



Manuel du propriétaire

DU FOUR À CUISSON RAPIDE TURBOCHEF i5™



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

Informations générales sur le four

Principe de fonctionnement	1
Certifications	1
Dimensions	1
Construction du four	1
Caractéristiques électriques	2

Installation

Consignes de déballage	3
Levage et mise en place du four	3
Installation près d'une source de chaleur exposée	4
Installation des options	4
Sélection d'une tension	4

Maintenance quotidienne

Nettoyage quotidien	6
Consommables et équipement	6

Commandes du four

8

Cuisson

Four arrêté	9
Sélection d'une température	10
Préchauffage	10
Prolongation du préchauffage	10
Prêt à cuire (ou inactif)	10
Réglage du temps	10
Cuisson	11
Retrait des aliments du four	11
Cuire plus	11
Refroidissement	11

Mode Info

Présentation du mode Info	12
Affichage des compteur/temps de cuisson	12
Affichage du journal d'erreurs	13
Affichage des numéros de série	13
Réinitialisation du four	13
Activation/désactivation des options du four	13
Réglage de la date et de l'heure	13
Mise à jour du menu du four	14
Copie du menu du four	14
Mise à jour du micrologiciel du four	14

Mode Edit (Édition)

Présentation du mode Edit (Édition)	15
Réglages de température	15
Modification des points de consigne de température	15
Modification d'un nom de recette/groupe de recettes	16
Modification des recettes	16

Dépannage	17
------------------	----

Garantie limitée - Amérique du Nord	19
--	----

Garantie limitée - International	21
---	----

Consignes de sécurité

Respecter à la lettre les consignes de sécurité pour réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de dégâts matériels (four ou objets situés à proximité) ou d'exposition à des micro-ondes excessives.

Consignes de sécurité générales

- ✓ Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- ✓ Lire et suivre les « Précautions pour éviter tout risque d'exposition à une énergie micro-onde excessive », à la page ii.
- ✓ Cet appareil doit être mis à la terre. Le brancher uniquement sur une prise correctement mise à la terre. Voir « Instructions de mise à la terre », à la page ii.
- ✓ Installer ou situer cet appareil en suivant scrupuleusement les instructions d'installation fournies.
- ✓ Certains produits comme les œufs et les boîtes hermétiquement fermées (bocaux, par ex.) risquent d'exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- ✓ Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage indiqué décrit dans ce manuel.
- ✓ La maintenance de cet appareil doit être confiée à un personnel de maintenance qualifié. Contacter le centre de SAV le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- ✓ Tenir le cordon à l'écart des surfaces chauffées.
- ✓ Utiliser uniquement des ustensiles adaptés à une utilisation avec des fours à micro-ondes.
- ✓ Le contenu de biberons et petits pots de bébé devra être mélangé ou secoué et la température vérifiée avant consommation, pour éviter les brûlures.
- ✓ Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir. Des bulles au retrait de la boîte du four à micro-ondes ne sont pas toujours visibles. **RISQUE DE DÉBORDEMENT SUBIT DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS SI LA BOÎTE EST SECOUÉE OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**
- ✗ NE PAS laisser les enfants utiliser cet appareil.
- ✗ NE PAS utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs dans cet appareil - il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou dans un laboratoire.
- ✗ NE PAS utiliser cet appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé par terre. Voir « Remplacement du cordon d'alimentation », page ii.
- ✗ NE PAS couvrir ni bloquer les ouvertures de cet appareil.
- ✗ NE PAS stocker cet appareil à l'extérieur.
- ✗ NE PAS utiliser ce produit près de l'eau (évier, sous-sol mouillé, piscine, par ex.).
- ✗ NE PAS plonger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- ✗ NE PAS laisser le cordon pendre pardessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- ✗ NE PAS utiliser de jet d'eau pour nettoyer. Pour les instructions correctes de nettoyage, voir la section Maintenance, aux pages 6-7.

Réduction du risque d'incendie

- ✓ Retirer les attaches des sacs en papier ou en plastique pour faciliter la cuisson dans le four.
- ✓ Si les produits s'enflamment dans le four, ne pas ouvrir la porte du four, l'éteindre et débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau de la boîte à fusible ou du tableau des disjoncteurs.
- ✓ En cas de fumée, éteindre ou débrancher le four. Garder la porte fermée pour étouffer les flammes.
- ✗ NE PAS utiliser le compartiment de cuisson pour y ranger des articles.
- ✗ NE PAS trop faire cuire les aliments. Surveiller de près l'appareil si du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- ✗ NE PAS laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans le compartiment lorsque le four n'est pas utilisé.

Instructions de mise à la terre

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

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



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

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents techniques ou autre personne qualifiée.

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

- (a) Ne pas essayer d'utiliser ce four la porte ouverte dans la mesure où son fonctionnement de la sorte risque d'engendrer une exposition nocive à des micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ni altérer les interverrouillages de sécurité.
- (b) Ne rien mettre entre la face avant du four et la porte et ne pas laisser de saletés ou de résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de fermeture hermétique.
- (c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants soient intacts : (1) porte (non déformée), (2) charnières et loquets (non cassés ou desserrés), (3) joint de porte et surfaces de fermeture hermétique.
- (d) Le four ne doit être réglé ou réparé par personne, sauf un personnel de maintenance qualifié.

Considérations liées aux interférences RF

Le four i5 émet des signaux de radiofréquence. Suite à des essais, cet appareil a été déterminé comme étant conforme aux sections applicables des exigences de la FCC (partie 18) et aux exigences de protection de la Directive du conseil 89/336/EEC sur le rapprochement des législations des États-membres en matière de compatibilité électromagnétique au moment de la fabrication. Toutefois, certains appareils sensibles aux signaux inférieurs à ces limites risquent de subir des interférences.

Si un appareil subit des interférences :

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

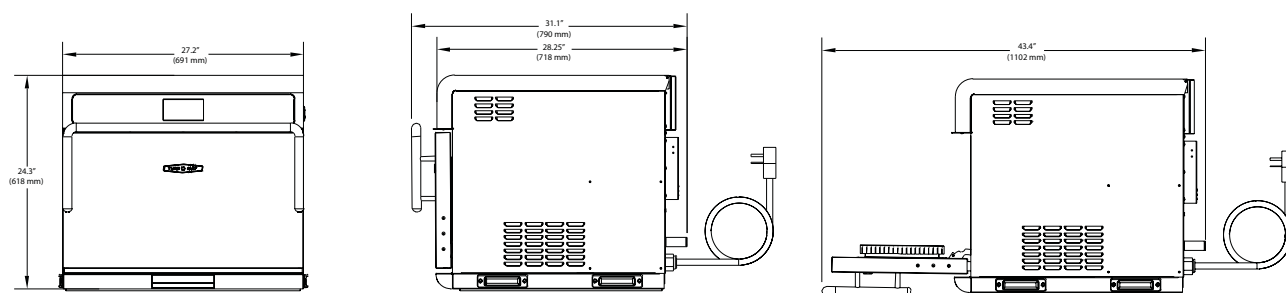


Figure 1 : Dimensions du four i5

Principe de fonctionnement

Le four à cuisson rapide i5 utilise de l'air par impaction et de l'énergie micro-ondes précisément régulés pour créer des taux de transfert thermique supérieurs que les fours conventionnels. Les micro-ondes arrivant par le haut et l'air impacté entrant dans le compartiment par le haut et par le bas sont mélangés pour garantir une répartition de chaleur uniforme, produite par des moteurs de soufflerie indépendamment commandés. La combinaison de cette technologie et la taille du compartiment de cuisson donnent un rendement supérieur aux autres fours de cuisson par lots.

Ce manuel comprend les instructions d'installation, de nettoyage et d'utilisation du four i5. En cas de questions non traitées dans ce manuel, contactez le service clientèle (800.90TURBO, +1 214-379-6000) ou votre distributeur agréé.

Certifications

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



Dimensions

Dimensions du four

Hauteur : 24,3 po (618 mm)
 Largeur : 27,2 po (691 mm)
 Profondeur (porte fermée) : 28,25 po (718 mm)
 Profondeur (porte ouverte) : 43,4 po (1102 mm)
 Poids : 275 lb. (125 kg)

Dimensions du compartiment de cuisson

Hauteur : 10 po (254 mm)
 Largeur : 24 po (610 mm)
 Profondeur : 16 po (406 mm)
 Volume : 2,22 pi³ (63 litres)

Dégagements

Haut : 16 po (406 mm)
 Côtés : 2 po (51 mm)

Construction du four

Extérieur

- Avant, dessus et côtés en acier inoxydable deux teintes
- Bac à graisse amovible en acier inoxydable 304
- Poignée de porte ergonomique
- Joint en caoutchouc pour montage sur surface
- Poignées latérales de levage

Intérieur

- Intérieur en acier inoxydable 304
- Compartiment de cuisson entièrement isolé
- Grille amovible avec double réglage en option
- Plaques à jets du haut et du bas

Caractéristiques électriques

TurboChef recommande un disjoncteur de type D pour toutes les installations en dehors des États-Unis.

Monophase

i5, modèle US (i5-9500-1)*
208/240 V c.a., 60 Hz, 48 A
Puissance d'entrée max. : 9 500/11 500 W
Fiche : NEMA 6-50P

i5, modèle BK (i5-9500-6-BK)
220 V c.a., 60 Hz, 48 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : IEC 309, 3 broches

i5, modèle LA (i5-9500-7-LA)
220 V c.a., 60 Hz, 48 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : NEMA 6-50P

i5, modèle UK (i5-9500-2-UK)
230 V c.a., 50 Hz, 48 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : IEC 309, 3 broches

i5, modèle JK (i5-9500-8-JK) - 50 Hz
(i5-9500-10-JK) - 60 Hz
220 V c.a., 50 ou 60 Hz, 46 A
Puissance d'entrée max. : 9000 W
Fiche : marquée PSE, 3 lames

Multiphase

i5, modèle DL (USA) (i5-9500-14-DL)*
208/240 V c.a., 60 Hz, 30 A
Puissance d'entrée max. : 9 500/11 500 W
Fiche : NEMA 15-30P

i5, modèle BD (i5-9500-16-BD)
220 V c.a., 60 Hz, 28 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : IEC 309, 4 broches

i5, modèle LD (i5-9500-15-LD)
220 V c.a., 60 Hz, 28 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : NEMA 15-30P

i5, modèle EW (i5-9500-4-EW)
400 V c.a., 50 Hz, 19 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : IEC 309, 5 broches

i5, modèle AU (i5-9500-5-AU)
400 V c.a., 50 Hz, 19 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : Clipsal 5 broches

i5, modèle KW (i5-9500-12-KW)
400 V c.a., 60 Hz, 19 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : IEC 309, 5 broches

i5, modèle ED (i5-9500-3-ED)
230 V c.a., 50 Hz, 28 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : IEC 309, 4 broches

i5, modèle SD (i5-9500-13-SD)
230 V c.a., 60 Hz, 28 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : IEC 309, 4 broches

i5, modèle JD (i5-9500-9-JD) - 50 Hz
(i5-9500-11-JD) - 60 Hz
200 V c.a., 50 ou 60 Hz, 25 A
Puissance d'entrée max. : 10 000 W
Fiche : marquée PSE, 4 lames

* Les modèles nord-américains comprennent un capteur de tension qui détecte 208 ou 240 V c.a. Le capteur de tension ne compense pas le manque de tension ou les surtensions.

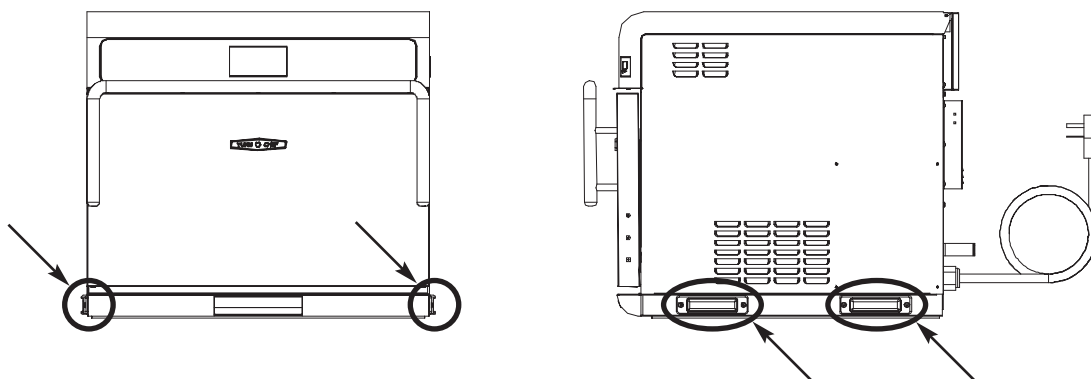


Figure 2 : Position des poignées

! Installez ou situez cet appareil en suivant scrupuleusement les instructions ci-dessous.

Consignes de déballage

1. Retirez le four de son emballage.
2. Avant de jeter l'emballage, assurez-vous qu'il ne contient pas d'accessoires, de consommables ou de documentation supplémentaire.
3. Jetez l'emballage.
4. Vérifiez le compartiment du four pour vous assurer qu'il ne contient pas d'accessoires, de consommables ou de documentation supplémentaire.
5. Jetez l'emballage qui se trouve dans le compartiment de cuisson.

Levage et mise en place du four

! AVERTISSEMENT : Un four pèse environ 275 lb. (125 kg). Ne jamais lever le four à moins de deux.

! AVERTISSEMENT : Soulevez uniquement par les côtés du four, en utilisant les poignées fournies. Ne jamais soulever le four par l'avant et l'arrière ou par sa poignée de porte.

! AVERTISSEMENT : Le four doit être correctement placé sur la table ou le comptoir à tout moment. TurboChef ne considère pas qu'un four tombé par terre comme couvert par la garantie et n'est pas responsable de blessures pouvant en résulter.

! AVERTISSEMENT : Ce four n'est pas prévu pour une installation encastrée (installation du four dans une structure quelconque qui enserre le four sur 5 côtés ou plus). Veiller à prévoir un dégagement minimum de 2 po (51 mm) sur tous les côtés et de 16 po (406 mm) au-dessus.

1. Placez une ou plusieurs personnes sur les côtés gauche et droit du four.
2. Glissez les mains dans les poignées (Figure 2) et soulevez.
3. Placez le four sur une surface de 30 po (762 mm) de profondeur minimum et capable de supporter 280 lb. (127 kg). Si vous installez le four sur un chariot, assurez-vous que les roues sont bloquées.
4. Installez la grille du four ou autre surface de cuisson fournie.
5. Branchez le four.

REMARQUE : La maintenance du four se fait principalement par le haut. NE PAS installer d'étagères directement au-dessus de l'appareil. L'opérateur sera responsable des frais de réparation encourus suite au temps supplémentaire requis pour accéder au haut du four.

Installation près d'une source de chaleur exposée

Voir la figure 4, page 5.

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 (152 mm) 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, en prévoyant 12 po (305 mm) minimum entre le four et la séparation.
- La hauteur de la séparation devra être supérieure ou égale à celle du four (24,3 po ou 618 mm).
- Assurez-vous que le four présente un dégagement minimum de 16 po (406 mm) en haut et de 2 po (51 mm) de chaque côté.

Installation des options

Voir la figure 5, page 5.

Chariot pour four TurboChef

- Numéro de référence : NGC-1217-3
- Hauteur : 32 po (813 mm)
- Largeur : 27,8 po (706 mm)
- Profondeur : 26,625 po (676 mm)

Kit de retenue du four

Numéro de référence : TC3-0242



AVERTISSEMENT : Le kit de retenue du four n'empêchera pas la chute du four d'un comptoir si le four est tiré ou si ses pieds glissent pardessus le bord du comptoir. Les instructions d'installation sont fournies avec le kit.

ChefComm Pro

ChefComm Pro est un logiciel PC de développement et de mise à jour de menus et de recettes. Pour acheter ChefComm Pro et un lecteur de carte, contactez le service clientèle au 800.90TURBO ou au +1 214-379-6000.

Sélection d'une tension

Sur les modèles de four d'Amérique du Nord, le four détectera la tension d'entrée (208 ou 240 V).

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

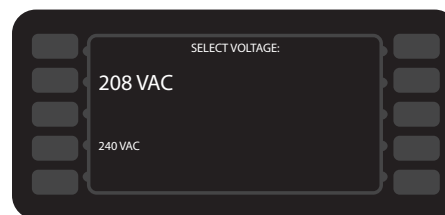


Figure 3 : Sélection d'une tension

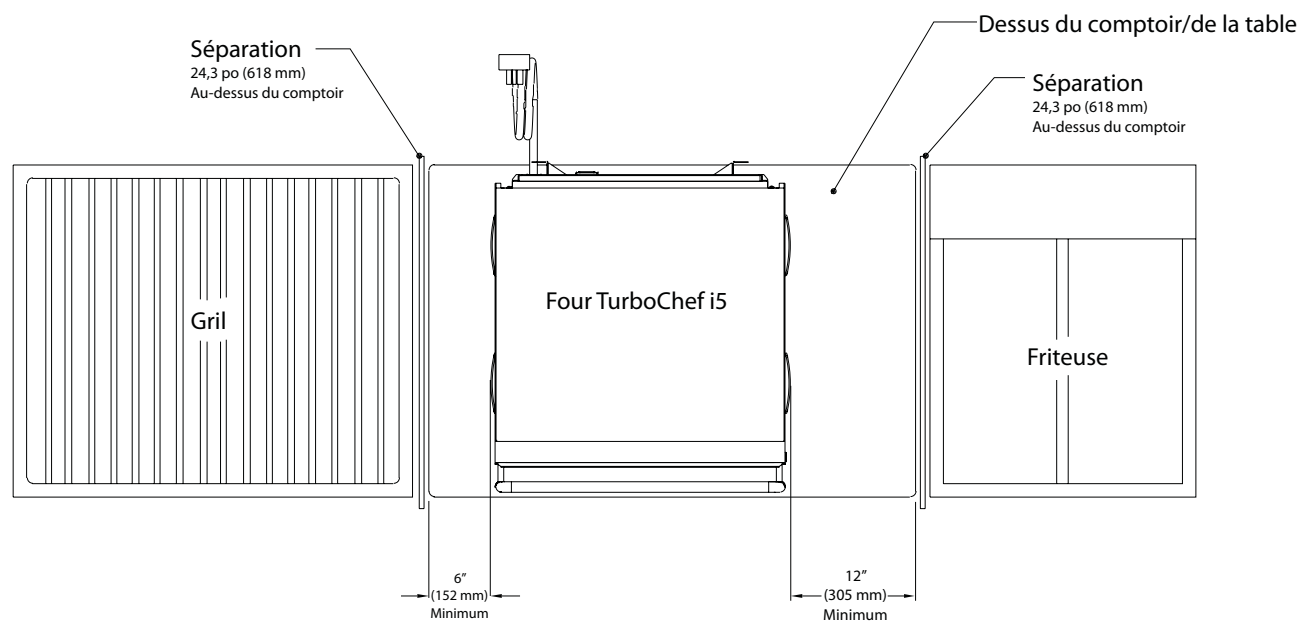


Figure 4 : Installation près d'une source de chaleur exposée

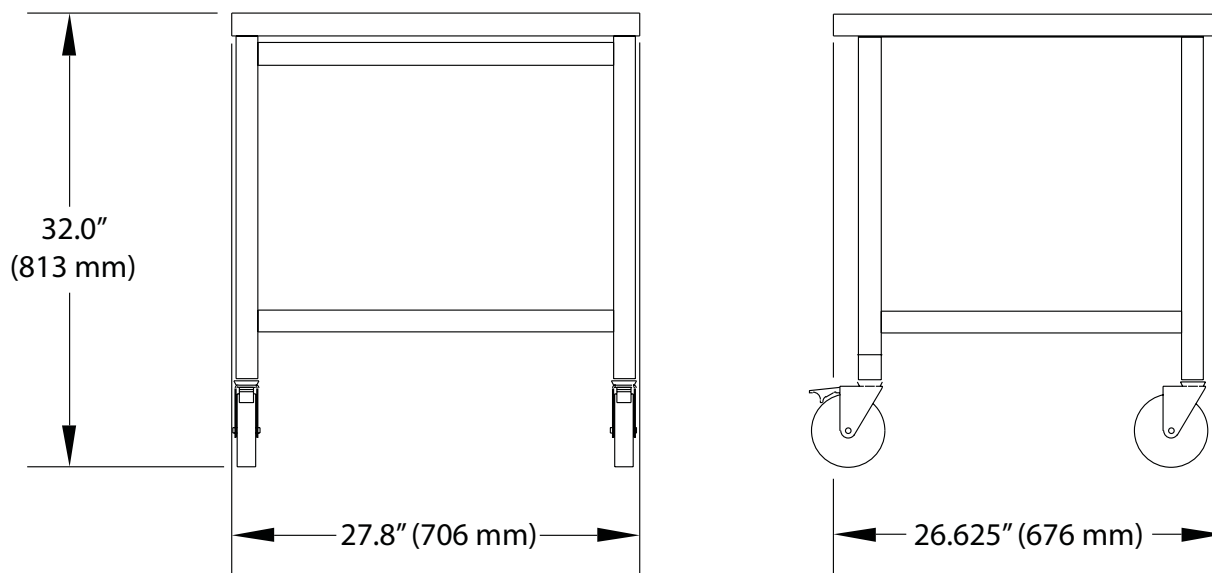


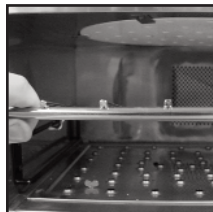
Figure 5 : Dimensions du chariot du four

Maintenance quotidienne

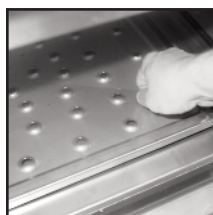
La procédure suivante permettra d'entretenir votre four i5. Utilisez uniquement du nettoyant pour four TurboChef et de l'Oven Guard. L'emploi d'autres produits nettoyants risque d'endommager les composants critiques et de se solder par une réparation non prise en charge par la garantie.



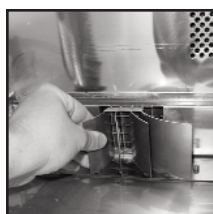
Étape 1



Étape 2



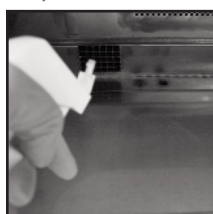
Étape 3



Étape 4



Étape 5



Étape 6

Consommables et équipement

- Nettoyant pour four TurboChef (numéro de produit : 103180)
- TurboChef Oven Guard (numéro de produit : 103181)
- Tampon à récurer au nylon, torchon, gants jetables, lunettes de protection, masque anti-poussières (facultatif), *pince enveloppée d'un torchon (facultatif - voir étape 11)

Étape 1 : Préparation du four



AVERTISSEMENT : Le four fonctionne à 450 °F (232 °C) environ et risque de causer des blessures s'il ne refroidit pas correctement.

- Pour éteindre le four, appuyez sur la touche On/Off.
- Entrouvrez la porte du four. Son refroidissement prend 40 minutes environ.
- NE PAS essayer de nettoyer le four avant que l'affichage n'indique «Oven off» (Four arrêté).

Étape 2 : Retrait et nettoyage de la grille



AVERTISSEMENT : Veiller à laisser refroidir l'intérieur du four avant de retirer la grille.

- Lavez, rincez et désinfectez la grille.

Étape 3 : Retrait et nettoyage de la plaque à jets inférieure

- Dévissez les deux vis à oreilles sur la plaque à jets inférieure
- Soulevez la plaque à jets inférieure en la saisissant par les vis à oreilles.
- Retirez la plaque à jets inférieure.
- Lavez, rincez et désinfectez la plaque à jets inférieure.

Étape 4 : Retrait et nettoyage du déflecteur d'air inférieur

- Retirez le déflecteur d'air inférieur.
- Lavez, rincez et désinfectez le déflecteur d'air inférieur.



AVERTISSEMENT : NE PAS jeter le déflecteur d'air inférieur. Le four ne peut pas fonctionner sans le déflecteur d'air inférieur.

Étape 5 : Essuyage de l'intérieur du four

- Essuyez les grosses particules de l'intérieur du four avec un torchon humide.

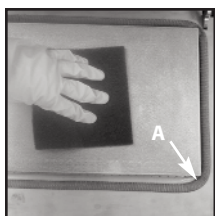
Étape 6 : Nettoyage de l'intérieur du four

- Pulvérisez le nettoyant pour four sur le haut, le bas et les parois intérieures du four.

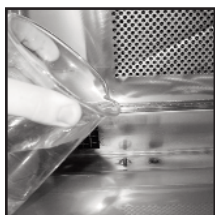


ATTENTION : NE PAS pulvériser le nettoyant pour four dans les perforations sur la paroi arrière du four sous peine d'endommager des composants critiques du four, ce qui se soldera par une réparation non prise en charge par la garantie.

- Attendez 5 minutes que le nettoyant pour four pénètre les taches.
- Nettoyez l'intérieur du four avec un tampon à récurer en nylon.



Étape 7



Étape 8



Étape 9



Étape 10



Étape 11



Étape 12



Étape 13

Étape 7 : Nettoyage et séchage de la porte du four

⚠ ATTENTION : NE PAS pulvériser de nettoyant pour four directement sur le joint de la porte du four (A) ou le saturer d'eau.

⚠ ATTENTION : NE PAS frotter ni essayer de nettoyer le joint de porte du four (A) sous peine de décaler la porte, ce qui se soldera par une réparation non couverte par la garantie.

- Nettoyez la porte du four avec du nettoyant pour four et un tampon à récurer en nylon.
- Essuyez la porte du four avec un torchon humide.

Étape 8 : Rinçage de l'intérieur du four

⚠ ATTENTION : NE PAS utiliser de jet d'eau pour le nettoyage sous peine d'endommager les composants du four, ce qui se soldera par une réparation non couverte par la garantie.

- Rincez l'intérieur du four à l'eau propre.
- Essuyez l'intérieur du four avec un torchon propre.

Étape 9 : Application de nettoyant pour four TurboChef

- Pulvérisez du TurboChef Oven Guard sur un torchon propre.
- Essuyez les parois intérieures du four et l'intérieur de la porte du four.

⚠ ATTENTION : NE PAS appliquer d'Oven Guard sur le joint de porte du four sous peine de l'endommager, ce qui se soldera par une réparation non couverte par la garantie.

Étape 10 : Réinstallation des composants

- Réinstallez le déflecteur d'air inférieur.
- Réinstallez la plaque à jets inférieure. Serrez les deux vis à oreilles pour verrouiller la plaque à jets inférieure en position.
- Réinstallez la grille et fermez la porte du four.

Étape 11 : Nettoyage de la lèchefrite

- Retirer le bac de vidange du fond du four.
- Essuyez* l'intérieur du logement du bac de vidange.
- Videz, nettoyez et réinstallez le bac de vidange.

⚠ ATTENTION : S'assurer que le bord extérieur du bac de vidange affleure avec le panneau de la porte (qu'il ne dépasse pas) sous peine d'endommager la porte du four, ce qui se soldera par une réparation non prise en charge par la garantie.

Étape 12 : Nettoyage de l'extérieur du four

- Essuyez l'extérieur du four avec un torchon humide et propre.

⚠ ATTENTION : NE PAS pulvériser de produits chimiques dans une ouverture, comme les louveres des panneaux latéraux ou la bouche d'aération arrière sous peine d'endommager les composants du four, ce qui se soldera par une réparation non couverte par la garantie.

Étape 13 : Nettoyage du filtre à air (une fois par semaine)

- Retirez le filtre à air du panneau arrière.
- Passez-le au lave-vaisselle ou rincez-le à l'eau chaude.
- NE PAS nettoyer au jet d'eau sous peine de réduire la durée de vie du filtre.
- Réinstallez le filtre à air.

⚠ ATTENTION : NE PAS faire fonctionner le four sans le filtre à air en place.



Figure 6 : Commandes du four

Commandes du four

1. Touche Info

Lorsque le four est arrêté ou refroidit, appuyez sur cette touche pour accéder au INFO MODE (MODE INFO) (page 12).

2. Touche On/Off

Lorsque le four refroidit ou est arrêté, appuyez sur cette touche pour allumer le four.

Lorsque le four est allumé ou en cours de préchauffage, appuyez sur cette touche pour éteindre le four.

Lorsque le four est en «INFO MODE» (MODE INFO) (voir page 12), appuyez sur cette touche pour ramener le four à l'écran Cooling Down/ Oven Of (Refroidissement/Four arrêté).

3. Affichage

L'affichage fournit des informations pertinentes à la phase de fonctionnement du four en cours et/ou aux options utilisateur.

4. Touches de fonction

Il y a dix touches de fonction - cinq à gauche (L1 à L5, où L1 = haut) et à droite (R1 à R5, où R1 = haut) de l'affichage. Appuyez sur une touche de fonction pour sélectionner l'option adjacente à la touche sur l'affichage.

5. Touche Back/Stop

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

Lorsque le four est en IDLE MODE (MODE INACTIF) (voir page 10, mode 5) ou en INFO MODE (MODE INFO) (page 12), appuyez sur cette touche pour retourner à l'écran précédent.

6. Touches Haut et Bas

Lorsque le four est prêt à cuire (a préchauffé et attend une commande de cuisson), appuyez sur la flèche Haut ou Bas pour afficher des groupes de recettes supplémentaires (le cas échéant).

Lorsque le four est en INFO MODE (MODE INFO) (voir page 12), appuyez sur cette touche naviguer au sein de menus et d'un menu à l'autre.

7. Touche Enter

Appuyez sur la touche Enter pour confirmer une sélection (le cas échéant).

8. Pavé numérique

Utilisez le pavé numérique pour programmer le four ou modifier les réglages de cuisson. Le pavé numérique contient aussi une touche Back/Stop et une touche Enter, qui sont identiques d'un point de vue fonctionnel aux touches 5 et 7 ci-dessus.

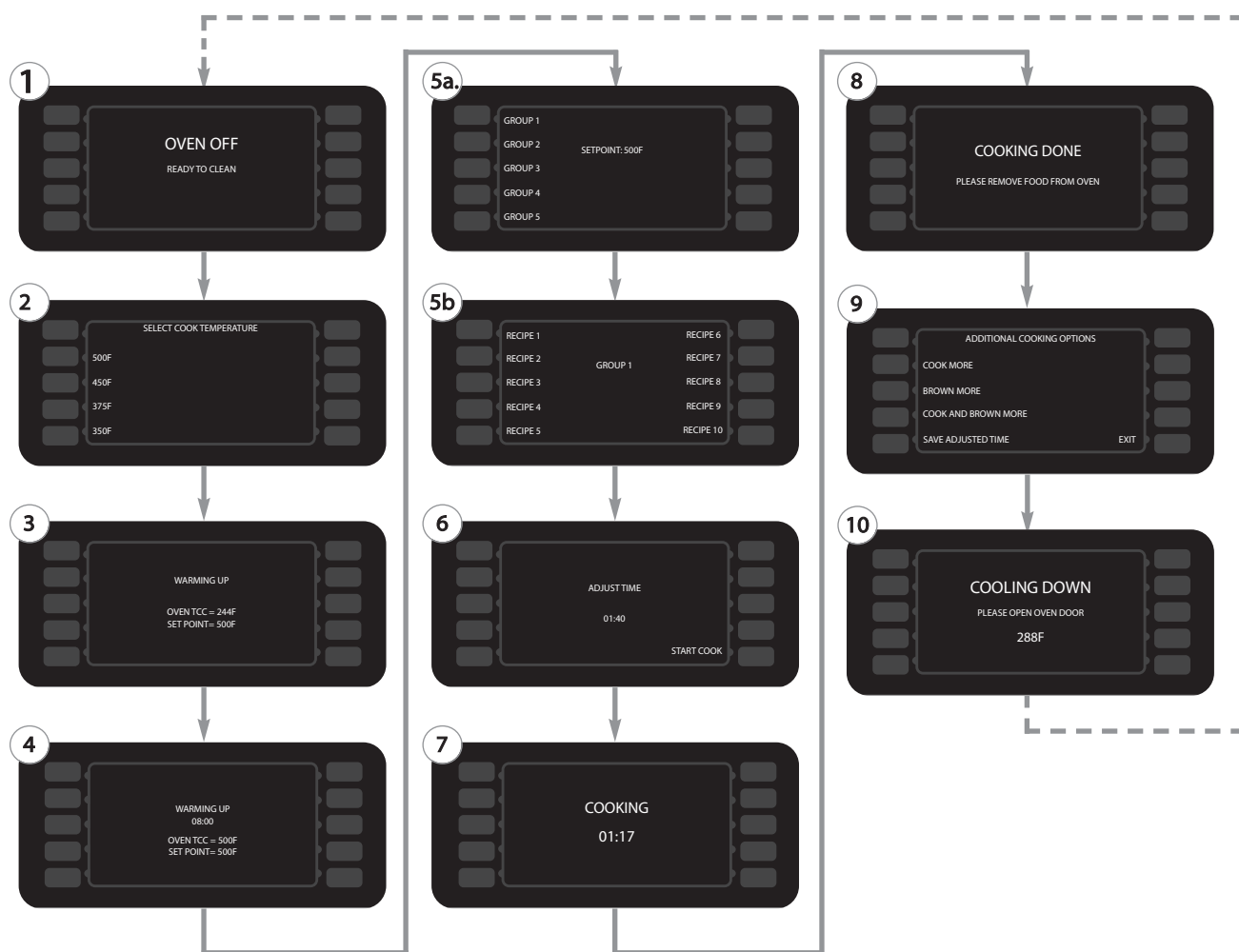


Figure 7 : Mode de fonctionnement standard

Cuisson

Cette section explique comment faire cuire une recette en décrivant les modes de « fonctionnement standard » successifs du four.

Chaque four a été programmé avec des réglages de recettes à l'usine et il arrive prêt à fonctionner. Si ces réglages sont effacés, de nouveaux réglages devront être chargés via carte à puce/clé USB (page 14) ou manuellement programmés (pages 15-16). **Le four ne fonctionnera pas sans réglages programmés.**

Notez que les modes ne sont pas toujours séquentiels, comme indiqué à la figure 7, ci-dessus. Généralement, les MODES 5-9 se répètent avant le refroidissement du four (MODE 10).

- MODE 1: Oven Off (Four arrêté)
- MODE 2 : Temperature Select (Sélection de température) (s'il y a lieu)
- MODE 3 : Warming Up (Préchauffage)
- MODE 4 : Soak (Prolongation du préchauffage)
- MODE 5 : Ready to Cook (or "Idle") [Prêt à cuire (ou inactif)]
- MODE 6 : Adjust Time (Réglage du temps) (si activé)
- MODE 7 : Cooking (Cuisson)
- MODE 8 : Remove Food from Oven (Retrait des aliments du four)
- MODE 9 : Cook More (Cuire plus) (si activé)
- MODE 10 : Cooling Down (Refroidissement)

Mode 1 : Oven Off (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.

Se produit quand...

- le four termine le MODE 10.

Passe au...

- MODE 2 quand vous appuyez sur la touche On/Off.
- INFO MODE (MODE INFO) (page 12) quand vous appuyez sur la touche Info.

Mode 2 : Temperature Select (Sélection d'une température)

REMARQUE : Si vous faites cuire à une seule température, cet écran peut être ignoré.

Le four i5 stocke deux réglages différents de température de cuisson. Chaque réglage de température est assigné à 10 groupes de recettes comprenant chacun 10 recettes (100 recettes par réglage de température).

L'opérateur pourra faire uniquement cuire des recettes associées au réglage de température sélectionné. Pour plus d'informations sur l'utilisation et la modification de températures multiples, voir « Mode Edit (Édition) ».

Pour sélectionner une température (s'il y a lieu), appuyez sur la touche de fonction adjacente.

Se produit quand...

- vous appuyez sur la touche On/Off à partir du MODE 1.
- vous appuyez sur la touche Back à partir du MODE 3.

Passe au...

- MODE 3 quand une température est sélectionnée.
- MODE 1 ou 10 quand vous appuyez sur la touche On/Off.

Mode 3 : Warming Up (Préchauffage)

Mode dans lequel le four chauffe jusqu'au point de consigne de température prédéfini.

Se produit quand...

- une température est sélectionnée à partir du MODE 2 (si plusieurs températures sont présentes).
- vous appuyez sur la touche On/Off à partir du MODE 1 ou 10 (si une seule température est présente).

Passe au...

- MODE 4 une fois que la température du four atteint le point de consigne de température sélectionné - si la température du four devait recouvrer plus de 125 °F (70 °C) lorsque le préchauffage a commencé.

- MODE 5 une fois que la température du four atteint le point de consigne de température sélectionné - si la température du four devait recouvrer moins de 126°F (70 °C) lorsque le préchauffage a commencé.
- MODE 10 quand vous appuyez sur la touche On/Off.

Mode 4 : Soak (Prolongation du préchauffage)

Le SOAK MODE (MODE PROLONGATION DU PRÉCHAUFFAGE) procure 8 minutes supplémentaires de temps de préchauffage.

Se produit quand...

- le MODE 3 se termine - si la température du four devait recouvrer plus de 125 °F (70 °C) au lorsque le préchauffage a commencé.

Passe au...

- MODE 5 une fois le compteur à 00:00.
- MODE 10 quand vous appuyez sur la touche On/Off.

Mode 5 : Ready to Cook (or "Idle") [Prêt à cuire (ou inactif)]

Mode dans lequel un groupe de recettes et une recette peuvent être sélectionnés pour la cuisson.



AVERTISSEMENT : L'intérieur du four et la porte du four sont brûlants ! Faire extrêmement attention.

1. Placez les aliments dans le four.
2. Sélectionnez un groupe de recettes en appuyant sur la touche de fonction adjacente ou appuyez sur la touche Haut ou Bas pour des groupes de recettes supplémentaires, s'il y a lieu.
3. Sélectionnez une recette en appuyant sur la touche de fonction adjacente.

Se produit quand...

- le MODE 3 ou 4 se termine.

Passe au...

- MODE 6 si la recette est sélectionnée et que Adjust Time (Régler temps) est activé (voir page 13).
- MODE 6 si la recette est sélectionnée et que Adjust Time (Régler temps) est désactivé.
- MODE 10 si vous appuyez sur la touche On/Off.

Mode 6 : Adjust Time (Réglage du temps)

Une fois une recette sélectionnée, vous devrez peut-être modifier son temps de cuisson. Pour cela, utilisez les touches numériques, puis appuyez sur la touche Enter pour confirmer la modification.

Ce mode peut être activé ou désactivé dans l'écran «Options» (voir page 13). Il est désactivé par défaut.

Se produit quand...

- le ADJUST TIME MODE (MODE RÉGLAGE DU TEMPS) est activé et qu'une recette est sélectionnée à partir du MODE 5.

Passe au...

- MODE 7 quand «Start Cook» (Démarrage cuisson) est sélectionné.
- MODE 10 quand vous appuyez sur la touche On/Off.

Mode 7 : Cooking (Cuisson)

Mode dans lequel le four cuit une recette.

REMARQUE : Pour arrêter immédiatement un cycle de cuisson, appuyez sur la touche Back/Stop.

REMARQUE : Si la porte du four est ouverte durant un cycle de cuisson, le cycle marque une pause jusqu'à la fermeture de la porte et la sélection de l'option Resume (Reprise).

Se produit quand...

- Une recette est sélectionnée à partir du MODE 5 si le MODE 6 est désactivé.
- «Start Cook» (Démarrage cuisson) est sélectionné à partir du MODE 6.

Passe au...

- MODE 8 une fois le cycle de cuisson terminé.

Mode 8 : Remove Food from Oven (Retrait des aliments du four)

Mode dans lequel le four bippe jusqu'à l'ouverture de la porte du four. Dans ce mode, la température du four reste constante.



AVERTISSEMENT : La vaisselle et l'intérieur du four et de sa porte sont brûlants ! Faire extrêmement attention.

Se produit quand...

- Un cycle de cuisson se termine.

Passe au...

- MODE 9 si «Cook More» (Cuire plus) est activé (page 13).
- MODE 5 si «Cook More» (Cuire plus) est désactivé.
- MODE 10 quand vous appuyez sur la touche On/Off.

Mode 9 : Cook More (Cuire plus)

À la fin d'un cycle de cuisson, l'utilisateur a la possibilité de prolonger comme suit la cuisson d'une recette :

- Sélectionnez «Cook More» (Cuire plus) si la température intérieure du plat est inférieure à l'intervalle souhaité.
- Sélectionnez «Brown more» (Dorer plus) si l'extérieur du plat doit être plus coloré ou croustillant.
- Sélectionnez «Cook and brown more» (Cuire et dorer plus) si l'intérieur et l'extérieur du plat ne sont pas cuits.
- Sélectionnez «Save time» pour enregistrer toute modification du temps de cuisson effectuée dans le MODE 6. Notez que cette option n'est pas disponible si le MODE 6 est désactivé.
- Sélectionnez «Exit» (Quitter) pour retourner à l'écran de sélection d'un groupe de recettes.

Le mode Cook More (Cuire plus) peut être activé/désactivé dans le menu Options (voir page 13). Il est désactivé par défaut.

Se produit quand...

- Un cycle de cuisson se termine.

Passe au...

- MODE 7 si l'une des options «Cook More» (Cuire plus) est sélectionnée.
- MODE 5 quand «Save Time» (Enregistrer temps) est sélectionné, «Exit» (Quitter) est sélectionné ou si rien n'est sélectionné après 10 secondes.
- MODE 10 quand vous appuyez sur la touche On/Off.

Mode 10 : Cooling Down (Refroidissement)

Mode dans lequel le four souffle de l'air dans le compartiment du four pour le ramener à température ambiante.

Se produit quand...

- vous appuyez sur la touche On/Off à partir des MODES 2-6, 8 ou 9.

Passe au...

- MODE 1 une fois que la température du four retombe à moins de 150 °F (66 °C).
- INFO MODE (MODE INFO) (page 12) quand vous appuyez sur la touche Info.

Présentation du mode Info

Le INFO MODE (MODE INFO) a quatre fonctions principales :

1. Afficher des informations sur le four.
2. Donner accès au TEST MODE (MODE TEST) et à d'autres outils diagnostiques pour les agents de maintenance.
3. Activer/désactiver les options et fonctions du four.
4. Mettre à jour les réglages du four.

Pour accéder au INFO MODE (MODE INFO), appuyez tout simplement sur la touche Info quand le four est éteint ou en cours de refroidissement. Pour basculer entre les deux écrans Info, appuyez sur la touche Haut.

Dans l'écran 1 du INFO MODE (MODE INFO) (FIGURE 8) :

- Affichez le numéro de série
- Affichez la version du logiciel du four
- Affichez le numéro de référence et la révision du menu
- Affichez la dernière température de cuisson sélectionnée
- Affichez la température du compartiment électrique

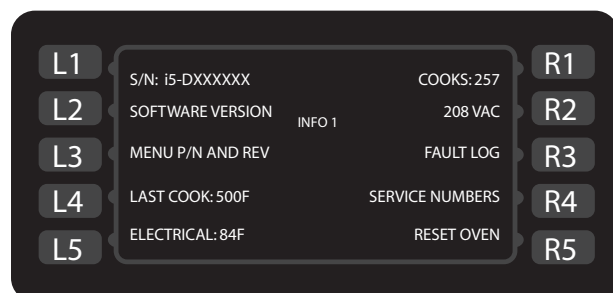


Figure 8 : Écran Info Mode (Mode Info) 1

- Faites défiler les compteurs
- Affichez la tension de fonctionnement (modèles USA seulement)
- Accédez au journal d'erreurs
- Accédez aux numéros de téléphone de SAV

DANS L'ÉCRAN 2 DU info mode (mode info) (Figure 9) :

- Accédez au TEST MODE (MODE TEST)
- Accédez à l'écran «Options»
- Définissez la langue (non disponible sur tous les modèles)
- Réglez la date/l'heure
- Augmentez/diminuez le volume de la tonalité
- Accédez à l'écran Load Menu (Charger menu)

Affichage des compteur/temps de cuisson

En mode INFO MODE (MODE INFO) (Figure 8), appuyez sur la touche de fonction R1 :

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

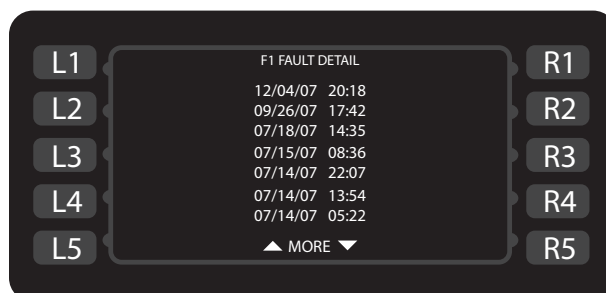


Figure 11 : Détail d'erreur

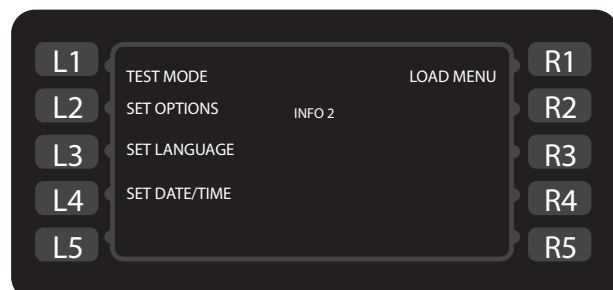


Figure 9 : Écran Info Mode (Mode Info) 2

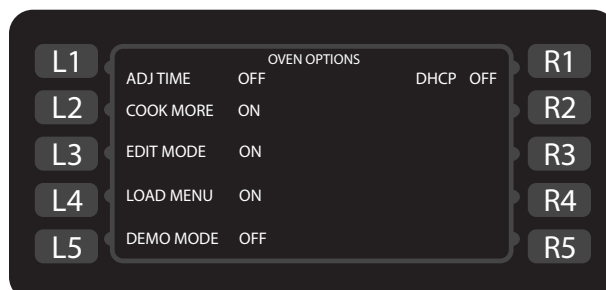


Figure 12 : Écran Options

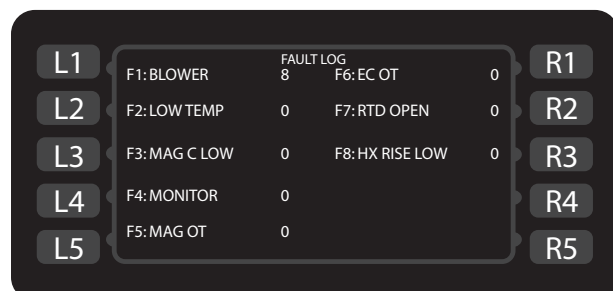


Figure 10 : Journal d'erreurs

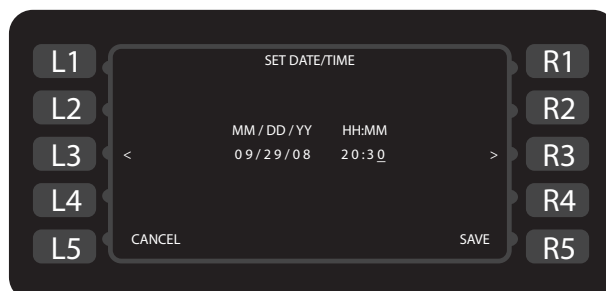


Figure 13 : Réglage date/heure

Affichage du journal d'erreurs

En mode INFO MODE (MODE INFO) (Figure 8), appuyez sur la touche de fonction R3 pour afficher le journal d'erreurs (Figure 10). Pour afficher un journal détaillé de chaque occurrence d'erreur (Figure 11), appuyez sur la touche de fonction adjacente au code d'erreur.

Affichage des numéros de série

En mode INFO MODE (MODE INFO) (Figure 8), appuyez sur la touche de fonction R4 pour afficher les informations d'assistance technique.

Réinitialisation du four

La réinitialisation du four est une manière d'effacer potentiellement un message d'erreur, s'il y a lieu. En mode INFO MODE (MODE INFO) (Figure 8), appuyez sur la touche de fonction R5.

Activation/désactivation des options du four

Dans l'écran 2 du INFO MODE (MODE INFO) (Figure 9), appuyez sur la touche de fonction L2 pour accéder à l'écran Options (Figure 12). Lorsque vous y êtes invité, entrez le mot de passe 9 4 2 8, puis appuyez sur la touche Enter.

Dans l'écran Options, les options suivantes du four peuvent être activées ou désactivées :

- écran Adjust Time (Régler temps) (voir détails, à la page 10)
- écran Cook More (Cuire plus) (voir détails, à la page 11)
- Edit Mode (mode Édition) (voir détails, à la page 15)
- écran Load Menu (Charger menu) (voir détails, à droite)
- Demo Mode (mode Démo) (réservé à TurboChef)
- DHCP (réservé à TurboChef)

Réglage de la date et de l'heure

Le réglage précis de la date et de l'heure est un facteur important pour l'enregistrement des heures d'utilisation, des diagnostics et des états d'erreur du four, le cas échéant. L'heure et la date du four sont réglés à l'usine, mais l'opérateur pourra, à un moment donné, être obligé de faire un réglage.

Dans l'écran 2 du INFO MODE (MODE INFO) (Figure 9), appuyez sur la touche de fonction L4 pour accéder à l'écran Set Date/Time (Régler date/heure) (Figure 13).

Pour régler la date et l'heure,

1. Utilisez les touches de fonction L3 et R3 (centrale gauche et centrale droite) pour naviguer d'un champ à l'autre.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer le mois, le jour et l'année, suivis des heures et des minutes.

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

3. Sélectionnez Save (Enregistrer) pour enregistrer vos modifications ou Cancel (Annuler) pour annuler et fermer l'écran.

REMARQUE : Le four ne reste pas à l'heure s'il reste débranché pendant deux semaines minimum.

Mise à jour du menu du four

Dans l'écran 2 du INFO MODE (MODE INFO) (Figure 9, page 12), appuyez sur la touche de fonction R1 pour accéder à l'écran «Load Menu» (Charger menu) (Figure 15, page 14).

REMARQUE : Cette fonction peut être activée ou désactivée via l'écran Options (voir à gauche).

Pour charger un menu dans le four vers une carte à puce,

1. insérez la carte à puce (Figure 14, page 14).
2. Appuyez sur la touche de fonction L1 (Figure 15, page 14).
3. Assurez-vous que le four bippe et affiche FINISHED (TERMINÉ) (Figure 16, page 14).

Pour charger un menu via une clé USB,

1. Assurez-vous que le menu sur la clé USB est nommé MENU.BIN.
2. Assurez-vous que le menu sur la clé USB est dans un dossier nommé TC_MENU. Ce dossier ne doit pas être un sous-dossier.
3. insérez la clé USB (Figure 14, page 14).
4. Appuyez sur la touche de fonction L4 (Figure 15, page 14).
5. Assurez-vous que le four bippe et affiche FINISHED (TERMINÉ).

Copie du menu du four

Pour enregistrer un exemplaire du menu du four sur une **carte à puce**,

1. Insérez la carte à puce (Figure 14).
2. Appuyez sur la touche de fonction L2 (Figure 15).
3. Assurez-vous que le four bippe et affiche FINISHED (TERMINÉ).

Pour enregistrer un exemplaire du menu du four sur une **clé USB**,

1. Insérez la clé USB (Figure 14).
2. Appuyez sur la touche de fonction L5 (Figure 15).
3. Assurez-vous que le four bippe et affiche FINISHED (TERMINÉ).

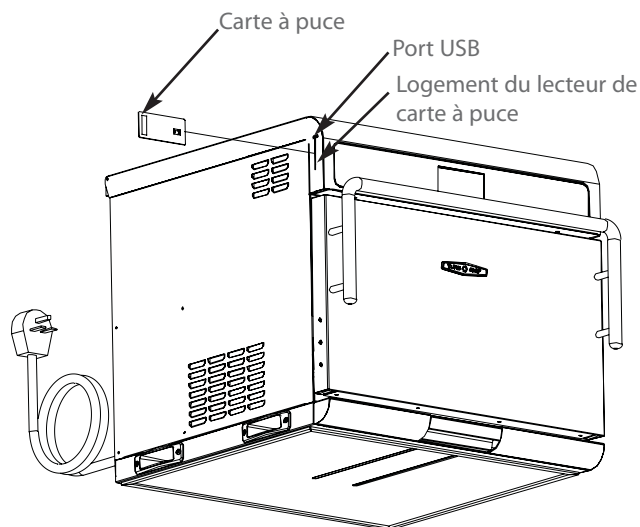


Figure 14 : Insertion d'une carte à puce/clé USB

Mise à jour du micrologiciel du four

Dans l'écran Oven Off (Four arrêté),

1. Insérez la carte à puce (Figure 14). Si plusieurs cartes sont requises, assurez-vous que la carte à puce correcte est chargée en premier.
2. En mode COOLING DOWN (REFROIDISSEMENT) ou OVEN OFF (FOUR ARRÊTÉ), appuyez sur la touche Info jusqu'à ce que le four se réinitialise (5 secondes environ).
3. Lorsque le four se met à bipper (longue tonalité aiguë), le téléchargement est terminé. Insérez la seconde carte.
4. Lorsque le four redémarre et que l'affichage s'allume, la mise à jour est terminée. Retirez la carte à puce.

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, contactez TurboChef, car la carte à puce est peut-être endommagée ou la version incorrecte.

⚠ ATTENTION : Le four ne pourra pas fonctionner si la mise à jour du micrologiciel n'aboutit pas !

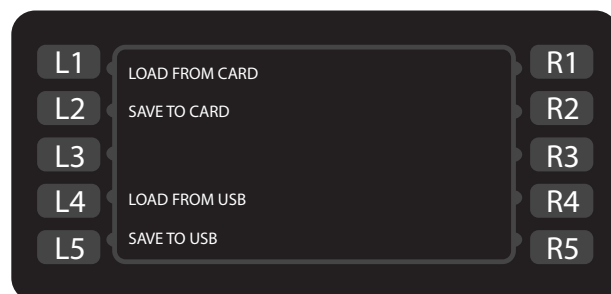


Figure 15 : Écran Load Menu (Charger menu)

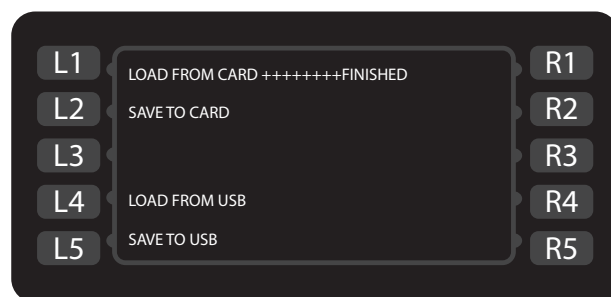


Figure 16 : Chargement...terminé

Présentation de l'Edit Mode (Mode édition)

Le EDIT MODE (MODE ÉDITION) a trois fonctions principales :

1. Modifier les points de consigne de température.
2. Modifier les noms de groupes de recettes et de recettes.
3. Modifier les recettes.

Pour accéder au EDIT MODE (MODE ÉDITION).

1. Activez-le à partir de l'écran «Options» (page 13).
2. Appuyez sur la touche On/Off pour ramener le four à l'écran «Cooling Down» (Refroidissement) ou «Oven Off» (Four arrêté).
3. Rappuyez sur la touche On/Off pour accéder EDIT MODE (MODE ÉDITION).

Réglages de température

Le four i5 peut stocker deux points de consignes de température. Par défaut, les deux températures sont réglées à 450 °F (232 °C). Considérez chaque température comme un « bloc » de 10 groupes de recettes comptant 10 recettes chacun, soit 100 recettes. Le tableau ci-dessous souligne en détail les différences entre les deux modes.

REMARQUE : Les versions antérieures du logiciel i5 stockent seulement deux températures, chacune contenant 100 recettes.



Figure 17 : Écran Temperature Edit (Modifier température)

Modification des points de consigne de température

Si un menu a été chargé via une carte à puce ou une clé USB (page 14), ses températures sont déjà réglées - inutile de les modifier. **Le point de consigne de température ne doit jamais être modifié en cours de fonctionnement normal.**

La modification des points de consigne de température pour compenser une surcuisson ou une cuisson insuffisante est déconseillée. À la place, consultez votre distributeur agréé ou le service clientèle TurboChef si les recettes ne donnent pas les résultats escomptés.

Pour modifier un point de consigne de température,

1. Placez le four en EDIT MODE (MODE ÉDITION) (voir à gauche).
2. Sélectionnez la température à modifier en appuyant sur la touche de fonction adjacente (Figure 17).
3. À l'aide des touches numériques, entrez la nouvelle température.
4. Appuyez sur la touche Enter pour confirmer la modification ou sur la touche Back/Stop pour annuler.

Modification d'un nom de recette/groupe de recettes

Pour modifier un nom de groupe de recettes ou de recette,

1. Placez le four en EDIT MODE (MODE ÉDITION) (voir page 15).
2. Sélectionnez un « bloc » de groupes de recettes en appuyant sur la touche de fonction correspondante (Figure 17, page 15).
3. Sélectionnez le groupe qui contient la ou les recettes que vous voulez modifier (Figure 18).
4. Sélectionnez une recette à modifier (Figure 19).
5. Dans l'écran Recipe Edit (Modifier recette) (Figure 20), modifiez le nom du groupe de recettes :
 - Utilisez le pavé numérique pour modifier un caractère.
 - Appuyez sur la touche de fonction R1 pour passer au caractère suivant.
 - Appuyez sur la touche de fonction R1 pour retourner au caractère précédent.
 - Appuyez sur la touche de fonction R3 pour enregistrer les modifications.
6. Modifiez le nom de la recette :
 - Appuyez sur la touche Bas pour passer au champ «Recipe Name» (Nom de recette).
 - Suivez les instructions de l'étape 5 pour modifier le nom de la recette.

Modification des recettes

Pour modifier une recette,

1. Placez le four en EDIT MODE (MODE ÉDITION) (voir page 15).

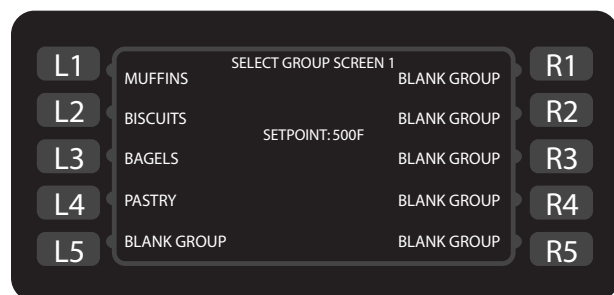


Figure 18 : Sélection d'un groupe de recettes



Figure 19 : Sélection d'une recette à modifier

2. Sélectionnez un « bloc » de groupes de recettes en appuyant sur la touche de fonction correspondante (Figure 17, page 15).
3. Sélectionnez le groupe qui contient la ou les recettes que vous voulez modifier (Figure 18).
4. Sélectionnez une recette à modifier (Figure 19).
5. Appuyez sur la touche Bas pour déplacer le curseur jusqu'au champ «Event Setting» (Réglage d'événement) souhaité (Figure 20).

REMARQUE : Le champ actuellement sélectionné s'affiche en haut à droite de l'écran. À la figure 20, le curseur se trouve dans la colonne % Time (% temps).

6. Utilisez les touches numériques pour ajuster les réglages d'événement :
 - % Time (% temps) (0-100 %, par incréments de 1 %). La somme des pourcentages pour 8 événements doit être égale à 100.
 - % Top Blower (% soufflerie du haut) (10-100 %, par incréments de 10 %)
 - % Bottom Blower (% soufflerie du bas) (10-100 %, par incréments de 10 %)
 - % Microwave (% micro-ondes) (0-100 %, par incréments de 10 %)
7. Appuyez sur la touche Bas ou la touche de fonction R4 pour déplacer le curseur jusqu'au champ Total Time (Durée totale).
8. Utilisez les touches numériques pour ajuster le temps de cuisson.
9. Appuyez sur la touche de fonction R3 pour enregistrer les modifications.

REMARQUE : Pour que l'enregistrement prenne effet, vous devez avancer le curseur au-delà du dernier champ modifié.

10. Au besoin, appuyez sur la touche de fonction R5 pour faire un essai de cuisson avec les nouveaux réglages. Pour cela, il est possible que le four exige un temps de préchauffage supplémentaire.
11. Une fois toutes les modifications terminées, retournez à l'écran «Options» et éteignez le four en EDIT MODE (MODE ÉDITION) (voir page 13). Ceci vous donnera accès au mode de cuisson standard.

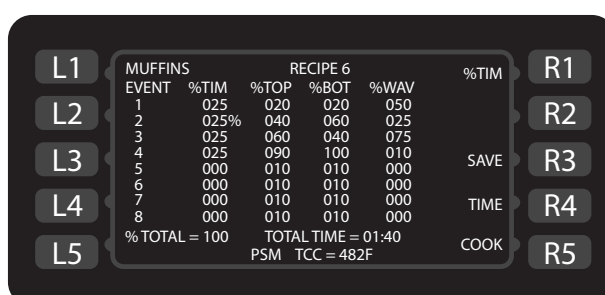



Figure 20 : Écran Recipe Edit (Modifier recette)

Dépannage

La liste suivante répertorie tous les codes et messages d'erreur, ainsi que les problèmes possibles. Essayez d'effectuer l'action recommandée avant d'appeler le service clientèle (800.90TURBO, +1 214-379-6000) ou votre distributeur agréé.

REMARQUE : Tous les codes d'erreur en **gras** interrompent immédiatement le cycle de cuisson. Le code d'erreur F6 ne termine pas le cycle de cuisson, mais il signale à l'utilisateur un problème possible de circulation d'air.

 **AVERTISSEMENT** : Le plat, la porte du four et le compartiment de cuisson sont brûlants ! Faire extrêmement attention en procédant aux dépannages suivants.

Problème	Causes(s) possible(s)	Résolution
Four non alimenté.	<ul style="list-style-type: none"> - Four non branché. - Disjoncteur principal déclenché. 	<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 à l'état OVEN OFF (Four arrêté). - Porte non fermée. - Le four a été mis hors tension au niveau du disjoncteur général. - Thermostat de limite supérieure de température déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> - Appuyez sur la touche de fonction On/Off. - Fermez la porte du four. - Arrêtez le four (OVEN OFF) et débranchez-le – attendez deux minutes. Rebranchez le four, activez le coupe-circuit/disjoncteur général, puis appuyez sur la touche On/Off. - Réarmez le thermostat de limite supérieure de température en bas à gauche de la paroi arrière du four.
L'affichage indique « Oven Door Open » (Porte du four ouverte) et l'alarme retentit.	<ul style="list-style-type: none"> - Les aliments empêchent la fermeture de la porte. - La porte du four est ouverte. - Les commutateurs de la porte ne sont plus alignés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrez la porte et retirez ce qui gêne. - Ouvrez et fermez la porte plusieurs fois. - Appelez le service clientèle.*
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> - Four sale. (Les dépôts importants de graisse, carbone ou particules alimentaires diluent les micro-ondes.) - Nom de groupe et/ou de recette incorrect sélectionné pour le produit. - Le produit n'a pas été cuit à partir de l'état de départ correct (par exemple, glacé ou congelé). - Grille mal positionnée. - Le déflecteur d'air inférieur est absent. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez le four en suivant les instructions de nettoyage aux pages 6-7. - Assurez-vous que le groupe de recettes et/ou la recette corrects ont été sélectionnés pour le produit en cours de cuisson. - Assurez-vous que le produit était à l'état correct avant d'être placé dans le four. - Vérifiez si la grille est à la bonne position. - Assurez-vous que le déflecteur d'air est présent. Assurez-vous qu'il a été réinstallé après nettoyage (voir pages 6-7).

Problème	Causes(s) possible(s)	Résolution
F1 : Fonctionnement impropre de la 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 mettez le four sous tension. - Arrêtez le four (OVEN OFF) et débranchez-le – attendez deux minutes. Rebranchez le four, activez le sectionneur/le disjoncteur général et appuyez sur la touche de fonction «On/Off».
F2 : Température de cuisson basse	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentation du four coupée. - Les buses d'air en haut et en bas du compartiment du four sont bouchées. - La porte du four n'est plus alignée. - Élément chauffant défectueux. - Le moteur de la soufflerie ne fonctionne pas. - Le four n'a pas préchauffé complètement. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension. - Ouvrez la porte du four et assurez-vous que les buses d'air en haut et en bas du compartiment de cuisson sont propres et non bouchées. - Ouvrez et fermez plusieurs fois la porte et assurez-vous que la porte du four est fermée. - Réarmez le thermostat de limite supérieure de température en bas à gauche de la paroi arrière du four. - Appelez le service clientèle.* - Reprenez le préchauffage et laissez le four inactif pendant cinq minutes.
F3 : Courant magnétron bas	<ul style="list-style-type: none"> - Circuit des micro-ondes défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Appelez le service clientèle.*
F4 : Commutateur de porte défectueux	<ul style="list-style-type: none"> - Les commutateurs de la porte sont défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Appelez le service clientèle.*
F5 : Surchauffe magnétron	<ul style="list-style-type: none"> - Circulation d'air frais empêchée dans le four. - Protection du ventilateur de refroidissement arrière (échappement) bouchée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez et retirez tout ce qui peut entraver la circulation d'air frais dans le four. - Vérifiez les ventilateurs arrière pour voir s'ils sont propres. Nettoyez au besoin.
F6 : Température du compartiment électrique	<ul style="list-style-type: none"> - Circulation d'air frais empêchée dans le four. - Protection du ventilateur de refroidissement arrière (échappement) bouchée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez et retirez tout ce qui peut entraver la circulation d'air frais dans le four. - Vérifiez les ventilateurs arrière pour voir s'ils sont propres. Nettoyez au besoin.

Garantie limitée - Amérique du Nord

Four à cuisson rapide «i5» TurboChef – Amérique du Nord

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

Garantie limitée

TurboChef Technologies, Inc. (« TurboChef ») garantit à vous, l'acheteur, que dans des conditions normales d'utilisation, le four à cuisson rapide TurboChef que vous avez acheté (l'« équipement ») sera dépourvu de vice de matériel et de fabrication durant la période de garantie, sous réserve des termes et des conditions énoncés ici. La « période de garantie » est de douze (12) mois à partir de la date d'expédition de l'équipement de l'usine ou du centre de distribution de TurboChef. Cette garantie 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 consentir à une telle cession par écrit.

Exonération de garantie

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

Exclusions de garantie

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

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

Accessoires : Les accessoires et les pièces (collectivement, les « accessoires ») qui sont consommés dans le courant normal de l'utilisation ou la maintenance de l'équipement sont exclus de cette garantie limitée. La panne ou l'endommagement de l'équipement ou de ses composants suite à l'emploi de produits chimiques, dispositifs ou procédés de nettoyage non approuvés sont également exclus de cette garantie. Les accessoires incluent, entre autres, les plaques de cuisson en céramique, les 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 800.90TURBO ou à tout 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.

Exonération de dommages

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

Dédommagement du client

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

Territoire

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

Loi applicable, ensemble de la garantie

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

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, conformément à la grille normale des tarifs. Si TurboChef est facturé par l'agent technique pour des services non couverts dans le cadre de cette garantie prolongée, TurboChef facturera le client et le client paiera ladite facture 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.

Garantie limitée - International

Cette garantie limitée s'appliquera à la vente de tous les fours i5 TurboChef (« l'équipement ») fabriqués par TurboChef Technologies, Inc. (« TurboChef ») et vendus aux acheteurs en dehors des États-Unis, du Canada, de Porto Rico, d'Amérique centrale et d'Amérique latine par un distributeur agréé de TurboChef International (le « distributeur agréé »).

Garantie limitée

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

Exonération

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

Le système de garantie mondial TurboChef

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

Service sous garantie

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

1. Vous aurez prévenu le distributeur agréé chez lequel vous avez acheté l'équipement et/ou TurboChef dès que raisonnablement possible après la découverte d'un défaut et conformément à la procédure de réclamation sous garantie décrite ci-dessous ;
2. Vous aurez fourni au distributeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'équipement et/ou à TurboChef toutes les données et informations raisonnablement demandées par TurboChef, le distributeur agréé ou ses agents techniques agréés en rapport avec votre demande de garantie ;
3. Vous mettrez l'équipement à la disposition de TurboChef, du distributeur agréé ou de ses agents techniques agréés ;
4. L'équipement aura été installé par un distributeur agréé et vous aurez fourni toutes les informations nécessaires pour permettre au distributeur agréé d'enregistrer l'équipement dans le système de garantie mondial TurboChef ;
5. L'équipement aura été utilisé et entretenu par vous conformément au manuel d'utilisation TurboChef fourni avec l'équipement (et tel que mis à jour par TurboChef) ;

6. Vous n'aurez pas utilisé de dispositifs, accessoires, consommables ou pièces non approuvés avec l'équipement ; et
7. Des réparations, modifications ou altérations n'auront pas été tentées hormis par TurboChef, un distributeur agréé ou son agent technique agréé.

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

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

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

TurboChef Technologies, Inc.
4240 International Parkway, Suite 105
Carrollton, Texas 75007
Téléphone : +1 214-379-6000
Fax : +1 214-379-6073

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour un SAV ou des informations :

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

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



Siège social

Six Concourse Pkwy, Suite 1900
Atlanta, Georgia 30328 ÉTATS-UNIS
+1 678.987.1700 TÉLÉPHONE
+1 678.987.1750 FAX

Opérations internationales

4240 International Pkwy, Suite 105
Carrollton, Texas 75007 ÉTATS-UNIS
+1 214.379.6000 TÉLÉPHONE
+1 214.379.6073 FAX