réglage donné, ce réglage est personnalisable dans les limites de l'option flexible (comme indiqué aux sections suivantes) et les modifications sont enregistrées une fois que le four repasse au mode OVEN OFF (FOUR ARRÊTÉ) ou COOLING DOWN (REFROIDISSEMENT).
REMARQUE : L'option flexible ne s'applique pas à la modification d'un nom de profil.

Cette section suppose que l'option de modification complète est activée (sauf indication contraire) et qu'un profil de cuisson et une vitesse de tapis ont été sélectionnés.

Modification d'un nom de profil de cuisson

1. Dans l'écran de cuisson (Figure 9), appuyez sur L1 pour accéder à l'écran de changement de nom (Figure 10).

2. Modifiez le nom du profil de cuisson.

- La touche Haut fait défiler vers le haut les caractères disponibles, A,B,C...

- La touche Bas fait défiler vers le bas les caractères disponibles A,+,-, ,9,8...

- INS (L1) insère un espace.

- DEL (R1) supprime le caractère sélectionné.

----> (R1) déplace le curseur à droite.

<---- (L1) déplace le curseur à gauche.

3. Appuyez sur save (R3) pour enregistrer les modifications ou sur cancel (L3) pour les annuler.

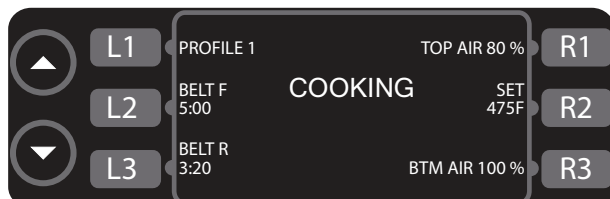


Figure 9 : Écran de cuisson

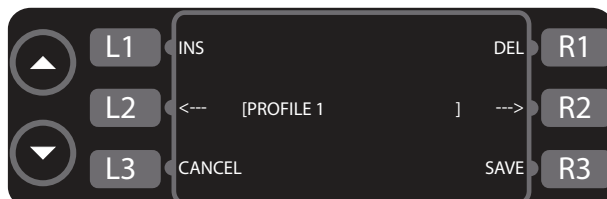


Figure 10 : Écran de changement de nom

Réglage de la vitesse du tapis

Le four à transporteur High h peut accepter un ou deux tapis. Le four détecte automatiquement le nombre de tapis de transporteur installé et affiche l'option de modification de la vitesse de chaque tapis.

1. En vous reportant à la Figure 9, appuyez sur la touche de fonction à côté du tapis du transporteur que vous voulez régler (appuyez sur L2 pour le tapis avant [Belt F] ou sur L3 pour le tapis arrière [Belt R]).
2. Réglez le temps nécessaire au transporteur pour faire un cycle complet à travers le four.
 - La touche Bas augmente le temps de cuisson par incréments de 5 secondes jusqu'à 15 minutes.
 - + Option flexible activée : l'utilisateur peut uniquement augmenter le temps de 15 secondes maximum.
 - La touche Bas diminue le temps de cuisson par incréments de 5 secondes.
 - + Option flexible activée : l'utilisateur ne peut pas diminuer le temps de plus de 15 secondes.
3. Appuyez sur la touche de fonction à côté du tapis qui a été réglée pour quitter les commandes de vitesse des tapis.

Réglage de la température

1. Appuyez sur R2 (Figure 9, page 11) pour accéder aux commandes de température.
2. Réglez la température (entre 300 et 550°F [149 et 288 °C]).
 - Appuyez sur la touche Haut pour augmenter la température par incréments de 5 °F/5 °C.
 - + Option flexible activée : l'utilisateur peut uniquement augmenter la température de 10 °F/5 °C de plus.
 - Appuyez sur la touche Bas pour diminuer la température par incréments de 5 °F/5 °C.
 - + Option flexible activée : l'utilisateur ne peut pas diminuer la température de plus de 10 °F/5 °C.
3. Rappuyez sur R2 pour quitter les commandes de température.

Ajustement de l'air du haut et du bas

1. Appuyez sur R1 (Figure 9, page 11) pour accéder aux commandes d'air du haut ou sur R3 pour accéder aux commandes d'air du bas.
2. Réglez la vitesse du tapis.
 - Appuyez sur la touche Bas pour augmenter la vitesse de l'air par incréments de 5 % jusqu'à 100 %.
 - + Option flexible activée : l'utilisateur peut uniquement augmenter la vitesse de l'air de 15 % de plus.
 - Appuyez sur la touche Bas pour diminuer la vitesse de l'air par incréments de 5 % jusqu'à 30 %.
 - + Option flexible activée : l'utilisateur ne peut pas diminuer la vitesse de l'air de plus de 15%.
 - Rappuyez sur la touche de fonction pour quitter les commandes d'air.

Mode Config

Le mode CONFIG (Figure 11) a quatre fonctions principales :

1. Accéder à l'écran smart card (carte à puce).
2. Accéder à l'écran du nombre d'erreurs.
3. Accéder au mode SETUP (RÉGLAGE).
4. Accéder au mode TEST (agent technique seulement).

Pour accéder au mode CONFIG, appuyez sur la touche Haut en mode OVEN OFF (FOUR ARRÊTÉ).

Écran Smart Card (Carte à puce) (Chargement d'un menu)

L'écran smart card (carte à puce) permet à l'utilisateur de

- Charger un menu d'une carte à puce dans le four.
- Enregistrer un menu du four sur une carte à puce.

Pour charger ou enregistrer un menu,

1. Appuyez sur L3 (Figure 11) pour accéder à l'écran smart card (carte à puce) (Figure 12).
2. Insérez une carte à puce dans le logement qui lui est réservé (Figures 13 et 14), la puce dorée tournée vers l'avant du four.
3. Chargez ou enregistrez un menu.
 - Appuyez sur R1 pour charger un menu de la carte à puce dans le four (Figure 12).
 - Appuyez sur R2 pour enregistrer un menu du four sur la carte à puce (Figure 12).

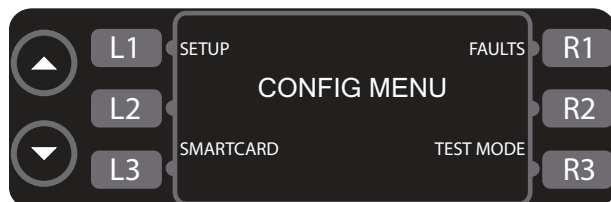


Figure 11 : Mode Config

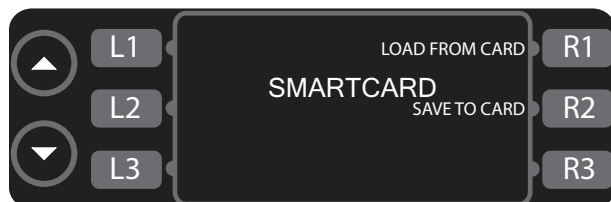


Figure 12 : Écran de la carte à puce

Accès à l'écran Fault Count (Nombre d'erreurs)

En mode CONFIG (Figure 11), appuyez sur R1 pour accéder à l'écran du nombre d'erreurs (Figure 15). Le four affiche le nombre d'erreurs qui ont eu lieu.

Accès au mode Setup (Réglage)

En mode CONFIG (Figure 11), appuyez sur L1 pour accéder au mode SETUP (RÉGLAGE). Le mode SETUP (RÉGLAGE) permet à l'utilisateur de personnaliser plusieurs réglages du four - pour plus de détails, voir ci-dessous.

Mode Setup (Réglage)

Figure 16, page 14.

Le mode SETUP (RÉGLAGE) a quatre fonctions principales :

1. Modifier la température affichée.
2. Accéder à l'écran de modification d'option.
3. Modifier la langue affichée.
4. Accéder à l'écran d'informations.

Pour accéder au mode SETUP (RÉGLAGE), appuyez sur la touche Haut en mode OVEN OFF (FOUR ARRÊTÉ) ou COOLING DOWN (REFROIDISSEMENT) (pour accéder au mode CONFIG), puis appuyez sur L1.

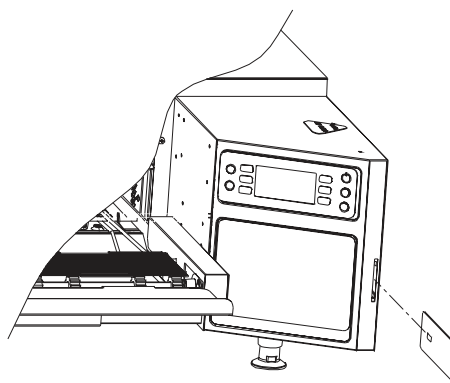


Figure 13 : Chargement d'une carte à puce



Figure 14 : Écran d'insertion de la carte à puce

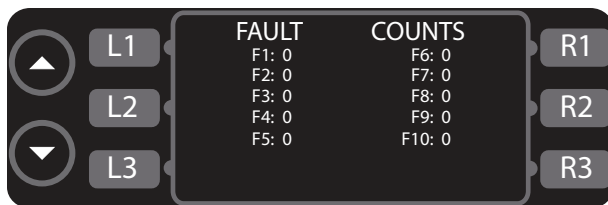


Figure 15 : Écran du nombre d'erreurs



Figure 16 : Mode Setup (Réglage)

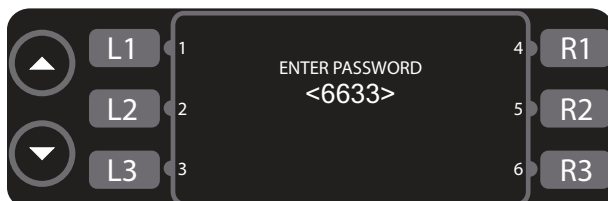


Figure 17 : Écran du mot de passe



Figure 18 : Écran de modification d'options

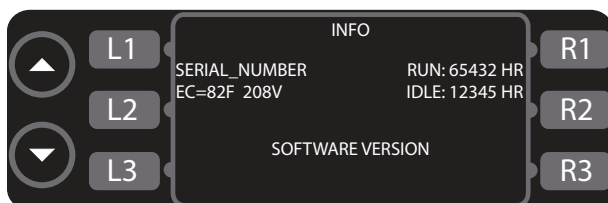


Figure 19 : Écran Info

l'affichage

Le four peut afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit. Modifier la température affichée, appuyez sur L1 en mode SETUP (RÉGLAGE) (Figure 16).

Écran Edit Options (Modifier options)

L'écran de modification des options (Figure 18) permet à l'utilisateur de permuter entre les options de modification complète, rigide et flexible pour le nom de profil, la vitesse du tapis, la température et le pourcentage d'air. Pour plus d'informations sur les différentes options de modification, voir *Modification d'un profil de cuisson*, page 11.

Pour accéder à l'écran de modification d'options :

1. Appuyez sur L3 (Figure 16) pour accéder à l'écran du mot de passe (Figure 17).

2. Entre le mot de passe 6 6 3 3 en appuyant sur les touches de fonction à côté des nombres.

Pour accéder à l'option de modification (Figure 18) :

- Appuyez sur L1 pour sélectionner l'option de modification complète ou rigide pour le nom du profil.
- Appuyez sur L3 pour sélectionner l'option de modification complète, rigide ou flexible pour la vitesse du tapis.
- Appuyez sur R1 pour sélectionner l'option de modification complète, rigide ou flexible pour le réglage de température de cuisson du profil.
- Appuyez sur R3 pour sélectionner l'option de modification complète, rigide ou flexible pour le réglage de pourcentage d'air.

Modification de la langue de l'affichage

REMARQUE : Cette fonction n'est pas disponible sur tous les modèles de four.

Dans l'écran setup menu (menu de réglage) (Figure 16), appuyez sur R1 pour régler la langue (anglais, français, allemand ou espagnol).

Écran Info

L'écran info (Figure 19) affiche les informations suivantes à un endroit facilement accessible :

- Numéro de série

- Température du compartiment électrique
- Tension
- Temps total de fonctionnement du four
- Temps total d'inactivité du four
- Version du micrologiciel

Pour accéder à l'écran info, appuyez sur R3 en mode SETUP (RÉGLAGE) (Figure 16).

Mise à jour du micrologiciel

Dans l'écran oven off (four arrêté),

1. Insérez la carte à puce grise (Figure 13, page 13) la puce dorée vers l'avant du four. Si plusieurs cartes sont requises, elles seront étiquetées dans l'ordre - assurez-vous de suivre le bon ordre.
2. En mode COOLING DOWN (REFROIDISSEMENT) ou OVEN OFF (FOUR ARRÊTÉ), appuyez sur la touche idle jusqu'à ce que le four se réinitialise (5 secondes environ). L'affichage est vide jusqu'à ce que le téléchargement soit terminé.
3. Lorsque le four se met à bipper (longue tonalité aiguë), le téléchargement est terminé. Si une seconde carte a été fournie, insérez-la.
4. Lorsque le four redémarre et que l'affichage s'allume, la mise à jour est terminée. Retirez la carte à puce du four.

REMARQUE : Si la mise à jour n'aboutit pas, l'affichage reste éteint et le four émet un long bip grave. Dans ce cas, reprenez la procédure ci-dessus. Si la mise à jour échoue plusieurs fois, la carte à puce est peut-être endommagée. **Notez que le four sera inutilisable tant que la mise à jour n'aura pas été effectuée.** C'est pourquoi TurboChef préconise la manipulation correcte des cartes à puce pour éviter les dégâts causés par l'électricité statique et recommande que chaque agent technique en conserve une copie de sauvegarde.

Problème	Causes(s) possible(s)	Résolution
Four non alimenté.	<ul style="list-style-type: none"> - Four non branché. - Le disjoncteur général a sauté. 	<ul style="list-style-type: none"> - Branchez le four. - Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension.
Le four ne préchauffe pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> - Four arrêté. - Le four a été mis hors tension au niveau du disjoncteur général. - Problème au niveau de l'élément chauffant. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sélectionnez un profil de cuisson. - Appuyez sur la touche back/off jusqu'à ce le four soit arrêté – attendez deux minutes. Débranchez le four – attendez deux minutes. Rebranchez le four, activez le sectionneur/l'alimentation et sélectionnez un profil de cuisson. - Appelez le service clientèle.
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> - Four sale. - Profil de cuisson ou tapis incorrect sélectionné pour le produit. - Le produit n'a pas été cuit à partir de l'état de départ correct (glacé, congelé, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez le four en suivant les instructions de nettoyage hebdomadaire aux pages 5 à 7. - Assurez-vous que le profil de cuisson correct est sélectionné pour le produit. - Assurez-vous que le produit est à l'état correct avant de le placer dans le four.
F1 : Panne de soufflerie	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentation du four coupée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension. Appuyez sur la touche back/off jusqu'à ce le four soit arrêté – attendez deux minutes. Débranchez le four – attendez deux minutes. Rebranchez le four, activez le sectionneur/l'alimentation et sélectionnez un profil de cuisson.
F2 : Basse température en cours de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentation du four coupée. - Charge excessive. - Four sale. - Le four n'a pas préchauffé complètement. - Élément chauffant défectueux. - Le moteur de la soufflerie ne fonctionne pas. - Basse tension d'alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension. - Réduisez la charge. - Nettoyez le four en suivant les instructions de nettoyage hebdomadaire aux pages 5 à 7. - Appuyez sur la touche back/off jusqu'à ce le four soit arrêté. Resélectionnez le profil de cuisson et laissez rechauffer le four. - Appelez le service clientèle. - Appelez un électricien pour faire régler votre alimentation.

Problème	Causes(s) possible(s)	Résolution
F5 : Surchauffe CC	<ul style="list-style-type: none"> - Arrivée d'air dans le four bouchée. - Problème au niveau de l'élément chauffant ou des moteurs de soufflerie. - Relais à semi-conducteurs défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez et retirez tout ce qui peut boucher la circulation d'air régulière dans le four. - Appelez le service clientèle. - Appelez le service clientèle.
F6 : Surchauffe EC	<ul style="list-style-type: none"> - Arrivée d'air dans le compartiment électrique bouchée. - Problème au niveau des ventilateurs de refroidissement. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez s'il n'y a pas de papier absorbant ou quoi que ce soit qui puisse empêcher l'arrivée d'air frais dans le compartiment électrique. - Appelez le service clientèle.
F7 : Panne de détecteur de température à résistance	<ul style="list-style-type: none"> - Composants du four endommagés ou défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Appelez le service clientèle.
F8 : Déclenchement du disjoncteur de limite haute	<ul style="list-style-type: none"> - Four sale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez le four en suivant les instructions de nettoyage hebdomadaire aux pages 5 à 7. Si le problème persiste, appelez le service clientèle.
F9 : Panne de tapis	<ul style="list-style-type: none"> - Trop de poids sur le tapis. - Objet qui empêche la rotation du tapis. - Composants du four endommagés ou défectueux. - Entraînements du transporteur en surchauffe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le four est arrêté et complètement refroidi et que le tapis est entièrement arrêté. Si le tapis est surchargé, retirez le produit du tapis. - Assurez-vous que le four est arrêté et complètement refroidi et que le tapis est entièrement arrêté. Regardez dans la cavité du four et retirez les obstructions qui empêchent la rotation du tapis. - Appelez le service clientèle. - Assurez-vous que les filtres sont propres et que les ventilateurs tournent. Assurez-vous également que la température n'est pas excessive (plus de 100 °F [38 °C]).

Pièces détachées

La liste qui suit répertorie les pièces qui devront peut-être être remplacées durant la vie du four. Pour plus d'informations, contactez TurboChef. (En Amérique du Nord, appelez le 800.90TURBO. Hors de l'Amérique du Nord, appelez le +1 214.379.6000 ou votre distributeur agréé.)

Description de la pièce	Numéro de référence TurboChef
Filtre à air	HCT-4067
Moteur de la soufflerie	HCT-4205
Contrôleur du moteur de la soufflerie (BMSC)	100443
Carte de commande	CON-7002
Ventilateur de refroidissement	TC3-0433
Affichage	100505
Filtre d'interférences électromagnétiques	100539
Fusible, 20 A	100599
Entraînement par pignons	HHC-4120
Contrôleur d'entraînement par pignons	103581
Élément chauffant, arrière	HCT-4161
Élément chauffant, avant	HCT-4162
Pavé de touches	HHC-1234
Alimentation	101211
Relais, K3, 30 A	101279
Relais, semi-conducteurs	101286
Détecteur de température à résistance, 7,5 cm	HHC-6517-2

Garantie limitée - Amérique du Nord

Four à transporteur HhC 2020/2620 TurboChef – Amérique du Nord

La garantie limitée du four à transporteur TurboChef HhC 2020/2620 décrite ci-après entre en vigueur à l'expédition de votre four. Pour toute assistance supplémentaire après avoir lu la garantie, appelez le service clientèle TurboChef au 800.90TURBO.

Garantie limitée

TurboChef Technologies, Inc. (« TurboChef ») garantit à vous, l'acheteur, que dans des conditions normales d'utilisation, le four à transporteur TurboChef HhC 2020/2620 que vous avez acheté (l'« équipement ») sera dépourvu de vice de matériel et de fabrication durant la période de garantie, sous réserve des termes et des conditions énoncés ici. La « période de garantie » est de douze (12) mois à partir de la date d'expédition de l'équipement de l'usine ou du centre de distribution de TurboChef. Cette garantie est donnée à condition que vous avisiez TurboChef dans les plus brefs délais de toute réclamation, comme prévu dans le paragraphe « Réclamations sous garantie » ci-dessous, et que vous fournissiez à TurboChef toutes les données et informations requises par TurboChef ou son agent technique en rapport avec ladite réclamation, ainsi que l'accès nécessaire à vos locaux et à l'équipement. Cette garantie est fournie uniquement à l'acheteur initial de l'équipement de TurboChef ou son revendeur autorisé; elle n'est pas cessible aux acheteurs suivants sauf si TurboChef consentit à une telle cession par écrit.

Exonération de garantie

SAUF INDICATION CONTRAIRE DANS LA GARANTIE LIMITÉE CI-DESSUS, L'ÉQUIPEMENT EST LIVRÉ « TEL QUEL ». IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE, TACITE OU LÉGALE QUI DÉPASSE LA DESCRIPTION DE CELLE FOURNIE ICI, Y COMPRIS AUCUNE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ COMMERCIALE ET/OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER ET/OU GARANTIE TACITE DE NON-VIOLATION. CETTE GARANTIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES POUVANT VARIER SELON LA LOI DE VOTRE PAYS.

Exclusions de garantie

Installation, utilisation ou maintenance impropre : L'équipement qui n'est pas installé, utilisé et entretenu conformément au manuel d'utilisation du four à transporteur TurboChef HhC 2020/2620 (et ses mises à jour épisodiques par TurboChef, le « manuel »), dont un exemplaire vous est fourni avec l'équipement ou qui vous sera fourni sur demande, est exclu de cette garantie limitée. Cette garantie limitée ne s'applique pas aux dommages subis par le produit qui, selon l'opinion de TurboChef ou de son agent technique, résultent des causes suivantes : manquement à fournir une installation et un cadre d'utilisation adaptés (alimentation et CVC compris) ou des installations telles que prescrites par le manuel ; utilisation impropre ou abusive ; accident ; acte de négligence ; panne de courant ou pics de tension (surtension ou sous-tension) ; inondation, incendie, foudre, autre catastrophe naturelle ou causée par l'homme, ou autres calamités naturelles. Cette garantie limitée ne s'applique pas à l'équipement dont il manque le numéro de série ou dont le numéro de série a été altéré.

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

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

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

Réparation sous garantie ; recours exclusif

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

Réclamations sous garantie

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

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

En cas de réparation, remplacement ou prestation de service non couverts par cette garantie limitée effectués par les agents techniques de TurboChef, le client accepte de payer directement l'agent technique, conformé-

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

Exonération de dommages

TURBOCHEF REJETTE TOUS LES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX ET INDIRECTS, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER LA PERTE D'UTILISATION, DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, OU L'UTILISATION DE REMPLACEMENT, POUR VOUS OU UN TIERS, QU'ELLE AIT LIEU DANS LE CADRE D'UN CONTRAT, D'UN DÉLIT CIVIL (Y COMPRIS UN ACTE DE NÉGLIGENCE) OU RÉSULTANT PAR AILLEURS D'UNE VIOLATION PAR TURBOCHEF OU DE SES AGENTS TECHNIQUES DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, OU DE LA FABRICATION, DE L'UTILISATION OU DE DÉFAUTS DE L'ÉQUIPEMENT, MEME SI TURBOCHEF A ÉTÉ PRÉVENU DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. CERTAINS PAYS N'AUTORISANT PAS L'EXCLUSION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, IL EST POSSIBLE QUE LA LIMITATION CI-DESSUS NE S'APPLIQUE PAS À VOTRE CAS.

Dédommagement du client

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

Territoire

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

Loi applicable, ensemble de la garantie

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

Exemption : L'exemption par TurboChef d'une défaillance ne sera pas jugée comme une exemption continue ou l'exemption d'une autre défaillance.

Garantie limitée - International

Cette garantie limitée s'appliquera à la vente de tous les fours à transporteur TurboChef HhC 2020/2620 (« l'équipement ») fabriqués par TurboChef Technologies, Inc. (« TurboChef »), et vendus aux acheteurs en dehors des États-Unis, du Canada et de Porto Rico par un distributeur agréé de TurboChef International (le « distributeur agréé »).

Garantie limitée

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

Exonération

SAUF INDICATION CONTRAIRE DANS LA GARANTIE LIMITÉE CI-DESSUS, L'ÉQUIPEMENT EST LIVRÉ « TEL QUEL ». IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE, TACITE OU LÉGALE QUI DÉPASSE LA DESCRIPTION DE CELLE FOURNIE ICI, Y COMPRIS AUCUNE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ COMMERCIALE ET/OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER ET/OU GARANTIE TACITE DE NON-VIOLATION. CETTE GARANTIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES POUVANT VARIER SELON LA LOI DE VOTRE PAYS.

Le système de garantie mondial TurboChef

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

Service sous garantie

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

1. Vous aurez prévenu le distributeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'équipement et/ou TurboChef le plus vite possible après la découverte d'un défaut et conformément à la procédure de réclamation sous garantie décrite ci-après ;
2. Vous fournirez au distributeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'équipement et/ou à TurboChef toutes les données et les informations raisonnablement demandées par TurboChef, le distributeur agréé ou ses agents techniques agréés en connexion avec votre réclamation sous garantie ;
3. Vous mettrez l'équipement à la disposition de TurboChef, du distributeur agréé ou de ses agents techniques agréés ;
4. L'équipement a été installé par un distributeur agréé et vous avez fourni toutes les informations nécessaires pour que le distributeur agréé puisse enregistrer l'équipement dans le système de garantie mondial TurboChef ;
5. L'équipement a été utilisé et entretenu par vous conformément au manuel d'utilisation de TurboChef fourni avec l'équipement (et ses mises à jour par TurboChef) ;
6. Vous n'aurez pas utilisé de dispositifs, accessoires, consommables ou pièces non approuvés avec l'équipement ; et
7. Aucune réparation ou modification n'a été tentée par quelqu'un d'autre que TurboChef, un distributeur agréé ou son agent technique agréé.

Ni TurboChef, ni le distributeur agréé n'endossera de responsabilité pour des dommages causés, selon TurboChef, son distributeur agréé ou son agent technique, par ce qui suit : L'absence d'installation et de cadre d'utilisation adaptés (alimentation et CVC compris) ou d'installations telles que prescrites par le manuel ; utilisation impropre ou abusive ; accident ; acte de négligence ; panne de courant ou pics de tension (surtension ou sous-tension) ; calamités naturelles ; foudre, inondations ou autres catastrophes naturelles ; incendie ; ou catastrophes causées par l'homme. Cette garantie limitée ne s'applique pas à l'équipement dont il manque le numéro de série ou dont le numéro de série a été altéré.

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

Réclamations sous garantie :

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

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

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

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

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

Responsabilité produit : NI TURBOCHEF, NI LE DISTRIBUTEUR AGRÉÉ NE POURRA ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU INDIRECTS, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER LA PERTE D'UTILISATION, DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, OU L'UTILISATION DE REMPLACEMENT PAR VOUS OU UNE TIERCE PARTIE, QUE CE SOIT EN VERTU D'UN CONTRAT, D'UN DÉLIT CIVIL (ACTE DE NÉGLIGENCE COMPRIS) OU RÉSULTANT PAR AILLEURS D'UNE VIOLATION PAR TURBOCHEF OU DU DISTRIBUTEUR AGRÉÉ DE LA GARANTIE LIMITEE FOURNIE EN CECI, MÊME SI TURBOCHEF ET/OU LE DISTRIBUTEUR AGRÉÉ A ÉTÉ PRÉVENU DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. CETTE GARANTIE LIMITEE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES ET VOUS POURREZ EN AVOIR D'AUTRES, VARIABLES D'UN PAYS À L'AUTRE. CERTAINS PAYS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES, LES LIMITATIONS DE DURÉE D'UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE OU LES DISPOSITIONS QUI PERMETTENT L'ANNULATION DE LA GARANTIE. PAR CONSÉQUENT, IL EST POSSIBLE QUE CERTAINES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS CI-DESSUS NE VOUS CONCERNENT PAS.

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

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

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

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

Exemption : L'exemption par TurboChef ou un distributeur agréé d'une défaillance ne sera pas jugée comme une exemption continue ou l'exemption d'une autre défaillance.

Pour un SAV ou des informations :

EN AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE
Service clientèle *au* 800.90TURBO ou

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



Accelerating the World of Cooking™

Numéro de référence : HCT-4201 / Rév. B / Avril 2013
Code de pays : NA/EU

Opérations internationales

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

Service clientèle : 800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com