



Accelerating the World of Cooking™

Manuel de maintenance

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 à prendre avant et durant la maintenance pour éviter tout risque d'exposition à une énergie micro-onde excessive	ii
Considérations liées aux interférences RF	ii

Caractéristiques techniques et installation

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

7

Commandes du four et cuisson

Commandes du four	9
Cuisson	10
Mode 1 : Four arrêté	10
Mode 2 : Sélection d'une température	11
Mode 3 : Préchauffage	11
Mode 4 : Prolongation du préchauffage	11
Mode 5 : Prêt à cuire (ou inactif)	11
Mode 6 : Réglage du temps	11
Mode 7 : Cuisson	12
Mode 8 : Retrait des aliments du four	12
Mode 9 : Cuire plus	12
Mode 10 : Refroidissement	12

Info Mode (Mode Info)

Présentation du mode Info	13
Affichage des compteur/temps de cuisson	13
Affichage du journal d'erreurs	13
Affichage des numéros de série	13

Réinitialisation du four	14
Activation/désactivation des options du four	14
Définition de la langue	14
Réglage de la date et de l'heure	14
Mode Test - Test des pièces du four	15
Mode Test - Voyants d'état	15
Mode Test - Journal d'erreurs	15
Mode Test - Activation/désactivation du mode Diagnostic	15
Mode Test - Auto-test	16
Mode Test - Mode Fabrication	16
Test de fuite de micro-ondes (mode d'emploi du four pour le test)	16
Test de puissance des micro-ondes	16
Test de chauffe	16
Modification du numéro de série	16
Changement d'unité de mesure de température	17
Auto-test	17
Volt On (Tension activée)	17
Effacement/réglages du four par défaut	17
Mise à jour du menu du four	17
Copie du menu du four	17
Mise à jour du micrologiciel du four	18

Mode Edit (Édition)

Présentation du mode Edit (Édition)	19
Réglages de température	19
Modification des points de consigne de température	19
Modification d'un nom de recette/groupe de recettes	20
Modification des recettes	20

Systemes du four

Système de convection	21
Moteur de la soufflerie (inférieur)	21
Moteur de la soufflerie (supérieur)	21
Contrôleur du moteur de la soufflerie (BMSC)	21
Élément chauffant	21
Plaque à jets (inférieure)	21
Plaque à jets (supérieure)	21
Moteur de diffuseur rotatif	21
Dépannage	22
Porte du four	22
Retrait/remise en place de la porte du four	22
Réglage de la porte du four	22
Commutateurs d'interverrouillage	24
Réglage des commutateurs de la porte	24
Charnières et contrepoids	24
Réglage du contrepoids	24
Mesure de fuite RF pour la sécurité des micro-ondes	25
Dépannage	26

Système à micro-ondes	27
Condensateurs	27
Test d'un condensateur	27
Transformateurs de filament	27
Câblage des transformateurs de filament	27
Transformateurs à haute tension	28
Câblage des transformateurs à haute tension	28
Test d'un filament ou d'un transformateur de haute tension	28
Diodes à haute tension	28
Test d'une diode à haute tension	29
Magnétrons	30
Test d'un magnétron pour un filament ouvert/court-circuité	30
Moteur de diffuseur rotatif	30
Guides d'ondes	30
Dépannage	30
Système de commande	31
Carte de commande	31
Affichage	31
Ventilateurs de refroidissement du compartiment électrique	31
Thermostat du ventilateur de refroidissement du compartiment électrique	31
Thermocouple du compartiment électrique	31
Filtre d'interférences électromagnétiques	31
Fusibles	31
Thermostat de limite supérieure de température	32
Pavé de touches	32
Ventilateurs de refroidissement des magnétrons	32
Thermostats des magnétrons	32
Alimentation	32
Relais - Filament K1	32
Relais - Anode K2	32
Relais - Moniteur K3	32
Relais - Tension K6	32
Relais - Ventilateur de refroidissement de magnétron K7	33
Relais - Moteur du diffuseur rotatif K8	33
Détecteur de température à résistance	33
Lecteur de carte à puce	33
Relais à semiconducteurs - Élément chauffant K4/K5	33
Haut-parleur	33
Port USB	33
Capteur de tension	33
Faisceau de câbles	33
Dépannage	33
Système filtrant	34
Convertisseur catalytique	34
Bac de vidange	34
Filtre à air	34
Catalyseur d'évent	34
Dépannage	34

Dépannage

Présentation du dépannage	35
Description des codes d'erreur	35
Dépannage de code d'erreur - F1 panne de soufflerie	37
Dépannage de code d'erreur - F2 Température de cuisson basse	38
Dépannage de code d'erreur - F3 Courant magnétron bas	39
Dépannage de code d'erreur - F4 Moniteur de porte défectueux	40
Dépannage de code d'erreur - F5 Surchauffe magnétron	40
Dépannage de code d'erreur - F6 Température du compartiment électrique élevée	41
Dépannage de code d'erreur - F7 Détecteur de température à résistance ouvert	41
Dépannage de code d'erreur - F8 Faible montée de température	42
Dépannage de code de non-erreur - Pas de saisie clavier	43
Dépannage de code de non-erreur - Message « Door Open » (Porte ouverte) bien que la porte soit fermée	43
Dépannage de code de non-erreur - Pas d'affichage (écran vide)	44
Dépannage de code de non-erreur - Aliments mal cuits	45
Dépannage de code de non-erreur - Message « Read Fail » (Échec de lecture) lors du chargement d'un menu	46
Dépannage de code de non-erreur - Message « Write Fail » (Échec d'écriture) lors du chargement d'un menu	47
Dépannage de code de non-erreur - Message « Defective Media » (Support défectueux) au branchement ou au redémarrage du four	48

Schéma du four

49

Annexe - Remplacement des composants du four

Tableau complet des composants du four	A-1
Remplacement d'articles - Retrait du capot inutile	A-3
Remplacement d'articles - Ouverture du capot supérieur requise	A-5
Remplacement d'articles - Retrait du capot supérieur requise	A-7
Remplacement d'articles - Retrait du capot gauche requis	A-9
Remplacement d'articles - Retrait du capot droit requis	A-11
Remplacement d'articles - Retrait/ouverture de plusieurs capots requis	A-12

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 à prendre avant et durant la maintenance 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.
- ✓ Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler en ébullition. 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 (pages 7-8.).

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 suivi des instructions de mise à la terre ou sur la mise à la terre de l'appareil.

x 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 à prendre avant et durant la maintenance pour éviter tout risque d'exposition à une énergie micro-onde excessive

- (a) NE PAS faire fonctionner le four la porte ouverte.
- (b) Effectuer les contrôles de sécurité suivants sur tous les fours devant subir une maintenance avant d'activer le magnétron ou une autre source de micro-ondes, et effectuer les réparations nécessaires : (1) fonctionnement des interverrouillages, (2) fermeture correcte de la porte, (3) joint et surfaces de fermeture hermétique (déformation, usure et autres dégâts), (4) dégâts ou desserrage des charnières et des loquets, (5) preuve de chute ou d'utilisation abusive.
- (c) Avant d'activer les micro-ondes pour tout test ou inspection dans les compartiments produisant les micro-ondes, vérifier l'alignement, l'intégrité et les banchements corrects des magnétron, du guide d'ondes et de la ligne de transmission.
- (d) Tout composant défectueux ou mal réglé dans l'interverrouillage, le moniteur, le joint de porte et les systèmes de production et de transmission de micro-ondes seront réparés, remplacés ou réglés en suivant les procédures décrites dans ce manuel avant le transfert du four à son propriétaire.
- (e) Un contrôle de fuite de micro-ondes pour vérifier la conformité à la norme de performance fédérale devra être effectuée sur chaque four avant son transfert à son propriétaire.

Voir les procédures de test de dépistage de fuite à la page 25.

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.

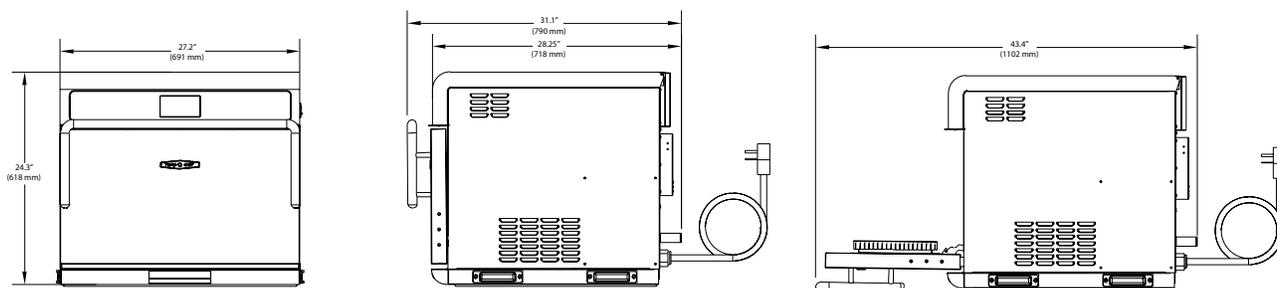


Figure 1 : Dimensions du four i5

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 de maintenance, de dépannage, 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 lbs (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)

REMARQUE : Ce four n'est pas empilable.

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.

Monophasé

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

Multiphasé

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.

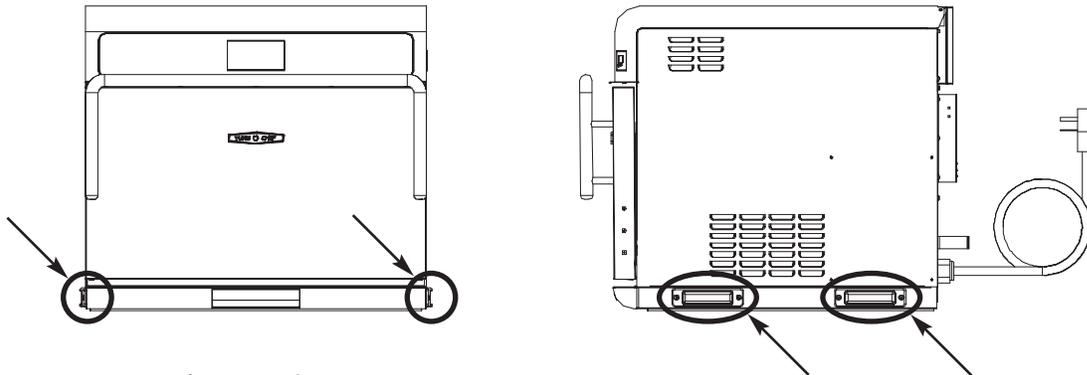


Figure 2 : Position des poignées

! 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. Jetez tout le matériel d'emballage.

Levage et mise en place du four

- !** AVERTISSEMENT : Un four pèse environ 275 lbs (125 kg) environ. Ne jamais lever le four à moins de deux.
- !** AVERTISSEMENT : Soulever uniquement le four par les poignées fournies. Ne jamais soulever le four par sa poignée de porte ou sa base.
- !** 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 à l'avant et à l'arrière 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 lbs (127 kg) environ. 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 maintenance 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 bord. 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).

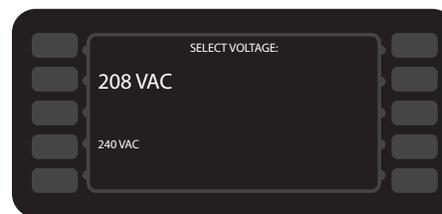


Figure 3 : Sélection d'une tension

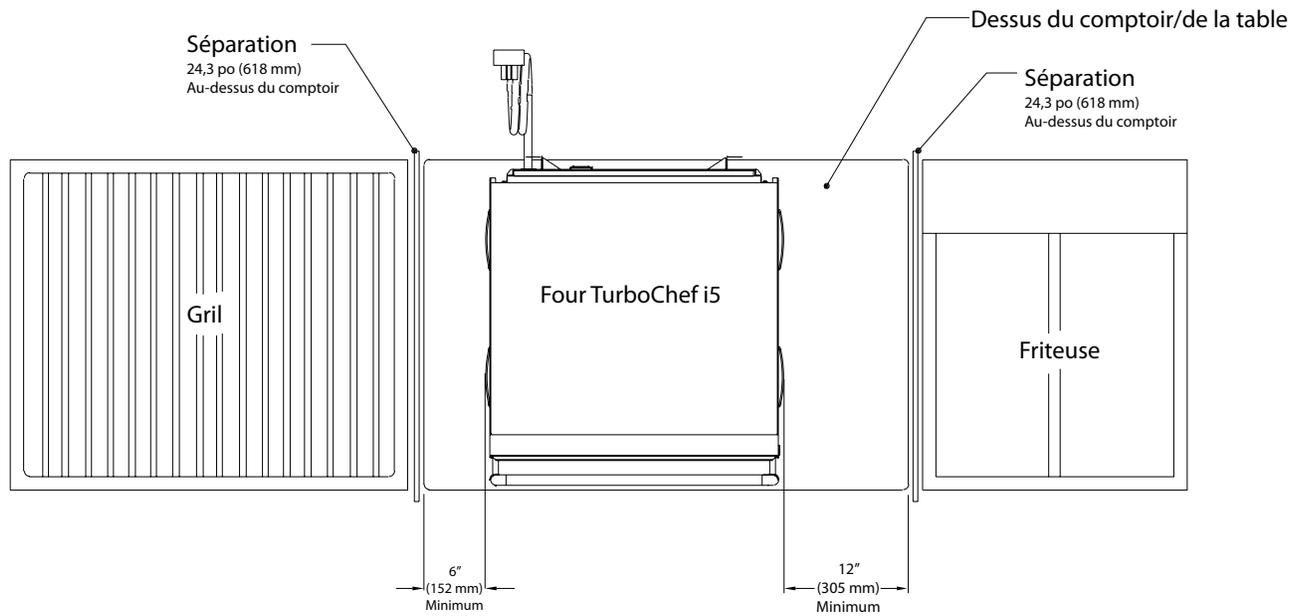


Figure 4 : Installation près d'une source de chaleur exposée

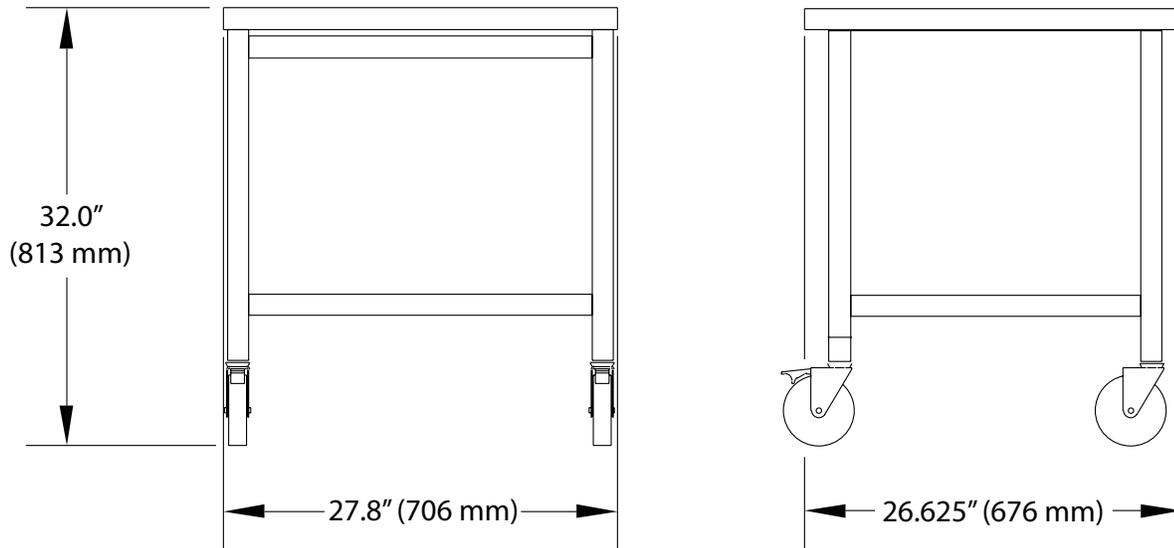
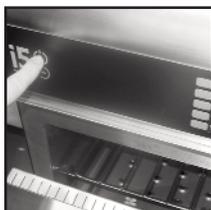


Figure 5 : Dimensions du chariot du four

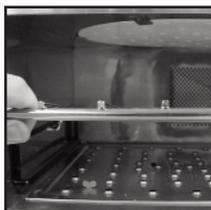
*Page
vierge.*

Maintenance quotidienne

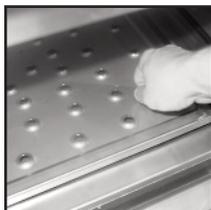
La procédure suivante permettra d'entretenir votre four i5. Utilisez uniquement du nettoyant pour four TurboChef et de l'Oven Guard. L'emploi d'autres produits nettoyants risque d'endommager les composants critiques et de se solder non prise en charge par la garantie.



Étape 1



Étape 2



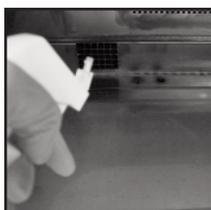
Étape 3



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.

REMARQUE : Il est déconseillé de retirer la plaque à jets supérieure. À la place, la nettoyer tout simplement en suivant la procédure ci-dessous.

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.

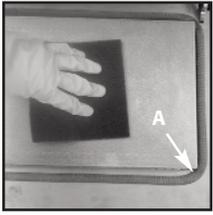
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : NE PAS jeter le déflecteur d'air inférieur. Le four ne peut pas fonctionner sans le déflecteur d'air inférieur.

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, qui ne seront pas pris 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.



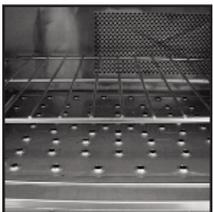
Étape 7



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 sur la photo adjacente) ni le saturer d'eau.

⚠ ATTENTION : NE PAS frotter ni essayer de nettoyer le joint de porte du four 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 des composants critiques 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.
- Fermez la porte du four.

Étape 11 : Nettoyage du bac de vidange

- Retirez 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 louvres 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.

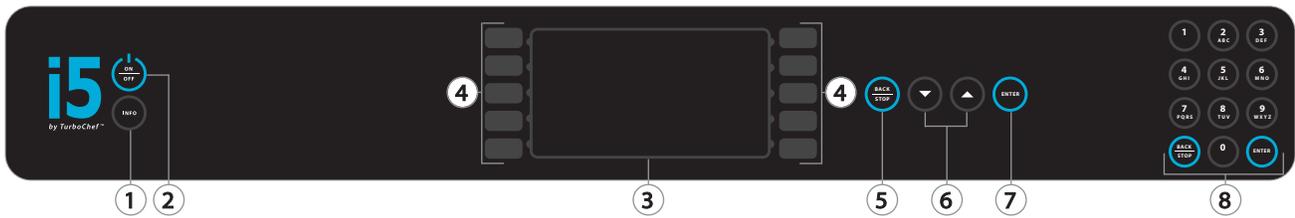


Figure 6 : Commandes du four

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 13).

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 13), appuyez sur cette touche pour ramener le four à l'écran Cooling Down/ Oven Off (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 11, MODE 5) ou en INFO MODE (MODE INFO) (page 13), 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 touche Haut ou Bas pour afficher des groupes de recettes supplémentaires (le cas échéant).

Lorsque le four est en INFO MODE (MODE INFO) (voir page 13), 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.

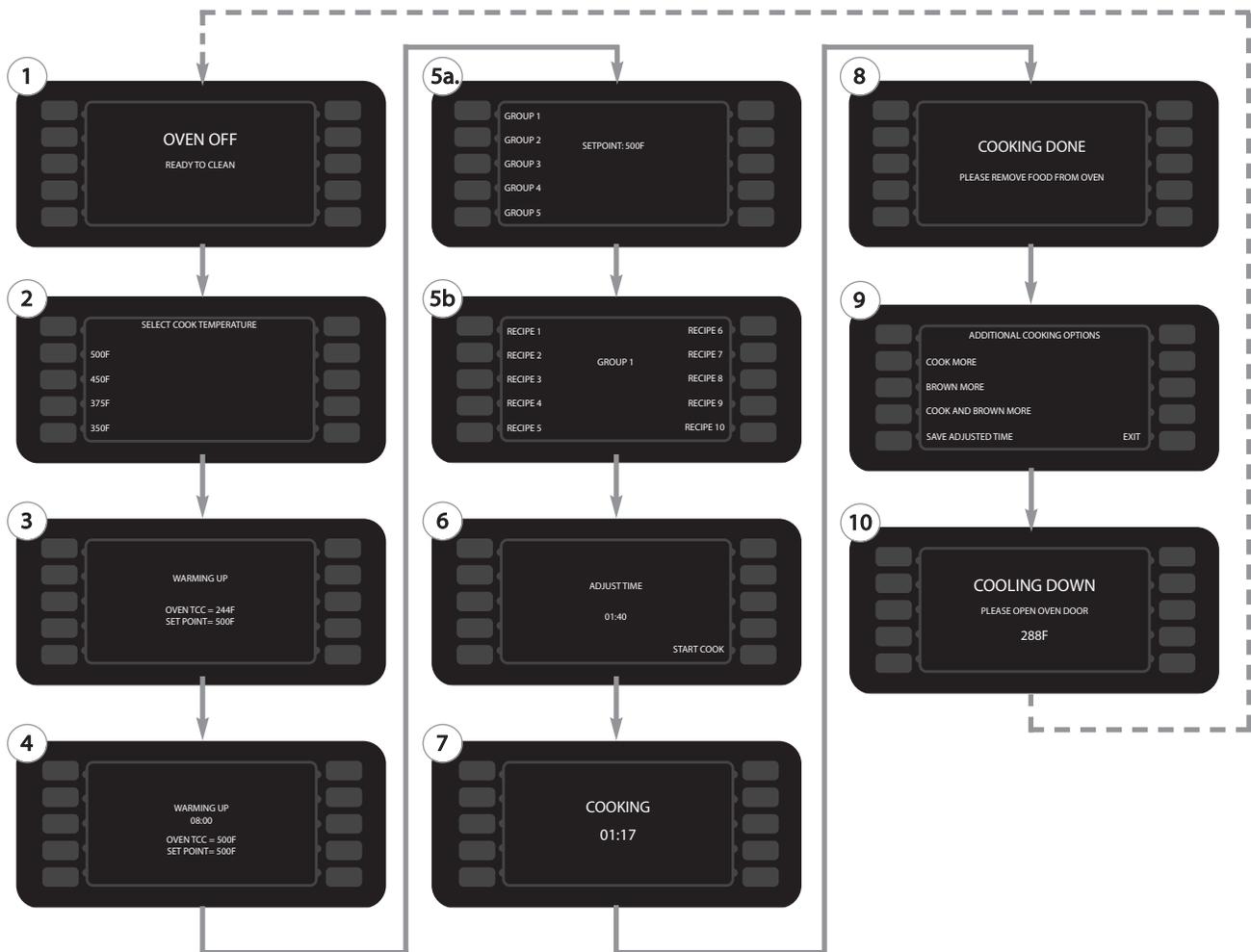


Figure 7 : Mode de fonctionnement standard

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 17) ou manuellement programmés (page 19). 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 : 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 : 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 13) 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) (page 19) ».

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 recouvrir 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 recouvrir 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 recouvrir 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 quand la recette est sélectionnée et Adjust Time (Régler temps) est activé (page 14).
- MODE 7 quand la recette est sélectionnée et Adjust Time (Régler temps) est désactivé.
- MODE 10 quand 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.

Le ADJUST TIME MODE (MODE RÉGLER TEMPS) peut être activé ou désactivé dans l'écran Options (voir page 14). 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 14).
- 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 14). 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 13) 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.

Le INFO MODE (MODE INFO) comporte deux écrans. Pour basculer de l'un à l'autre, appuyez sur la touche Haut ou Bas.

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
- Faites défiler les compteurs (temps de cuisson, temps total de cuisson, temps de magnétron et temps total d'allumage du four)
- Affichez la tension d'exploitation (modèles pour l'Amérique du Nord 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

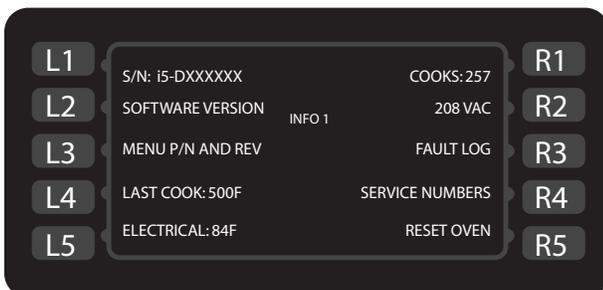


Figure 8 : Écran Info Mode (Mode Info) 1

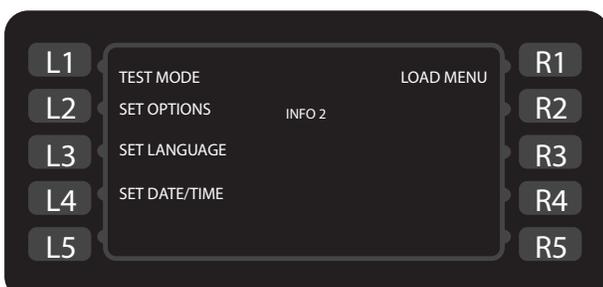


Figure 9 : Écran Info Mode (Mode Info) 2

- 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.

Affichage du journal d'erreurs

Figures 10-11. Ce journal est à lecture seule. Pour remettre à zéro les compteurs d'erreurs, voir page 15. Pour plus d'informations sur les erreurs, voir pages 35-36.

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.

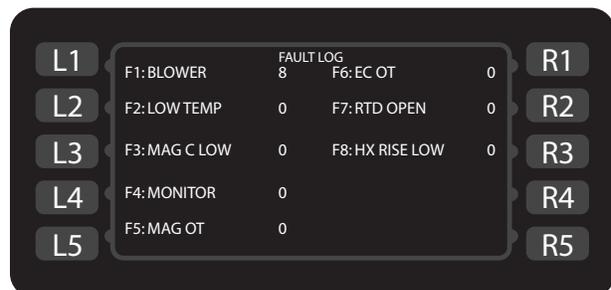


Figure 10 : Journal d'erreurs

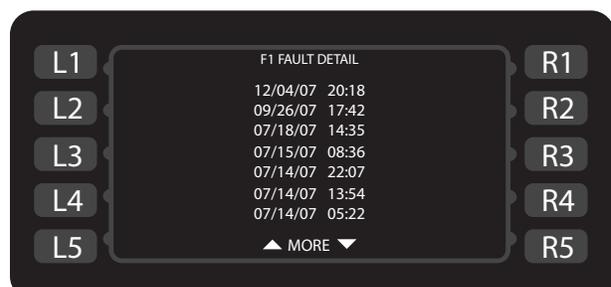


Figure 11 : Détail d'erreur

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, mode 6, page 11)
- écran Cook More (Cuire plus) (voir détails, mode 9, page 12)
- Edit Mode (mode Édition) (voir détails, à la page 19)
- écran Load Menu (Charger menu) (voir détails, à la page 17)
- Demo Mode (mode Démo) (réservé à TurboChef)
- DHCP (réservé à TurboChef)

Définition de la langue

REMARQUE : Non disponible sur certains modèles de four.

Dans l'écran 2 du INFO MODE (MODE INFO) (Figure 9), appuyez sur la touche de fonction L3 pour définir une autre langue. À chaque pression sur L3, une autre langue est sélectionnée dans l'ordre suivant : anglais (par défaut), espagnol, français, allemand, portugais, italien, russe, grec, polonais.

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.

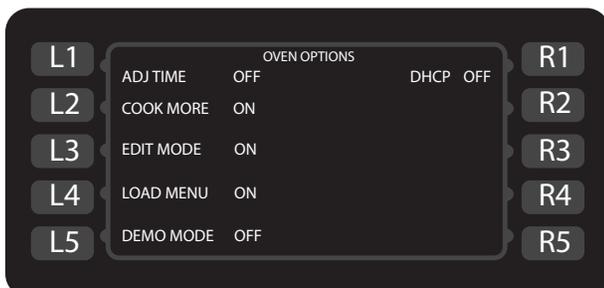


Figure 12 : Écran Options

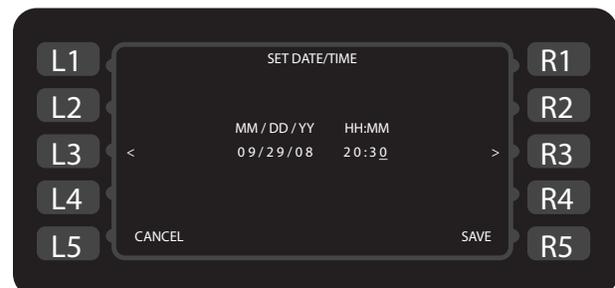


Figure 13 : Réglage date/heure

Mode Test - Test des pièces du four

Dans l'écran 2 du INFO MODE (MODE INFO) (Figure 9), appuyez sur la touche de fonction L1 pour accéder à l'écran TEST MODE (MODE TEST) (Figure 14). Lorsque vous y êtes invité, entrez le mot de passe 9 4 2 8, puis appuyez sur la touche Enter. À partir de l'écran TEST MODE (MODE TEST), vous pouvez tester les composants du four indépendamment ou effectuer un auto-test complet/sélectif. Sauf indication contraire, la circulation d'air au ralenti est réglée à 10 % et le moteur du diffuseur rotatif est activé.

Soufflerie supérieure

Appuyez sur la touche de fonction L2 (Figure 14) pour faire tourner plus vite la soufflerie du haut par incréments de 10 %.

REMARQUE : Durant le test de la soufflerie du haut, la soufflerie du bas tourne au ralenti, à 10 %.

Soufflerie inférieure

Appuyez sur la touche de fonction L3 (Figure 14) pour faire tourner plus vite la soufflerie du bas par incréments de 10 %.

REMARQUE : Durant le test de la soufflerie du bas, la soufflerie du haut tourne au ralenti, à 10 %.

Éléments chauffants

Appuyez sur la touche de fonction L4 (Figure 14) pour activer/désactiver les éléments chauffants.

REMARQUE : Lorsque les éléments chauffants ne sont pas testés, assurez-vous qu'ils sont désactivés ; sinon, le four surchauffera.

Test des magnétrons

Appuyez en continu sur la touche de fonction L5 (Figure 14) pour activer les magnétrons. Pour les désactiver, relâchez simplement la touche de fonction L5.

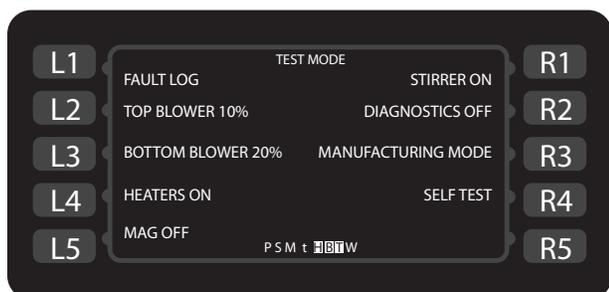


Figure 14 : Test Mode (Mode test)

Diffuseur rotatif

Appuyez sur la touche de fonction R1 (Figure 14) pour activer/désactiver le diffuseur rotatif.

Mode Test - Voyants d'état

Figure 14. Les voyants d'état se situent en bas de l'écran TEST MODE (MODE TEST) et comprennent :

- P = Interrupteur principal (rétroéclairé = ouvert)
- S = Interrupteur secondaire (rétroéclairé = ouvert)
- M = Interrupteur du moniteur (rétroéclairé = ouvert)
- t = Thermostat du magnétron (rétroéclairé = ouvert)
- H = Éléments chauffants (rétroéclairé = activé)
- B = Soufflerie du bas (rétroéclairé = activé)
- T = Soufflerie du haut (rétroéclairé = activé)
- W = Micro-ondes (rétroéclairé = activé)

À la figure 14 :

- Les trois commutateurs de la porte sont enclenchés (fermés).
- Les éléments chauffants sont activés.
- Les deux moteurs de soufflerie sont activés.
- Les micro-ondes ne sont pas utilisées.

Mode Test - Journal d'erreurs

Appuyez sur la touche de fonction L1 pour accéder au journal d'erreurs.

Ce journal d'erreurs est identique au journal accessible à partir de l'écran 1 en INFO MODE (MODE INFO) (Figure 8, page 13), mais une pression sur la touche 0 efface toutes les erreurs.

Mode Test - Activation/désactivation du mode Diagnostic

Appuyez sur la touche de fonction R2 (Figure 14) pour mettre le four en DIAGNOSTIC MODE (MODE DIAGNOSTIC). En DIAGNOSTIC MODE (MODE DIAGNOSTIC), le four affiche des paramètres de cuisson supplémentaires durant un cycle de cuisson, notamment :

- Événement en cours de cuisson
- Temps qui reste par événement
- % ondes, % air du haut, % air du bas
- Voyants d'état
- Nom de groupe et nom de recette
- Température du compartiment de cuisson
- Point de consigne du compartiment de cuisson

Pour le fonctionnement normal du four, assurez-vous que le DIAGNOSTIC MODE (MODE DIAGNOSTIC) est désactivé.

Mode Test - Auto-test

Dans l'écran 2 du TEST MODE (MODE TEST), appuyez sur la touche de fonction R4 (Figure 14) pour accéder à l'écran Self Test (Auto-test) (Figure 15). Dans l'écran Self Test (Auto-test) :

- La touche de fonction L1 lance un auto-test complet. Le four contrôle dans l'ordre les commutateurs de la porte, les souffleries, les magnétrons et les éléments chauffants.
- La touche de fonction L2 lance uniquement un test des commutateurs de la porte.
- La touche de fonction L3 lance uniquement un test des souffleries.
- La touche de fonction L4 lance uniquement un test des magnétrons.
- La touche de fonction L5 lance uniquement un test des éléments chauffants.

Une fois chaque test terminé, le four affiche PASS (RÉUSSI) ou FAIL (ÉCHEC).

Mode Test - Mode Fabrication

Appuyez sur la touche de fonction R3 (Figure 14) pour mettre le four en MANUFACTURING MODE (MODE FABRICATION) (Figure 16). En MANUFACTURING MODE (MODE FABRICATION), les tests et les réglages suivants sont accessibles :

- Test de fuite de micro-ondes
- Test de puissance des micro-ondes
- Test de chauffe
- Modification du numéro de série
- Unité de mesure de température (F ou C)
- Auto-test [identique au TEST MODE (MODE TEST)].

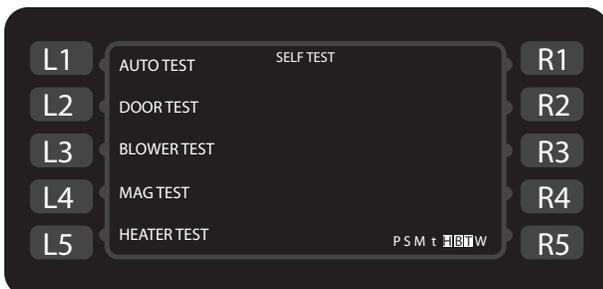


Figure 15 : Auto-test

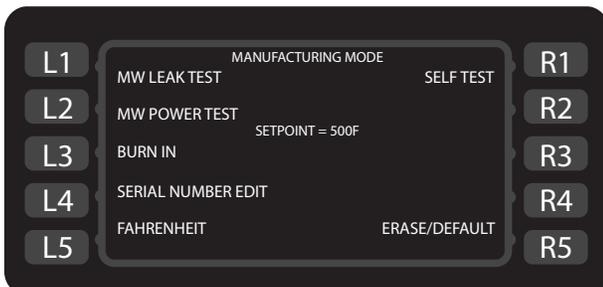


Figure 16 : Manufacturing Mode (Mode Fabrication)

- Effacement/réglages du four par défaut

Test de fuite de micro-ondes

Appuyez sur la touche de fonction L1 (Figure 16) pour lancer le test de fuite de micro-ondes. Le four chauffe à 500 °F (260 °C). Une fois la préchauffage terminé, insérez la charge en eau. Suivez la procédure de la page 25.

Test de puissance des micro-ondes

Voir Figure 16 - ce test doit uniquement être effectué par le fabricant.

Test de chauffe

Appuyez sur la touche de fonction L3 (Figure 16) pour lancer un test de chauffe de 25 minutes. Cette fonction permet de s'assurer que toutes les parois du compartiment atteignent l'équilibre thermique avant le test.

Modification du numéro de série

Appuyez sur la touche de fonction L4 (Figure 16) pour accéder à l'écran Edit Serial Number (Modifier numéro de série). Pour modifier le numéro de série :

- Utilisez le pavé numérique pour modifier un caractère. Après une seconde, le curseur passe au caractère suivant.
- Appuyez sur la touche de fonction R3 pour passer au caractère suivant.
- Appuyez sur la touche de fonction L3 pour retourner au caractère précédent.
- Appuyez sur la touche de fonction R5 pour enregistrer les modifications ou sur la touche de fonction L5 pour annuler.



Figure 17 : Modification du numéro de série

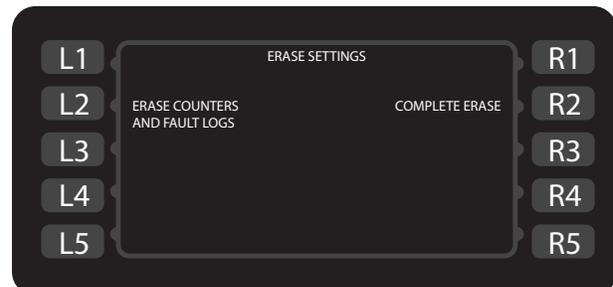


Figure 18 : Erase Settings (Effacer réglages)

Changement d'unité de mesure de température

Appuyez sur la touche de fonction L5 (Figure 16) pour modifier l'unité de mesure de température - Fahrenheit ou Celsius.

Auto-test

Appuyez sur la touche de fonction R1 (Figure 16) pour accéder à l'écran Self Test (Auto-test). Cet écran est également accessible à partir de l'écran TEST MODE (MODE TEST) - voir page 16 des détails sur l'auto-test.

Volt On (Tension activée)

Ce réglage ne doit pas être modifié dans le champ, sauf indication contraire de TurboChef. Appuyez sur la touche de fonction R2 (Figure 16) pour activer/désactiver l'affichage de la tension en DIAGNOSTIC MODE (MODE DIAGNOSTIC). Généralement, ce réglage est désactivé sur les fours installés en dehors des États-Unis.

Effacement/réglages du four par défaut

! ATTENTION : Les réglages ne peuvent plus être récupérés une fois l'option d'effacement confirmée.

Appuyez sur la touche de fonction R3 (Figure 16) pour accéder à l'écran Erase (Effacer). Dans l'écran Rease (Effacer),

- Appuyez sur la touche de fonction L2 pour remettre les compteurs à zéro et effacer les journaux d'erreurs.
- Appuyez sur la touche de fonction R2 pour remettre les compteurs à zéro et effacer les journaux d'erreurs, les réglages de menu, les réglages de température, le numéro de série, la date et l'heure. Vous désactiverez aussi toutes les options de four par défaut (voir les détails page 14), à l'exception du Load Menu (Charger menu).

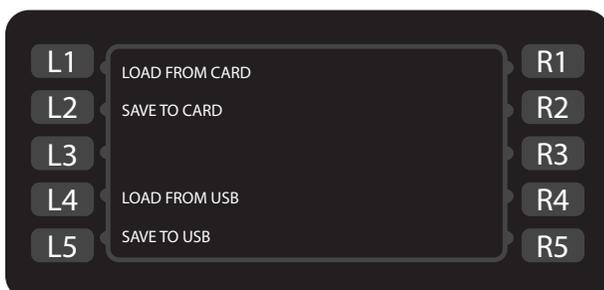


Figure 19 : Écran Load Menu (Charger menu)

Mise à jour du menu du four

Dans l'écran 2 du INFO MODE (MODE INFO) (Figure 9, page 13), appuyez sur la touche de fonction R1 pour accéder à l'écran Load Menu (Charger menu) (Figure 19).

REMARQUE : Cette fonction peut être activée ou désactivée via l'écran Options (Figure 12, page 14).

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

1. Insérez la carte à puce (Figure 21, page 18).
2. Appuyez sur la touche de fonction L1 (Figure 19).
3. Assurez-vous que le four bippe et affiche FINISHED (TERMINÉ) (Figure 20).

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_MENUS. Ce dossier ne doit pas être un sous-dossier.
3. Insérez la clé USB (Figure 21, page 18).
4. Appuyez sur la touche de fonction L4 (Figure 19).
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 21, page 18).
2. Appuyez sur la touche de fonction L2 (Figure 19).
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 21, page 18).
2. Appuyez sur la touche de fonction L5 (Figure 19).
3. Assurez-vous que le four bippe et affiche FINISHED (TERMINÉ).

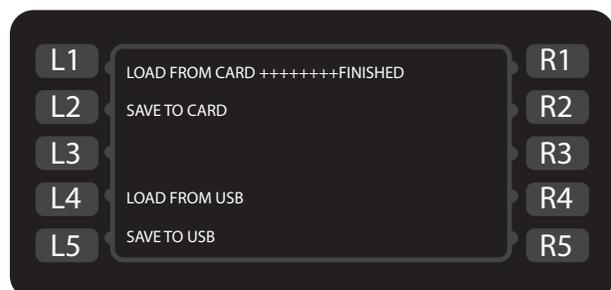


Figure 20 : Chargement...terminé

Mise à jour du micrologiciel du four

Dans l'écran Oven Off (Four arrêté),

1. Insérez la carte à puce (Figure 21). Si vous devez utiliser plusieurs cartes à puce, assurez-vous de charger la carte à puce correcte en premier.
2. En mode COOLING DOWN (REFROIDISSEMENT) ou OVEN OFF (FOUR ARRÊTÉ), appuyez en continu 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. 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.

REMARQUE : Si la mise à jour échoue, l'affichage reste éteint et le four se met à bipper (longue tonalité 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 est peut-être incorrecte.

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

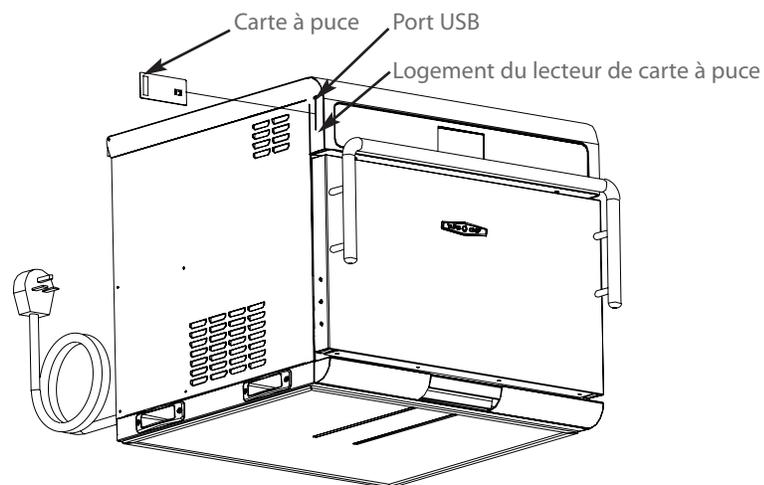


Figure 21 : Insertion d'une carte à puce/clé USB

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 (Figure 12, page 14).
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.

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

Modification des points de consigne de température

Si un menu a été chargé via une carte à puce ou une clé USB (page 17), 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 22, page 20).
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 19).
2. Sélectionnez un « bloc » de groupes de recettes en appuyant sur la touche de fonction droite correspondante (Figure 22).
3. Sélectionnez le groupe qui contient la ou les recettes que vous voulez modifier (Figure 23).
4. Sélectionnez une recette à modifier (Figure 24).
5. Dans l'écran Recipe Edit (Modifier recette) (Figure 25), 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 19).
2. Accédez à l'écran Food Group (Groupe de recettes).
3. Sélectionnez une recette à modifier (Figure 24).
4. Appuyez sur la touche Bas pour déplacer le curseur jusqu'au champ Event Setting (Réglage d'événement) souhaité (Figure 25).

REMARQUE : Pour faciliter la navigation, le champ actuellement sélectionné s'affiche en haut à droite de l'écran. À la figure 25, le curseur se trouve dans la colonne % Time (% temps).

5. Utilisez les touches numériques pour ajuster les réglages d'événement :
 - % Time (% temps) (0-100 %, par incréments de 1 %). La somme des pourcentages de 8 événements doit évaluer 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 %)
 6. Appuyez sur la touche Bas pour déplacer le curseur jusqu'au champ Total Time (Temps total).
- REMARQUE : Pour faciliter la navigation, la touche de fonction R4 Time (Temps) amène le curseur directement au champ Total Time (Temps total).
7. Utilisez les touches numériques pour ajuster le temps de cuisson.
 8. 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.

9. 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.
10. Une fois toutes les modifications terminées, retournez à l'écran Options et éteignez le four en EDIT MODE (MODE ÉDITION) (voir page 14). Ceci vous donnera accès au mode de cuisson standard.



Figure 22 : Écran Temperature Edit (Modifier température)



Figure 24 : Sélection d'une recette à modifier

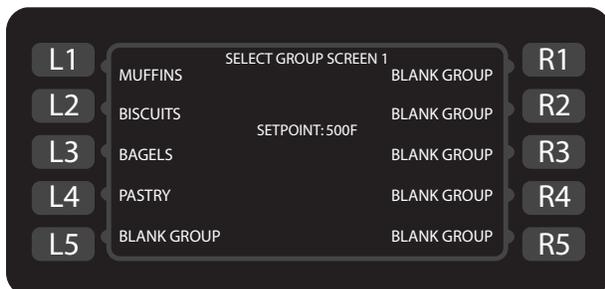


Figure 23 : Sélection d'un groupe de recettes

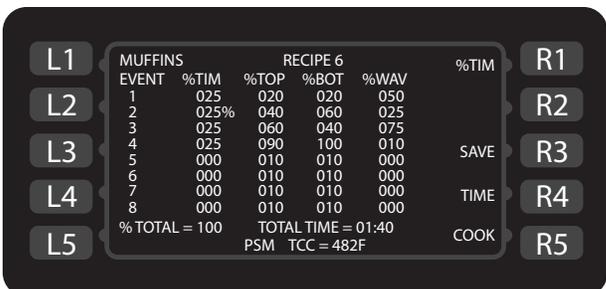


Figure 25 : Écran Recipe Edit (Modifier recette)

Système de convection

Le système de convection a été conçu pour faire chauffer, nettoyer et faire recirculer l'air dans le compartiment de cuisson.

Cette section apporte des informations sur les composants suivants :

- Moteur de la soufflerie (inférieur)
- Moteur de la soufflerie (supérieur)
- Contrôleur du moteur de la soufflerie
- Élément chauffant
- Plaque à jets (inférieure)
- Plaque à jets (supérieure)
- Moteur de diffuseur rotatif

Pour des informations sur l'accès aux composants et leur retrait, voir l'annexe.

Moteur de la soufflerie (inférieur)

Le moteur de convection est un moteur du type à réluctance c.a. sans balais. Son régime maximal est de 7 100 tr/min à 1 cv. Le moteur est commandé par un contrôleur exclusif. La soufflerie du bas tourne dans le sens horaire.

Le moteur de la soufflerie du bas peut être testé en TEST MODE (MODE TEST) (voir page 15).

Moteur de la soufflerie (supérieur)

Le moteur de convection est un moteur du type à réluctance c.a. sans balais. Son régime maximal est de 7 100 tr/min à 1 cv. Le moteur est commandé par un contrôleur exclusif. La soufflerie du haut tourne dans le sens anti-horaire.

Le moteur de la soufflerie du haut peut être testé en TEST MODE (MODE TEST) (voir page 15).

Contrôleur du moteur de la soufflerie (BMSC)

Le contrôleur du moteur est exclusif et fera uniquement fonctionner les moteurs de convection décrits plus haut. Le contrôleur du moteur est commandé à partir de la carte de commande E/S et d'une commande de vitesse 0-10 V c.c. issue de la carte de commande E/S.

Le contrôleur du moteur de la soufflerie peut être testé en TEST MODE (MODE TEST) en testant les moteurs de la soufflerie (voir page 15). Pour un dépannage supplémentaires, voir la page 37.

Élément chauffant

L'élément chauffant de convection principal est un élément chauffant à ailettes affichant une puissance nominale de 3 000 watts à 208 V c.a avec une résistance de 14,4 ohms. Il est commandé par le relais à semiconducteurs K4/K5.

L'élément chauffant peut être testé en TEST MODE (MODE TEST) (voir page 15).

Plaque à jets (inférieure)

La plaque à jets inférieure canalise l'air qui est déplacé par le moteur de la soufflerie du bas.

Plaque à jets (supérieure)

La plaque à jets supérieure canalise l'air qui est déplacé par le moteur de la soufflerie du haut. L'air traverse un diffuseur rotatif avant d'entrer dans le compartiment de cuisson par les orifices de la plaque à jets.



ATTENTION : La plaque à jets supérieure est en céramique. Faites attention en la retirant ou la réinstallant.

Moteur de diffuseur rotatif

Le diffuseur rotatif est responsable de la diffusion uniforme de l'air chaud et des micro-ondes qui sont lancées à partir du haut du four jusque dans le compartiment de cuisson. Le diffuseur rotatif est entraîné par un moteur qui reste allumé durant un cycle de cuisson ou lorsque le four est en TEST MODE (MODE TEST). Le moteur du diffuseur rotatif s'éteint lorsque la température du compartiment de cuisson chute en dessous de 150 °F (66 °C).

Le moteur du diffuseur rotatif peut être testé en TEST MODE (MODE TEST) (voir page 15).



ATTENTION : Veiller à empêcher l'entrée de particules dans les guides d'ondes en cas de maintenance sur le diffuseur rotatif.

Dépannage

Les erreurs suivantes liées au système de convection sont possibles :

- F1 : Soufflerie (voir page 37)
- F2 : Basse température (voir page 38)
- F6 : Température du compartiment électrique (voir page 41)
- F7 : Thermostat (voir page 41)
- F8 : Faible montée de température (voir page 42)

Les problèmes de performance de cuisson suivants liés au système de convection sont possibles :

- Aliments mal cuits (voir page 45)

Porte du four

Cette section apporte des informations sur les composants suivants :

- Porte du four
- Commutateurs d'interverrouillage
- Charnières et contrepoids

Cette section contient aussi les procédures de :

- Retrait/remise en place de la porte du four
- Réglage de la porte du four
- Réglage des commutateurs de la porte du four
- Mesure de fuite RF pour la sécurité des micro-ondes

Pour des informations sur l'accès aux composants et leur retrait, voir l'annexe.

L'ajustement correct de la porte du four est essentiel pour le fonctionnement sûr et fiable du four.

La porte du four comprend une plaque, une peau et une poignée. Chacun de ces articles peut être acheté indépendamment.

Retrait/remise en place de la porte du four

Pour retirer ou réinstaller la porte du four, procédez comme suit. Pour des illustrations, voir la page A-4.

1. Assurez-vous que le four a refroidi à 150 °F (66 °C).
2. Ouvrez grand la porte du four.
3. Situez et retirez les vis #8-32 (3 de chaque côté).
4. Retirez avec précaution la porte du four en la tirant pour l'en écarter. Elle glissera des charnières et les blocs de charnière resteront en place. Voir la figure A-1, page A-4.
5. Pour réinstaller ou installer une nouvelle porte, glissez-la avec précaution sur les blocs de charnière et remettez les 6 vis #8-32 (3 de chaque côté).

6. Assurez-vous que la porte est parallèle au cadre du four. Si elle n'est pas parallèle, ajustez la porte conformément aux instructions ci-dessous.
7. En TEST MODE (MODE TEST), vérifiez les voyants d'état P, S et M pour vous assurer que les commutateurs s'enclenchent (porte fermée) et se déclenchent (porte ouverte) correctement. Sinon, ajustez les commutateurs en suivant les instructions de la page 24.
8. Effectuez un test de fuite de micro-ondes (page 25).

Réglage de la porte du four



AVERTISSEMENT : La procédure doit être effectuée avec le four chaud. Par conséquent, faire extrêmement attention lors de l'ajustement de la porte.

1. Assurez-vous que la porte du four est fermée.
2. Retirez les deux boulons 1/4-20 qui fixent la charnière de la porte sur le four (Figure 26A, page 23).
3. Laissez le four chauffer au point de consigne de température. Si plus d'un point de consigne de température est présent, sélectionnez le plus haut.
4. Si le four ne chauffe pas parce que les commutateurs sont mal alignés à cause de la porte du four, glissez les commutateurs ou leur support selon le cas, jusqu'à ce que chacun soit enclenché.
5. Reportez-vous aux figures 26B et 26C (page 23) pour déterminer à quel endroit tapoter. Si vous suivez la figure 26C, retirez les commutateurs primaire, secondaire et de moniteur avant d'ajuster la porte.
6. Tapotez doucement sur la porte du four aux endroits marqués sur la figure 26B ou 26C, jusqu'à ce que la porte soit parallèle au cadre du four.
7. Si les commutateurs ont été retirés, réinstallez-les.
8. En TEST MODE (MODE TEST), vérifiez les voyants d'état P, S et M pour vous assurer que les commutateurs s'ouvrent et se ferment dans le bon ordre : P, S, M lorsque la porte est ouverte et M, S, P quand elle est fermée. Sinon, ajustez les commutateurs en suivant les instructions de la page 24.
9. Effectuez un test de fuite de micro-ondes (page 25).

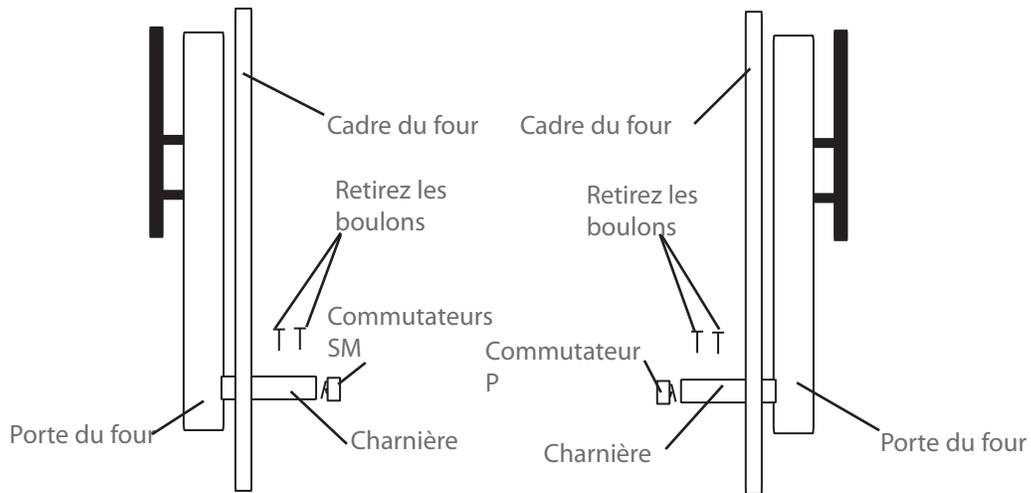


Figure 26A : Porte du four correctement ajustée - vues de côté

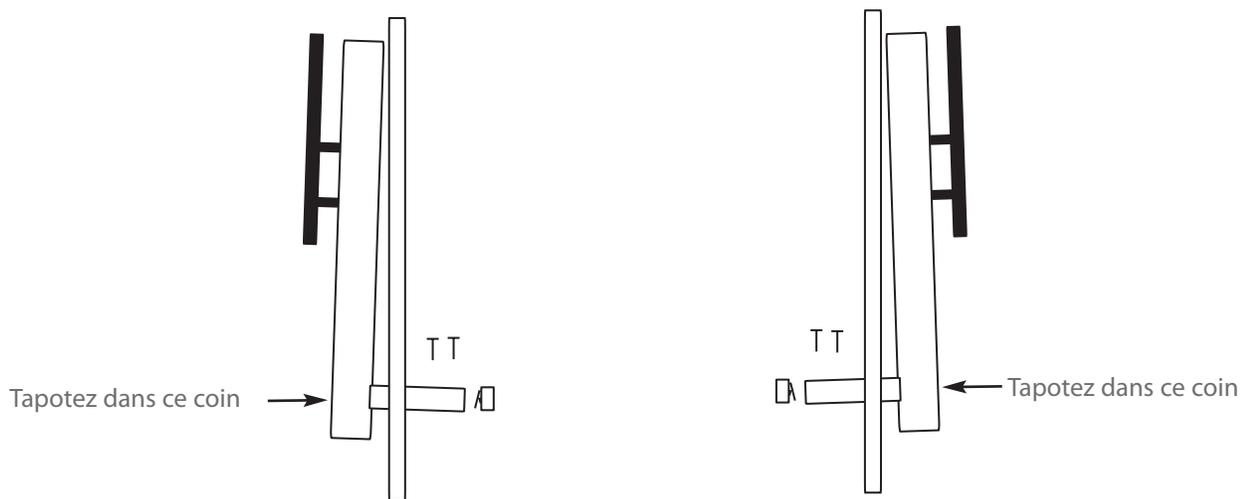


Figure 26B : Porte du four mal ajustée - Variante 1 - Vues de côté

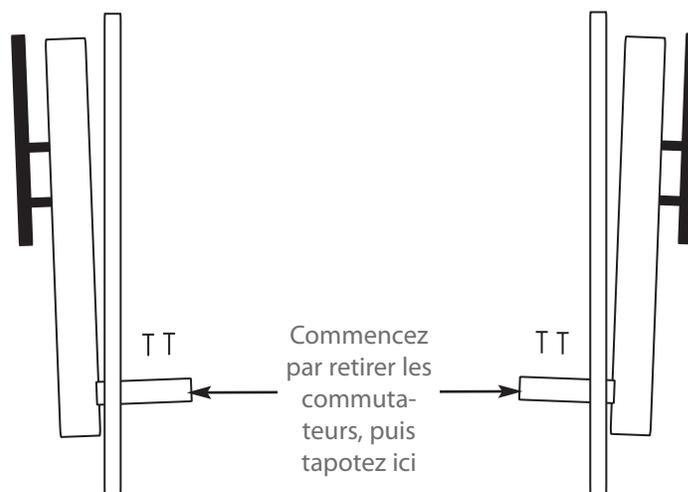


Figure 26C : Porte du four mal ajustée - Variante 2 - Vues de côté

Commutateurs d'interverrouillage

Les commutateurs d'interverrouillage principal, secondaire et de moniteur s'ouvrent et se ferment dans l'ordre pour garantir une fermeture étanche. À l'ouverture de la porte, la séquence des commutateurs est P, S, M. Ensuite, il s'agit de M, S, P à la fermeture de la porte.

Réglage des commutateurs de la porte

 **AVERTISSEMENT** : La procédure exige de travailler sur le four chaud. Par conséquent, faire extrêmement attention lors de l'ajustement des commutateurs de la porte.

1. Assurez-vous que la porte du four est fermée.
2. Assurez-vous que la porte est correctement ajustée et que le four est à température d'exploitation avant d'essayer d'ajuster les commutateurs de la porte. Si le four a plusieurs points de consigne de températures, utilisez le plus haut. Voir aux pages 22 et 23 les détails et les illustrations pour l'ajustement de la porte, au besoin.
3. Si un commutateur de porte ouvert empêche le préchauffage du four, desserrez les supports de commutateur de porte (Figure 27, page 25) et déplacez-les pour fermer les commutateurs.

REMARQUE : La réparation n'est pas terminée ; le fonctionnement correct des commutateurs doit être confirmé avant la mise en service du four ; passez à l'étape 4.

4. Avec le four à température d'exploitation, accédez au Test Mode (Mode Test) (page 15) pour afficher les voyants d'état des commutateurs primaire, secondaire et de moniteur.
5. Ajustez la position des commutateurs de porte/supports pour vérifier la bonne séquence.

REMARQUE : L'ouverture de la porte doit afficher la séquence P, S, M. La fermeture de la porte doit indiquer la séquence opposée - M, S, P. Après les derniers ajustements, resserrez les boulons à six pans et confirmez la fixation des supports.

REMARQUE : La séquence de commutateurs correcte est critique. Le système d'interverrouillages de sécurité a été conçu pour désactiver le circuit des micro-ondes (fonte des fusibles F3 et F4) si le commutateur de porte du moniteur s'ouvre avant le commutateur primaire ou secondaire en cours de fonctionnement des micro-ondes. La vérification de la séquence des commutateurs de la porte est vivement recommandée lors de la maintenance d'un four avec des fusibles F3 et/ou F4 grillés.

6. Effectuez un test de fuite de micro-ondes (page 25).

Charnières et contrepoids

Les charnières de porte et le contrepoids garantissent l'ouverture et la fermeture de la porte sans à-coups.

Réglage du contrepoids

 **AVERTISSEMENT** : La procédure exige de travailler sur le four chaud. Par conséquent, faire extrêmement attention lors de l'ajustement des commutateurs de la porte.

REMARQUE : À la figure 27, certains composants du four ont été retirés pour plus de clarté. La procédure de réglage DOIT être effectuée avec le contrepoids et les charnières installés.

1. Chauffez le four à température.
2. Assurez-vous que la porte est correctement ajustée et fermée. Pour la procédure d'ajustement, voir la page 22 « Réglage de la porte du four ».
3. Retirez les deux panneaux latéraux.
4. Retirez les commutateurs de porte droit et gauche pour accéder à la zone de réglage.
5. Retirez les dernières vis (les plus proches des commutateurs) pour accéder aux outils.
6. Utilisez l'outil de réglage (réf. i5-9387) pour vérifier la distance entre le support et le contrepoids (Figure 27, page 25).
7. Insérez l'outil de réglage et, à l'aide d'une clé à six pans 3/32, serrez la vis de réglage contre le support pour que l'outil ne puisse pas glisser.
8. Desserrez la vis juste assez pour permettre le retrait de l'outil.
9. Reprenez les étapes 5 à 8 pour l'autre côté.
10. Réinstallez les vis et serrez.
11. Réinstallez les commutateurs de la porte, en vous assurant qu'ils sont en position fermée (plaqués contre le dispositif d'actionnement).
12. Préchauffez le four, en utilisant le cycle de 8 minutes supplémentaires pour atteindre l'équilibre thermique dans le compartiment de cuisson.
13. Ajustez les commutateurs de porte pour garantir la séquence correcte d'ouverture et de fermeture (détails ci-contre).
14. Faites le test des fuites de micro-ondes avant de remettre le four en service (page 25).

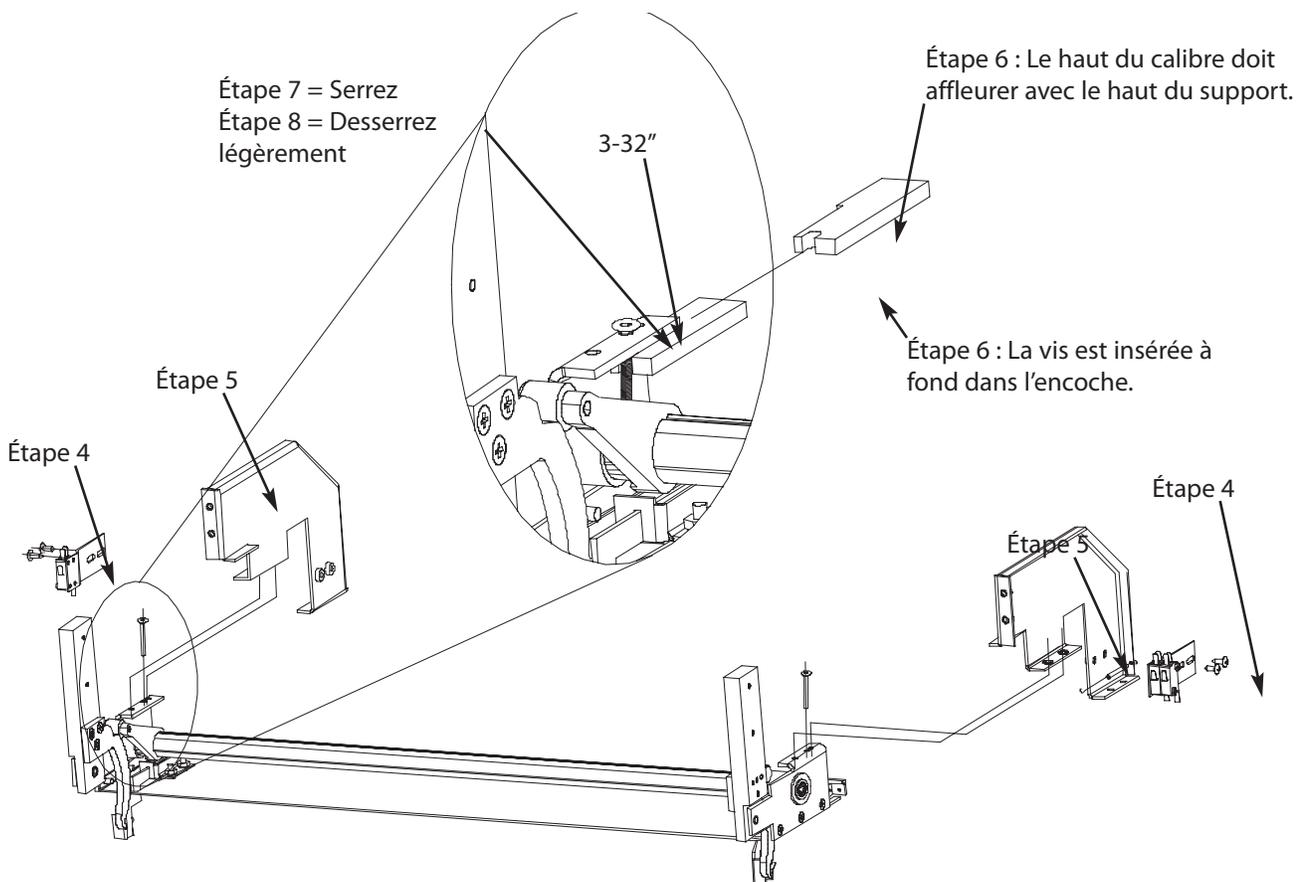


Figure 27 : Ajustement du contreponds

Mesure de fuite RF pour la sécurité des micro-ondes

⚠ AVERTISSEMENT : La procédure exige de travailler sur le four chaud contenant de l'eau chaude. Par conséquent, faire extrêmement attention lors du test.

Un test de fuite RF (micro-ondes) doit être effectué à la fin des tâches de maintenance suivantes :

- Retrait, remplacement et/ou ajustement de la porte
- Retrait et/ou remplacement du guide d'ondes
- Retrait et/ou remplacement des magnétrons
- Joint de porte

⚠ AVERTISSEMENT : Si le four échoue au test de fuite de micro-ondes (fuite supérieure à 5 mW/cm^2), le four devra être mis hors service jusqu'à résolution du problème. En outre, la réglementation CDRH 21 sous-partie C, 1002.20 exige que les relevés de fuite de plus de 5 mW/cm^2 soient signalés au fabricant.

Pour mesurer la fuite de RF :

1. Placez le four en WARMING UP MODE (MODE PRÉCHAUFFAGE) (page 11) et laissez-le chauffer au point de consigne de température (15 minutes environ si le four démarre à froid).
2. Une fois le four préchauffé, mettez-le TEST MODE (MODE TEST) (voir page 15). En TEST MODE (MODE TEST), sélectionnez MFG Mode (Mode Fabrication).
3. Dans l'écran Manufacturing Mode (Mode Fabrication), sélectionnez MW Leak Test (Test de fuite de micro-ondes) et suivez les instructions qui s'affichent (aussi détaillées aux étapes suivantes).
4. Placez un béccher d'eau dans le compartiment de cuisson. Le bac d'eau doit être conforme aux spécifications suivantes :
 - Volume : $275 \text{ ml} \pm 15 \text{ ml}$
 - Température : $68 \text{ }^\circ\text{F} \pm 9 \text{ }^\circ\text{F}$ ($20 \text{ }^\circ\text{C} \pm 5 \text{ }^\circ\text{C}$)
 - Bac : béccher forme basse de 600 ml d'un diamètre interne de 3,35 po (85 mm) environ, en Pyrex ou un équivalent.

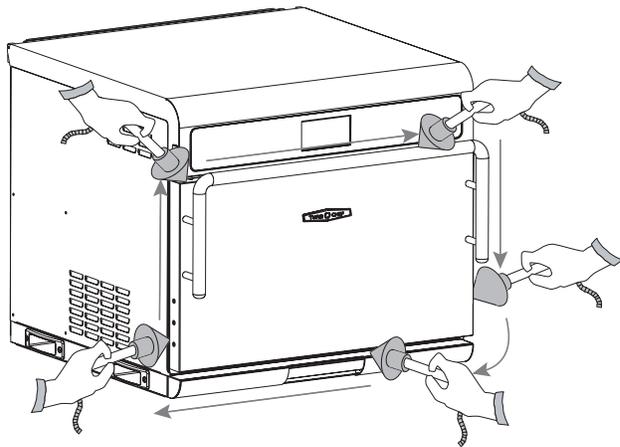


Figure 28 : Mise en place du compteur de micro-ondes

5. Fermez la porte du four et appuyez sur la touche Enter. Le système de micro-ondes s'active.
6. Positionnez le compteur de micro-ondes comme illustré à la figure 28 ci-dessus.
7. Mesurez l'émission de micro-ondes autour de la porte, en déplaçant le capteur à 0,5 po (1,2 cm)/seconde. Lorsqu'une fuite de micro-ondes est observée en déplaçant le capteur à 0,5 po (1,2 cm)/seconde, notez toutes les zones de pic qui avoisinent 5 mW/cm² pour pouvoir les remesurer par la suite.
8. Remplacez le bécher d'eau toutes les 60 secondes jusqu'à la fin du test, mais aussi après avoir testé la porte.
9. Fermez la porte du four et remettez le capteur du compteur en tout point de pic pendant 17 secondes. Notez le plus haut relevé obtenu.

REMARQUE : Il pourra y avoir plusieurs endroits sur la porte où cette procédure devra être effectuée. Dans ce cas, commencez avec un bécher d'eau fraîche à chaque mesure d'une nouvelle zone ou si la mesure d'une zone prend plus de 60 secondes.

10. Une fois chaque test terminé, ouvrez la porte du four et jetez l'eau chaude.

Dépannage

Les erreurs suivantes peuvent être liées à la porte du four :

- F4 : Moniteur (voir page 40).

Les problèmes suivants peuvent être liés à la porte du four :

- Message « Cook Door Open » (Porte ouverte) bien que la porte soit fermée (voir page 43).

Système à micro-ondes

Le four i5 utilise deux systèmes de micro-ondes indépendants (gauche et droit). En cas de surintensité par rapport au système gauche, le fusible F3 grille. En cas de surintensité par rapport au système droit, le fusible F4 grille.

Cette section apporte des informations sur les composants suivants :

- Condensateurs
- Transformateurs de filament
- Diodes à haute tension
- Transformateurs à haute tension
- Magnétrons
- Moteur de diffuseur rotatif
- Guides d'ondes

Cette section contient aussi les procédures de :

- Test d'un condensateur
- Câblage des transformateurs de filament
- Test d'un transformateur de filament
- Test d'une diode à haute tension
- Câblage des transformateurs à haute tension
- Test d'un transformateur de haute tension
- Test d'un magnétron pour un filament ouvert/court-circuité

Pour des informations sur l'accès aux composants et leur retrait, voir l'annexe.

Condensateurs

- Condensateur : 0,91 uF, 2 500 V c.c. (valeurs nominales) pour toutes les installations 60 Hz (sauf au Japon).
- Condensateur : 1,15 uF, 2 500 V c.c. (valeurs nominales) pour toutes les installations 50 Hz.
- Condensateur : 0,85 uF, 2 500 V c.c. (valeurs nominales) pour toutes les installations 60 Hz au Japon.

Test d'un condensateur



DANGER : Ne jamais tenter une mesure sur les condensateurs activés. Une tension mortelle sera présente. Mesurer seulement en suivant ces procédures.

1. Débranchez le four de l'alimentation.
2. Déchargez le condensateur à fond.
3. Isolez le condensateur du circuit.
4. Vérifiez si un condensateur n'est pas ouvert ou court-circuité en plaçant les conducteurs d'un ohmmètre entre les bornes du condensateur :
 - Relevés irréguliers = condensateur fonctionnel
 - Résistance infinie constante = condensateur ouvert
 - Très basse résistance constante = condensateur court-circuité
5. Si le condensateur n'est ni ouvert, ni court-circuité, réglez l'ohmmètre pour mesurer la capacité et placez une fois encore les conducteurs entre les bornes du condensateur. Le relevé de l'ohmmètre doit être égal à la valeur sur l'étiquette, $\pm 10\%$. Sinon, remplacez le condensateur.

Transformateurs de filament

Pour un meilleur fonctionnement et une plus grande fiabilité, le four utilise des transformateurs séparés pour préchauffer le filament des magnétron.

La commande active les transformateurs de filament pendant cinq secondes environ avant d'activer le circuit de micro-ondes via les transformateurs à haute tension. En cours de fonctionnement, les transformateurs de filament fournissent 3,15 V c.a. environ à 10 A à chaque filament de magnétron. Les transformateurs de filament sont commandés via le relais K1.

Câblage des transformateurs de filament



DANGER : Ne jamais tenter de mesurer les valeurs de tension secondaires des transformateurs de filament quand ils sont activés. Tension mortelle présente.

L'installation de transformateurs de filament est simple. Ils sont câblés en phase et en ligne. Pour des détails, voir le schéma, page 49.

Pour vérifier si le câblage est correct (Amérique du Nord), mesurez les tensions entre les bornes 1 & 2 et 1 & 3 sur FT1 et FT2. Les tensions doivent être de 208 et 240 V c.a. respectivement.

REMARQUE : Les bornes avec le point orange ou le fil orange correspondent toujours à la borne 3 sur les modèles États-Unis.

Pour vérifier le câblage correct (modèle international), mesurez la tension entre les prises sur FT1 et FT2. La tension doit être 220 V c.a (Amérique latine), 200 V c.a (Japon) ou 230 V c.a (International).

Transformateurs à haute tension

Les transformateurs de haute tension sont de conception ferrorésonnante qui limite les intensités d'erreur et minimise les changements de puissance de magnétron causés par les fluctuations de tension d'entrée. Le transformateur de haute tension fournit la haute tension au circuit du doubleur de tension. Ils sont commandés via le relais K2.

Câblage des transformateurs à haute tension

 DANGER : Ne jamais tenter de câbler ou de mesurer les valeurs de tension secondaires des transformateurs de haute tension avec les transformateurs activés. Tension mortelle présente.

La réinstallation correcte d'un transformateur de haute tension est critique. Lors du retrait d'un transformateur de haute tension, assurez-vous de noter où chaque fil était branché. Pour des détails, voir le schéma, page 49.

Comme indiqué sur le schéma, les transformateurs sont installés face à face et câblés déphasés de 180°. Pour assurer leur longévité, il est essentiel que les transformateurs de haute tension restent déphasés de 180°. Pour vérifier cela, placez un voltmètre entre les bornes T1-1 et T2-1 (tension principale).

Avec le système de micro-ondes activé, le voltmètre indiquera la tension entrante (relevé différent pour différentes installations électriques). Si le relevé indique 0 V c.a., les transformateurs de haute tension sont vraisemblablement câblés en phase. Faites un dernier contrôle à savoir, activez le système de micro-ondes et vérifiez les tensions entre les prises sur chaque transformateur de haute tension.

Le problème de câblage doit être corrigé avant la remise du four en service, dans la mesure où les tensions doivent être de :

- AMÉRIQUE DU NORD : 208 V c.a. entre 1 et 2 et 240 entre 1 et 3.
- AMÉRIQUE LATINE : 220 V c.a.
- JAPON : 200 V c.a.
- INTERNATIONAL : 230 V c.a.

REMARQUE : Les bornes avec le point orange ou le fil orange correspondent toujours à la borne 3 sur les modèles États-Unis.

Test d'un filament ou d'un transformateur de haute tension

 DANGER : Ne jamais tenter de mesurer les valeurs de tension secondaires des transformateurs quand ils sont activés. Une tension mortelle sera présente.

1. Débranchez l'alimentation secteur et déchargez les condensateurs à haute tension.
2. Débranchez tous les fils en question entrant dans le transformateur.
3. Utilisez un ohmmètre pour vérifier l'impédance des enroulements principal et secondaire. Pour déterminer si le transformateur est fonctionnel, voir ci-contre le tableau des résistances. Si la résistance est différent de ce qu'indique le tableau, remplacez le transformateur.

Diodes à haute tension

La diode à haute tension (Figure 29) est assemblée en branchant plusieurs diodes à semiconducteurs 1 000-1 500 V en série pour augmenter la capacité de tension inverse. Dans le circuit, la diode à haute tension conduit pour empêcher la tension du filament de devenir positive ; par conséquent, lorsque l'enroulement du transformateur passe à 2 400 VPK, le condensateur à haute tension est chargé à 2 400 volts.

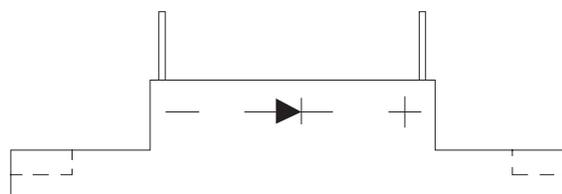


Figure 29 : Diodes à haute tension

Transformateurs HT	Tension, fréquence, prises et résistance primaires	Prises et résistance secondaires
NGC-3062-1	208 V c.a, 60 Hz, 1 & 2, 0,819–1,001 Ω 240 V c.a, 60 Hz, 1 & 3, 0,972–1,188 Ω	4, terre, 53,60–65,52 Ω
NGC-3062-2	230 V c.a., 50 Hz, 1 & 2, 0,972–1,188 Ω	3, terre, 57,52-70,30 Ω
NGC-3062-3	200 V c.a., 50/60 Hz, 1 & 2, 0,784-0,958 Ω	3, terre, 55,75-68,13 Ω
Transformateurs de filament	Tension, fréquence, prises et résistance primaires	Prises et résistance secondaires
NGC-3061-1	208 V c.a, 60 Hz, 1 & 2, 17,49-21,37 Ω 240 V c.a, 60 Hz, 1 & 3, 20,61-25,19 Ω	4, 5, très faible résistance - si le relevé est ouvert, le transformateur est en panne.
NGC-3061-2	230 V c.a., 50 Hz, 1 & 2, 18,99-23,21 Ω	3, 4, très faible résistance - si le relevé est ouvert, le transformateur est en panne.
NGC-3061-3	200 V c.a., 50/60 Hz, 1 & 2, 15,70-19,18 Ω	3, 4, très faible résistance - si le relevé est ouvert, le transformateur est en panne.

Tableau des hautes tensions et des résistances des transformateurs de filament

Lorsque l'enroulement à haute tension commence à tendre vers la négative, la diode à haute tension devient non conductrice avec le condensateur à haute tension chargé en série avec l'enroulement à haute tension. Quand le transformateur atteint son pic négatif de -2 400 VPK, la tension appliquée au filament est de -4 500 volts. Les diodes à haute tension sont de 16 kV c.c. (valeur nominale).

Test d'une diode à haute tension



DANGER : Ne jamais essayer de mesurer directement une haute tension. Risque de mort ou de blessure grave.

- Débranchez le four de l'alimentation.
- Déchargez les condensateurs à fond.
- Branchez le voltmètre en série avec la diode.
- Branchez un conducteur d'un multimètre réglé sur la tension c.c. sur un côté d'une pile 9 V et l'autre conducteur de l'autre côté de la diode.
- Branchez l'autre côté de la pile 9 V sur l'autre côté de la diode. La tension c.c. doit uniquement être présente sur le multimètre dans une direction.
- Intervertissez les conducteurs du multimètre sur la diode pour afficher le relevé opposé. Selon la tension de la pile, une tension comprise entre 5 et 7 V c.c. devrait être présente dans une direction et entre 0 et 0,1 V c.c. dans l'autre direction.

Magnétrons

Figure 30. Les magnétrons fournissent l'énergie RF à 2,45 GHz et commencent à osciller lorsqu'ils sont alimentés avec 4,1 kV c.c. environ à 0,350 mA environ. Durant le fonctionnement, chaque magnétron fournira 1 kW nominal d'alimentation.

En cas de remplacement nécessaire, effectuez un test de fuite de micro-ondes (page 25) après l'installation d'un nouveau magnétron.

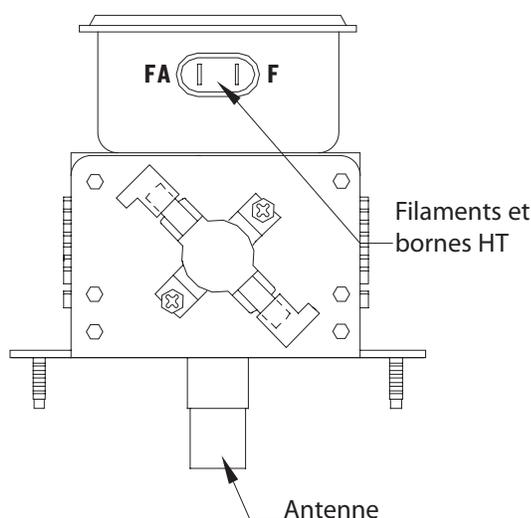


Figure 30 : Magnétron

Test d'un magnétron pour un filament ouvert/court-circuité

⚠ DANGER : La seule manière sûre de tester un magnétron est un test de résistance de son filament. Ne jamais tenter de mesurer le magnétron par une autre méthode avec le système de micro-ondes activé. Risque de mort ou de blessure grave.

1. Débranchez l'alimentation secteur et déchargez les condensateurs à haute tension.
2. Isolez le magnétron du circuit en débranchant les fils des bornes F et FA (Figure 30).
3. Un ohmmètre connecté entre les bornes du filament (F, FA) devraient indiquer un relevé inférieur à 1 ohm (Figure 30).

4. Un contrôle de continuité entre l'une ou l'autre borne de filament et le châssis du magnétron devrait indiquer une résistance infinie (ouverte).

⚠ ATTENTION : Veiller à empêcher l'entrée de particules dans les guides d'ondes en cas de maintenance sur les magnétrons.

Moteur de diffuseur rotatif

Le diffuseur rotatif est responsable de la diffusion uniforme de l'air chaud et des micro-ondes qui sont lancées à partir du haut du four jusque dans le compartiment de cuisson. Le diffuseur rotatif est entraîné par un moteur de 3,6 tr/min, qui reste allumé durant un cycle de cuisson ou lorsque le four est en TEST MODE (MODE TEST).

Le moteur du diffuseur rotatif peut être testé en TEST MODE (MODE TEST) (voir page 15).

⚠ ATTENTION : Veiller à empêcher l'entrée de particules dans les guides d'ondes en cas de maintenance sur le diffuseur rotatif.

Guides d'ondes

Les guides d'onde canalisent les micro-ondes dans le compartiment de cuisson. Si des particules ou des contaminants entrent dans les guides d'onde, la durée de vie des magnétrons pourra être raccourcie. Veillez à ne pas laisser entrer des particules dans les guides d'onde lors d'une maintenance sur les magnétrons ou sur le diffuseur rotatif.

Dépannage

Les erreurs suivantes liées au système de micro-ondes sont possibles :

- F3 : Faible intensité de magnétron (voir page 39)
- F5 : Surchauffe de magnétron (voir page 40)

Les problèmes suivants liés au système de micro-ondes sont possibles :

- Panne de composant électrique (affichage vide ou brouillé, carte de commande endommagée, etc.)
- Aliments mal cuits

Système de commande

Cette section apporte des informations sur les composants suivants :

- Carte de commande
- Affichage
- Ventilateurs de refroidissement du compartiment électrique
- Thermostat du ventilateur de refroidissement du compartiment électrique
- Thermocouple du compartiment électrique
- Filtre d'interférences électromagnétiques
- Fusibles
- Thermostat de limite supérieure de température
- Pavé de touches
- Ventilateurs de refroidissement des magnétrons
- Thermostats des magnétrons
- Alimentation
- Relais (K1 - Filament)
- Relais (K2 - Anode)
- Relais (K3 - Moniteur)
- Relais (K6 - Tension)
- Relais (K7 - Ventilateur du magnétron)
- Relais (K8 - Diffuseur rotatif)
- Détecteur de température à résistance
- Lecteur de carte à puce
- Relais à semiconducteurs (K4/K5 - Élément chauffant)
- Haut-parleur
- Port USB
- Capteur de tension
- Faisceau de câbles

Carte de commande

La carte de commande pilote chaque composant électrique du four. Voir le schéma page 49. La tension de 24 V c.c. peut être mesurée à la broche 2 du connecteur J7.

Affichage

L'affichage électroluminescent est la principale interface utilisateur.

Ventilateurs de refroidissement du compartiment électrique

Les ventilateurs de refroidissement (situés à l'arrière du four) sont actionnés par le thermostat du ventilateur de refroidissement lorsque la température du compartiment électrique atteint 120 °F (49 °C).

Thermostat des ventilateurs de refroidissement du compartiment électrique

Le thermostat des ventilateurs de refroidissement active les ventilateurs de refroidissement arrière lorsque la température du compartiment électrique atteint 120 °F (49 °C).

Thermocouple du compartiment électrique

Le thermocouple du compartiment électrique est un thermocouple de type K, qui mesure la température du compartiment électrique. Si la température du compartiment électrique est supérieure à 158 °F (70 °C), une erreur F6: EC TEMP (Température du compartiment électrique) s'affiche. La carte de commande régule la température du compartiment électrique une fois toutes les 60 secondes.

Filtre d'interférences électromagnétiques

Le filtre anti-interférences électromagnétiques permet d'éliminer les interférences RF émises par le four.

Fusibles

Les quatre fusibles sont des fusibles 12 A, classe CC.

Le fusible F1 (via le fil bleu) ou le fusible F2 (via le fil marron) a été conçu pour fondre en cas de surintensité par rapport aux composants suivants :

- Contrôleur du moteur de la soufflerie
- Ventilateurs de refroidissement du compartiment électrique
- Transformateurs de filament
- Ventilateurs de refroidissement des magnétrons
- Alimentation
- Moteur du diffuseur rotatif

Le fusible F3 a été conçu pour fondre en cas de surintensité par rapport au système de micro-ondes gauche (magnétron, transformateur à haute tension, diode, condensateur).

Le fusible F4 a été conçu pour fondre en cas de surintensité par rapport au système de micro-ondes droit (magnétron, transformateur à haute tension, diode, condensateur).

Thermostat de limite supérieure de température

Le thermostat de limite supérieure de température est un thermostat à réarmement manuel à 3 pôles 250 V c.a., avec un point de déclenchement à 572 °F (300 °C). Le thermostat coupe l'alimentation de l'élément chauffant de convection principal en cas d'anomalie.

Réarmez la thermostat de limite supérieure de température en appuyant sur le bouton de réarmement (Figure 31).

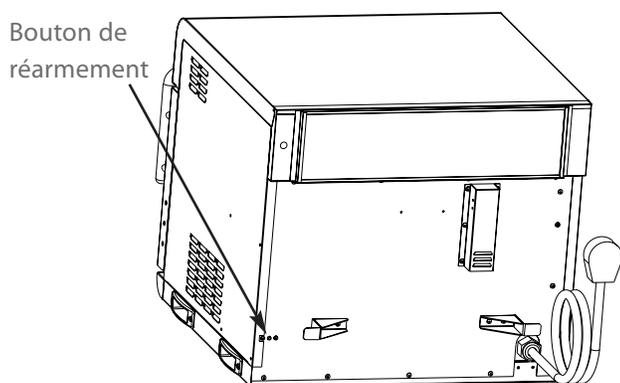


Figure 31 : Bouton de réarmement de limite supérieure de température

Pavé de touches

Le pavé de touches est commutateur à membrane comportant 7 x 10 touches. Pour des détails sur les fonctions des touches, voir la page 9.

Ventilateurs de refroidissement des magnétrons

Les ventilateurs de refroidissement des magnétrons alimentent les magnétrons en air et sont activés par le relais K7. Ils fonctionnent à :

- 208/240 V c.a. (installations 60 Hz avec détection de tension)
- 220 V c.a. (installations 60 Hz sans détection de tension)
- 230 V c.a. (installations 50 Hz)
- 200 V c.a. (installations Japon)

Thermostats des magnétrons

Les thermostats des magnétrons sont du type qui s'ouvrent en montée. Ils sont conçus pour s'ouvrir à 212 °F (100 °C), ce qui déclenche une erreur F5.

REMARQUE : Les thermostats des magnétrons sont câblés en série. Si l'un d'entre eux s'ouvre, la commande éteint les deux systèmes de micro-ondes jusqu'à ce que le thermostat ouvert se ferme. Les thermostats sont à réarmement automatique.

Alimentation

L'alimentation fournit du 24 V c.c. à 40 watts à la carte de commande et aux relais.

Relais - Filament K1

Le relais K1 est une bobine de relais 24 V c.c. à inverseur bipolaire 30 A, 240 V c.a. Elle permute l'alimentation aux transformateurs de filament des magnétrons.

Relais - Anode K2

Le relais K2 est une bobine de relais 24 V c.c. à inverseur bipolaire 30 A, 240 V c.a. Elle permute l'alimentation aux transformateurs de haute tension des magnétrons.

Relais - Moniteur K3

Le relais K3 est une bobine de relais 24 V c.c. à inverseur bipolaire 30 A, 240 V c.a. Il court-circuite L1 et L2 si le commutateur du moniteur s'ouvre avant le commutateur primaire ou secondaire.

Relais - Tension K6

Le relais K6 est une bobine de relais 24 V c.c. à inverseur tripolaire 30 A, 240 V c.a. Applicable à l'Amérique du Nord seulement, il permute entre 208 et 240 V c.a sur le transformateur de haute tension et les prises du transformateur de filament (selon la tension d'entrée).

Relais - Ventilateur de refroidissement de magnétron K7

Le relais K7 est une bobine de relais 24 V c.c. à inverseur bipolaire 30 A, 240 V c.a. Il permute l'alimentation aux ventilateurs de refroidissement des magnétrons lorsque les filaments des magnétrons sont activés. L'alimentation est coupée après 4 minutes, 15 secondes.

REMARQUE : La minuterie 4:15 recommence à chaque activation des filaments des magnétrons.

Relais - Moteur du diffuseur rotatif K8

Le relais K8 est une bobine de relais 24 V c.c. à inverseur bipolaire 30 A, 240 V c.a. Elle permute l'alimentation au moteur du diffuseur rotatif.

Détecteur de température à résistance

Le détecteur de température à résistance mesure la température de l'élément chauffant. Si l'affichage indique 999 °F/C, le détecteur de température à résistance est ouvert, ce qui produit une erreur F7. Voir le dépannage, page 41.

Lecteur de carte à puce

Le lecteur de carte à puce permet à l'opérateur du four de charger un menu/une mise à jour du micrologiciel à partir d'une carte à puce. Un menu existant déjà dans le four peut également être enregistré sur une carte à puce. Pour des instructions, voir la page 17.

Relais à semiconducteurs - Élément chauffant K4/K5

Le relais à semiconducteurs est un relais 40 A double 240 V c.a. K4 (droit) permute l'alimentation à l'élément chauffant 1. K5 (gauche) permute l'alimentation à l'élément chauffant 2.

Haut-parleur

Le haut-parleur procure un retour d'information audible à l'opérateur du four à chaque pression sur une touche ou chaque fin de tâche (fin d'un cycle de cuisson, par ex.), etc.

Port USB

Le port USB permet à l'opérateur du four de charger un menu/une mise à jour du logiciel à partir d'une clé USB. Un menu existant déjà dans le four peut également être enregistré sur une clé USB. Pour des instructions, voir la page 17.

Capteur de 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.

Faisceau de câbles

La faisceau de câbles distribue l'alimentation aux composants électriques du four. Voir le schéma page 49.

Dépannage

Les erreurs suivantes liées au système de commande sont possibles : Voir la section « Dépannage des codes d'erreur », pages 37-42.

Potentiellement, l'un des problèmes diagnostiqués à la section « Dépannage des codes hors erreur » peut se produire en rapport avec le système de commande. Voir la section « Dépannage des codes hors erreur », pages 43-48.

Système filtrant

Cette section apporte des informations sur les composants suivants :

- Convertisseur catalytique
- Bac de vidange
- Filtre à air
- Catalyseur d'évent

Convertisseur catalytique

Le convertisseur catalytique - un catalyseur du type COV - se situe derrière la paroi intérieure du compartiment de cuisson et est responsable du nettoyage de la recirculation d'air. Il fonctionne en diminuant sensiblement la température de combustion de la graisse entraînée dans le circuit d'air à la même température environ que celle de l'air, ce qui permet de brûler et de décomposer la graisse en CO₂ et H₂O à mesure qu'elle passe à travers le convertisseur catalytique. Le catalyseur fonctionne le plus efficacement à des températures supérieures à 475 °F (246 °C).

Le matériau du catalyseur est très sensible à certains produits chimiques. Des dommages irréversibles sont possibles si le catalyseur est exposé à des produits nettoyants contenant des phosphates, du NaOH, des silicates et des sels de Na et de potassium. Ces produits chimiques se trouvent dans la plupart des dégraissants et des nettoyants commerciaux ; par conséquent, seul le nettoyant pour four TurboChef doit être utilisé.



ATTENTION : Nettoyez le convertisseur catalytique avec du nettoyant pour four TurboChef et rincez bien à l'eau distillée. Laissez le convertisseur catalytique sécher à l'air avant de le réinstaller. Si du nettoyant pour four TurboChef n'est pas disponible, ne pas utiliser de nettoyant de remplacement. Utiliser uniquement de l'eau distillée.

Bac de vidange

Le bac de vidange collecte les particules durant leur expulsion par le fond du compartiment de cuisson.

Filtre à air

Le filtre à air se situe au dos du four. Il permet d'empêcher les particules d'entrer dans le compartiment électrique.

Catalyseur d'évent

Outre le convertisseur catalytique principal, le four i5 contient un catalyseur supplémentaire dans le circuit des tubes d'aération. Ce catalyseur facilite la décomposition de la graisse et des particules avant que l'excédent d'air entre dans l'atmosphère.

Dépannage

Les problèmes suivants liés au système de filtrant sont possibles :

- Feu dans le compartiment de cuisson (si le convertisseur catalytique est bouché et que le four n'est pas régulièrement nettoyé).
- Panne de composants électriques (si le filtre n'est pas présent ou est bouché).
- Transfert de goût indésirable.
- Émission d'odeurs indésirables.

Présentation du dépannage

Cette section apporte des informations sur ce qui suit :

- Description des codes d'erreur
- Dépannage des codes d'erreur
- Dépannage des codes hors erreur

Pour des informations sur l'accès au TEST MODE (MODE TEST), voir la page 15. Pour des informations et des illustrations sur le remplacement de composants, voir l'annexe.

Description des codes d'erreur

Pour les instructions sur l'affichage du compteur d'erreurs, voir la page 13.

F1 : Fonctionnement impropre de la soufflerie

Cette erreur s'affiche lorsque le contrôleur du moteur indique qu'il ne fonctionne pas.

Les moteurs et le contrôleur du moteur sont continuellement surveillés dans tous les modes avec traitement spécial en TEST MODE (MODE TEST)(page 15). Si une erreur est détectée, la commande termine un cycle de cuisson et affiche « F1: Blower » (Soufflerie).

À la mise sous tension du four, la commande essaie de redémarrer les moteurs. Si le redémarrage des deux moteurs aboutit, le code d'erreur s'efface de l'affichage. L'erreur est également effacée de l'affichage au début d'un cycle de cuisson ou lorsqu'un moteur de soufflerie est testé en TEST MODE (MODE TEST).

F2 : Température de cuisson basse

Cette erreur s'affiche si la température du compartiment de cuisson est inférieure de plus de 84 °F (47 °C) au point de consigne de température après cinq secondes dans un cycle de cuisson.

L'erreur s'efface de l'affichage au début du cycle de cuisson si la température du compartiment de cuisson est à 84 °F (47 °C) du point de consigne de température ou si l'élément chauffant est testé en TEST MODE (MODE TEST) (voir page 15).

F3 : Courant magnétron bas

Cette erreur s'affiche si le transformateur de courant sur la carte de commande E/S détecte moins de 10 A. L'erreur est surveillée lorsque les micro-ondes sont activées durant un cycle de cuisson en TEST MODE (MODE TEST).

Elle s'efface de l'affichage au début du cycle de cuisson si le transformateur de courant détecte 10 A ou si les magnétrons sont activés en TEST MODE (MODE TEST).

F4 : Commutateur de porte défectueux

Cette erreur s'affiche quand la commande détecte que le commutateur d'interverrouillage du moniteur se déverrouille avant le commutateur d'interverrouillage principal ou secondaire. En outre, cette erreur fera fondre les fusibles F3 et F4 si le système de micro-ondes à haute tension est activé lorsque se présente l'erreur. L'erreur s'efface de l'affichage à la mise puis remise sous tension du four.

REMARQUE : Les commutateurs d'interverrouillage de la porte sont branchés en parallèle. Voir le schéma du four, page 49. L'erreur est surveillée durant un cycle de cuisson et en TEST MODE (MODE TEST) quand les micro-ondes sont activées.

F5 : Surchauffe magnétron

Cette erreur s'affiche quand le thermostat de l'un ou l'autre magnétron atteint 212 °F (100 °C).

Les thermostats se réarment automatiquement et sont branchés en série. L'erreur s'efface de l'affichage au début d'un cycle de cuisson si le thermostat est fermé ou que les magnétrons sont correctement testés en TEST MODE (MODE TEST).

F6 : Température du compartiment électrique élevée

Cette erreur s'affiche quand le thermocouple du compartiment électrique dépasse 158 °F (70 °C). La température du compartiment électrique est surveillée une fois par minute.

L'erreur s'efface de l'affichage si lors du contrôle suivant, la température du thermocouple du compartiment électrique est inférieure à la limite indiquée.

F7 : Détecteur de température à résistance ouvert

Cette erreur s'affiche quand la commande détecte que le détecteur de température à résistance est ouvert. L'affichage indique « 999°F/C », ce qui veut dire que le détecteur de température à résistance est ouvert.

L'erreur s'efface quand la commande détecte une continuité.

F8 : Faible montée de température

Cette erreur s'affiche durant le WARMING UP (PRÉCHAUFFAGE) ou en TEST MODE (MODE TEST) si la température du compartiment de cuisson ne monte pas à 14 °F (7 °C) minimum en 30 secondes.

Code d'erreur et description	Stade de cycle				Reportez-vous à...
	Préchauffage	Inactif	Cuisson	Test Mode (Mode test)	
F1 : Fonctionnement impropre de la soufflerie	✓	✓	✓	✓	Page 37
F2 : Température de cuisson basse			✓		Page 38
F3 : Courant magnétron bas			✓	✓	Page 39
F4 : Commutateur de porte défectueux			✓	✓	Page 40
F5 : Surchauffe magnétron			✓	✓	Page 40
F6 : Température du compartiment électrique élevée	✓	✓	✓	✓	Page 41
F7 : Détecteur de température à résistance ouvert	✓	✓	✓	✓	Page 41
F8 : Faible montée de température	✓			✓	Page 42

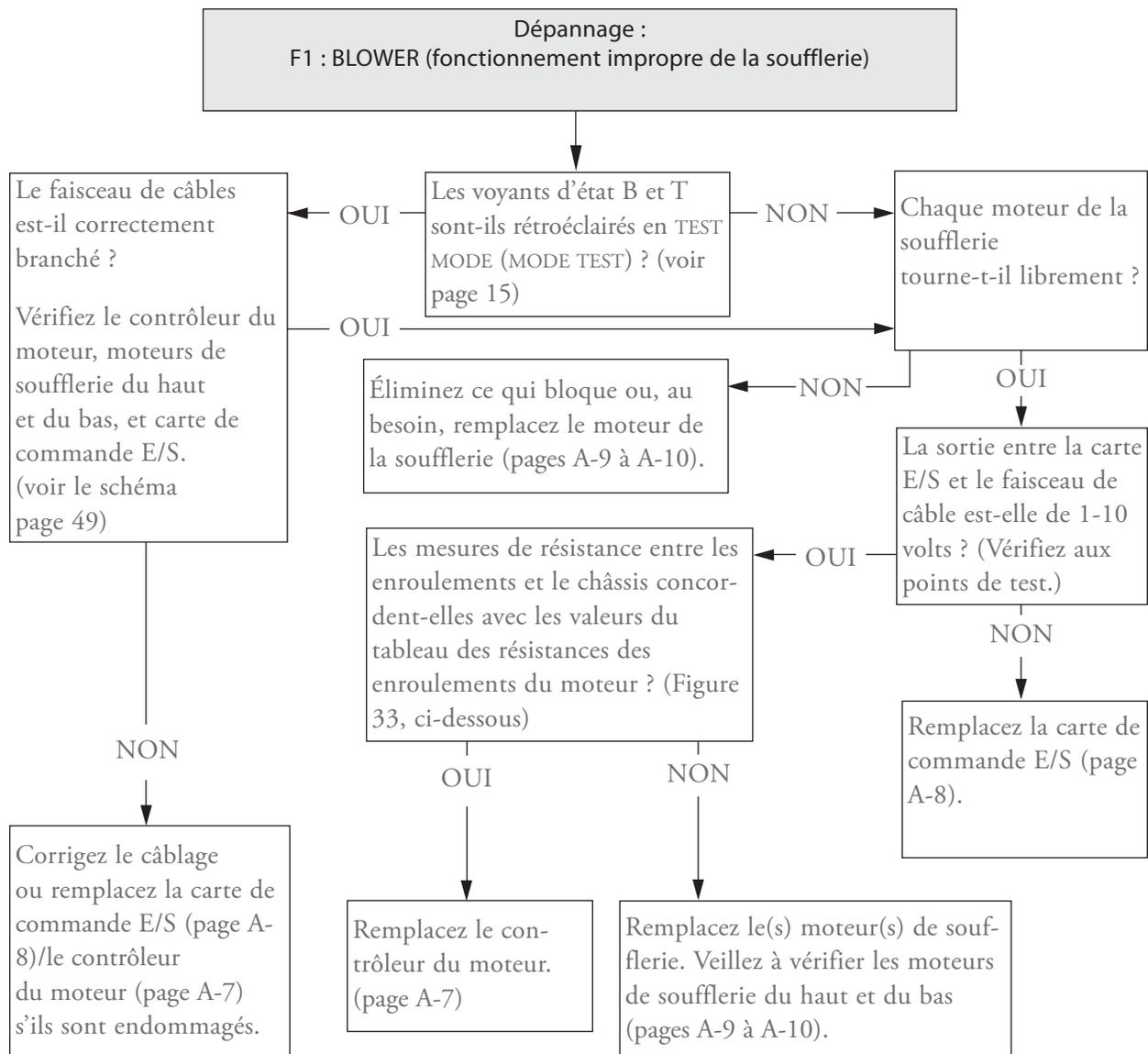
Figure 32 : Tableau des codes d'erreur

Les codes d'erreur apparaissent par ordre hiérarchique. Par exemple, si en cours de cuisson le four rencontre les erreurs F1 et F2, il signalera seulement l'erreur F1, car le logiciel arrêtera toute autre action à la découverte de l'erreur F1.

Les codes d'erreur F1 à F5 et F7 arrêteront le cycle de cuisson dès leur découverte.

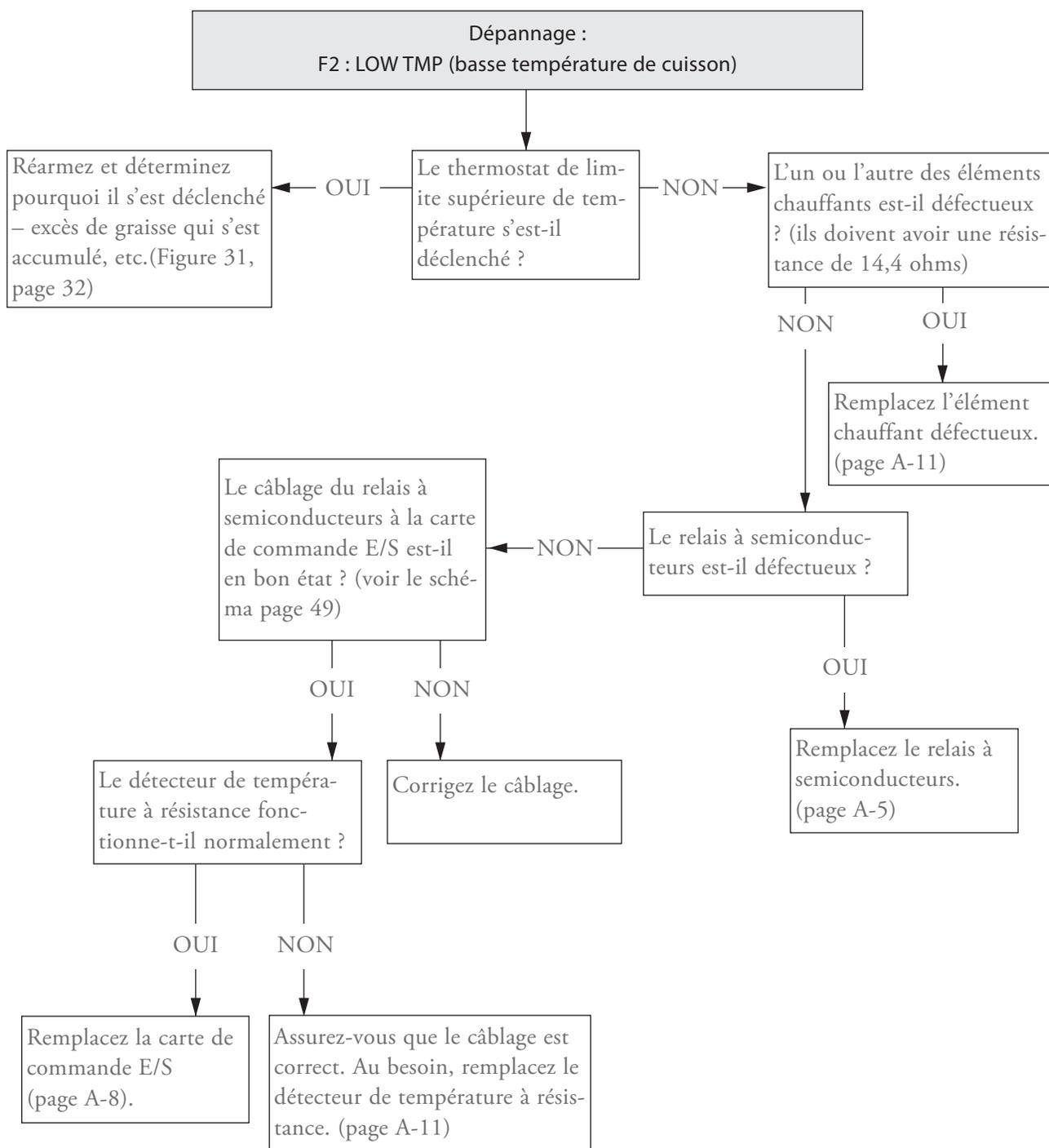
Dépannage des codes d'erreur

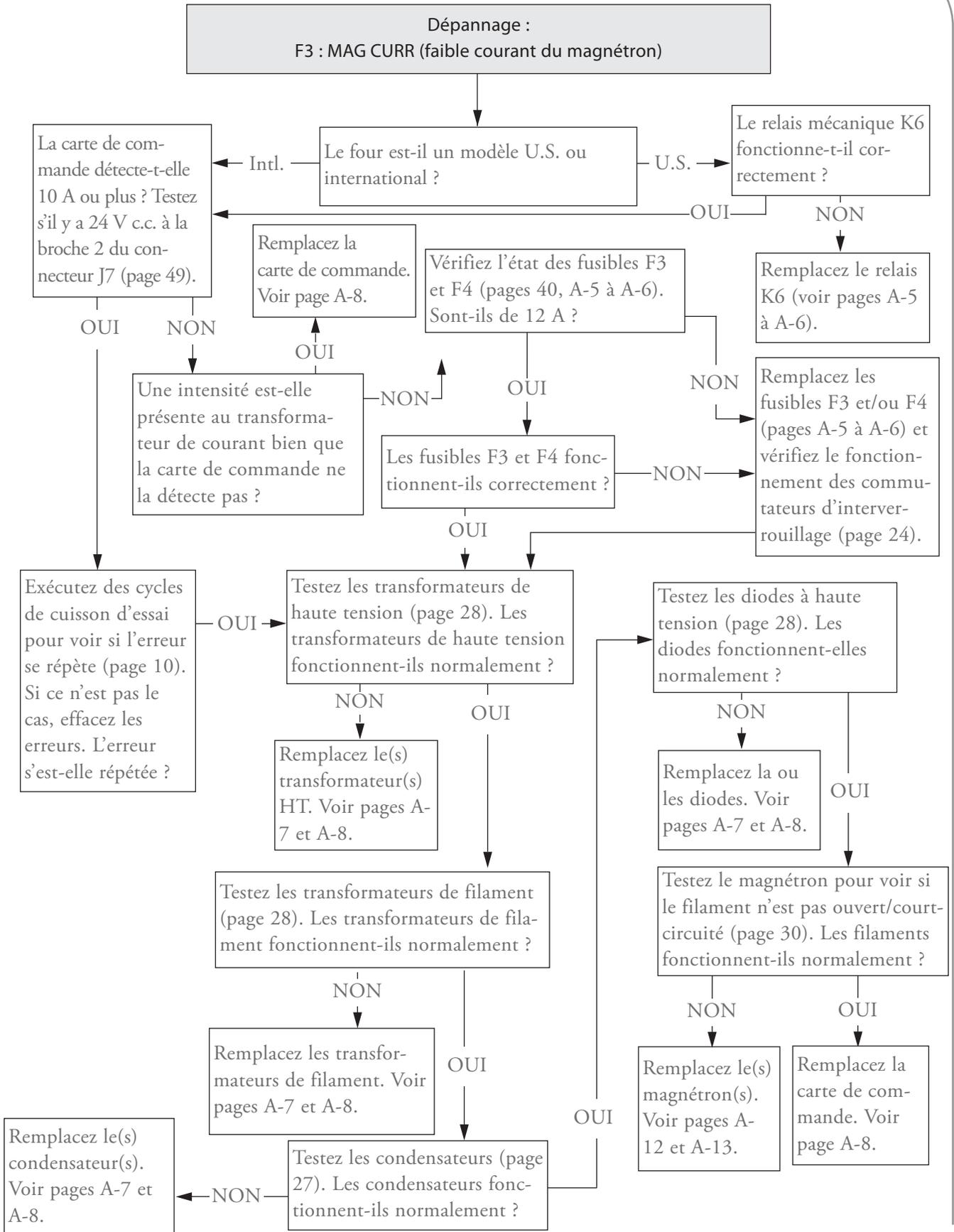
En TEST MODE (MODE TEST), vous pouvez exécuter des diagnostics du four et contrôler les compteurs d'erreurs. Pour accéder au TEST MODE (MODE TEST) ou activer le mode Diagnostic, voir page 15.

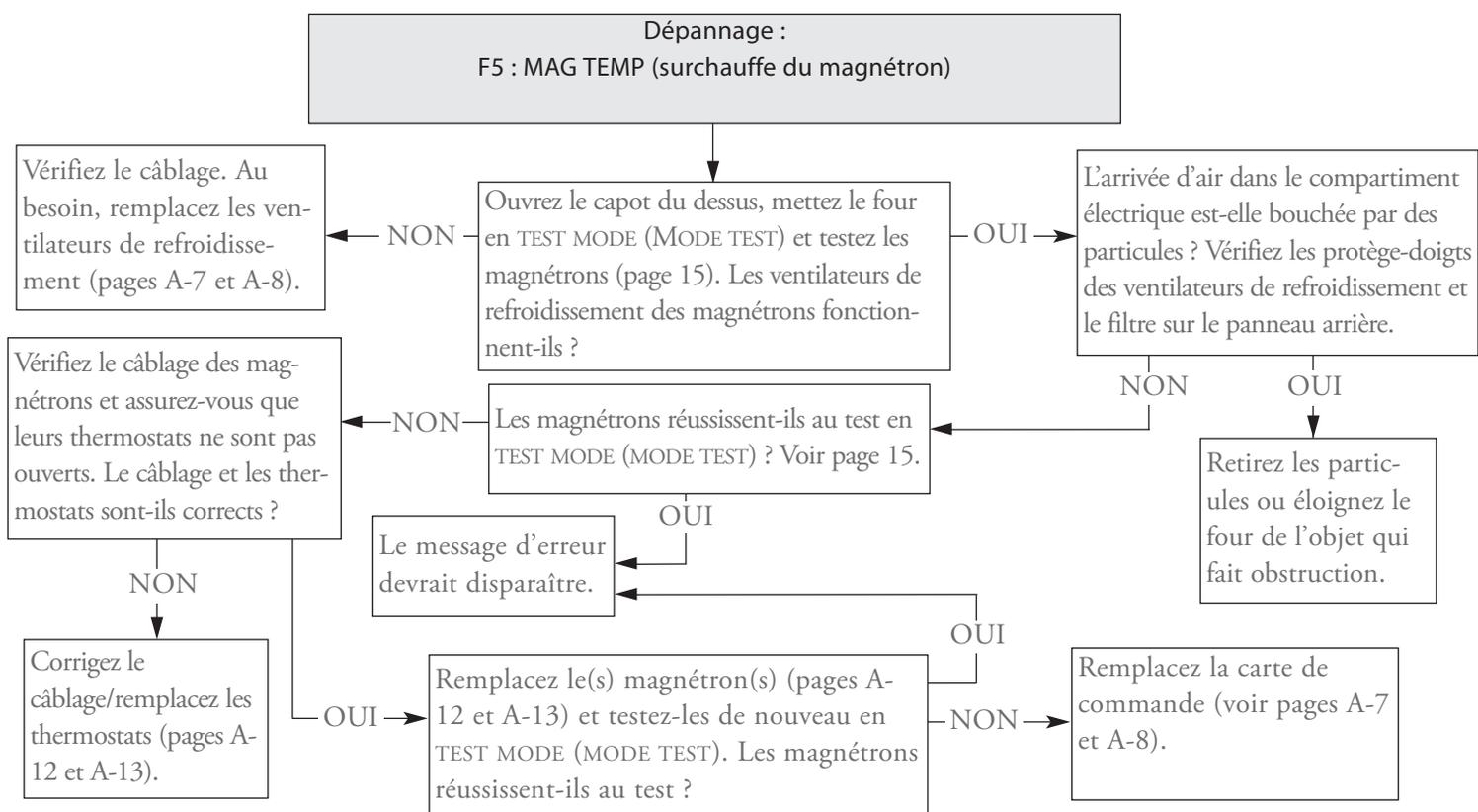
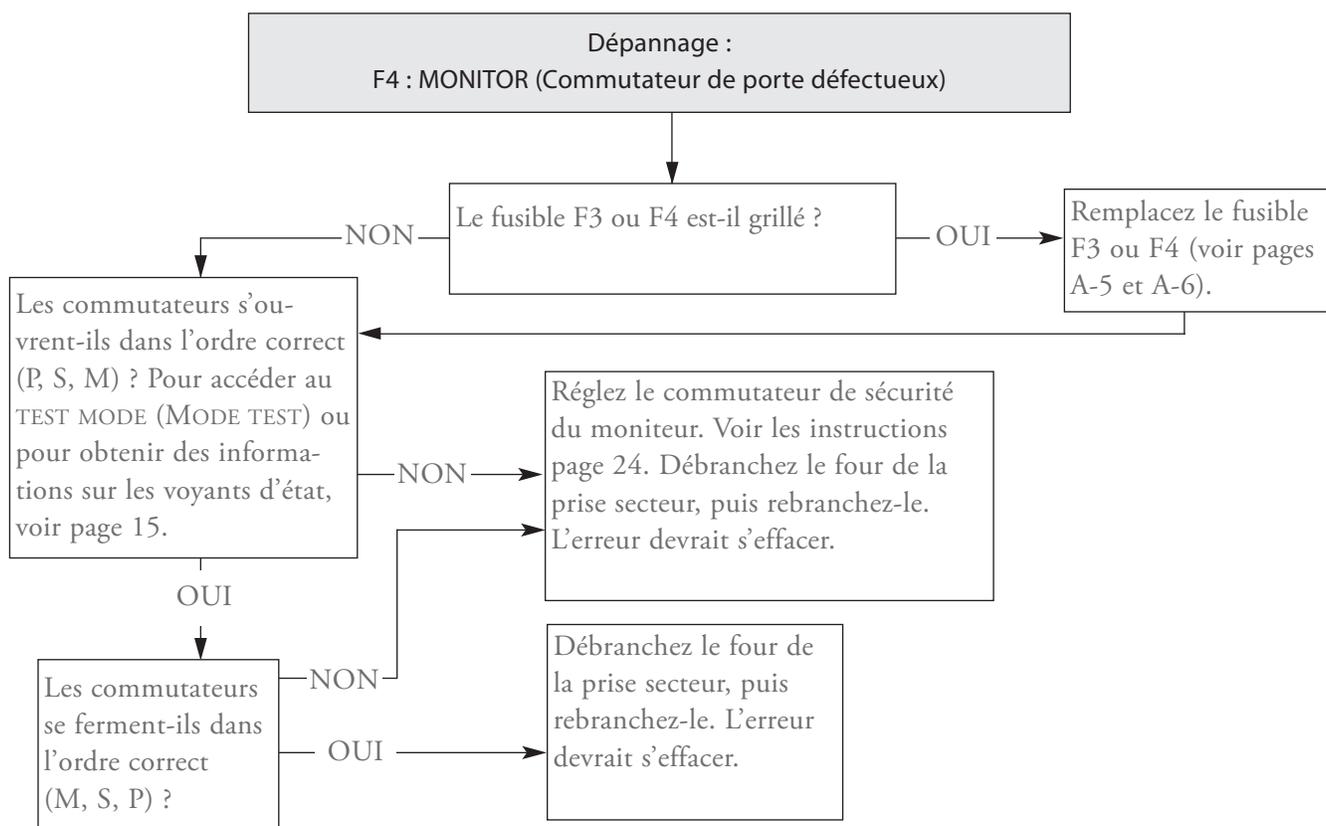


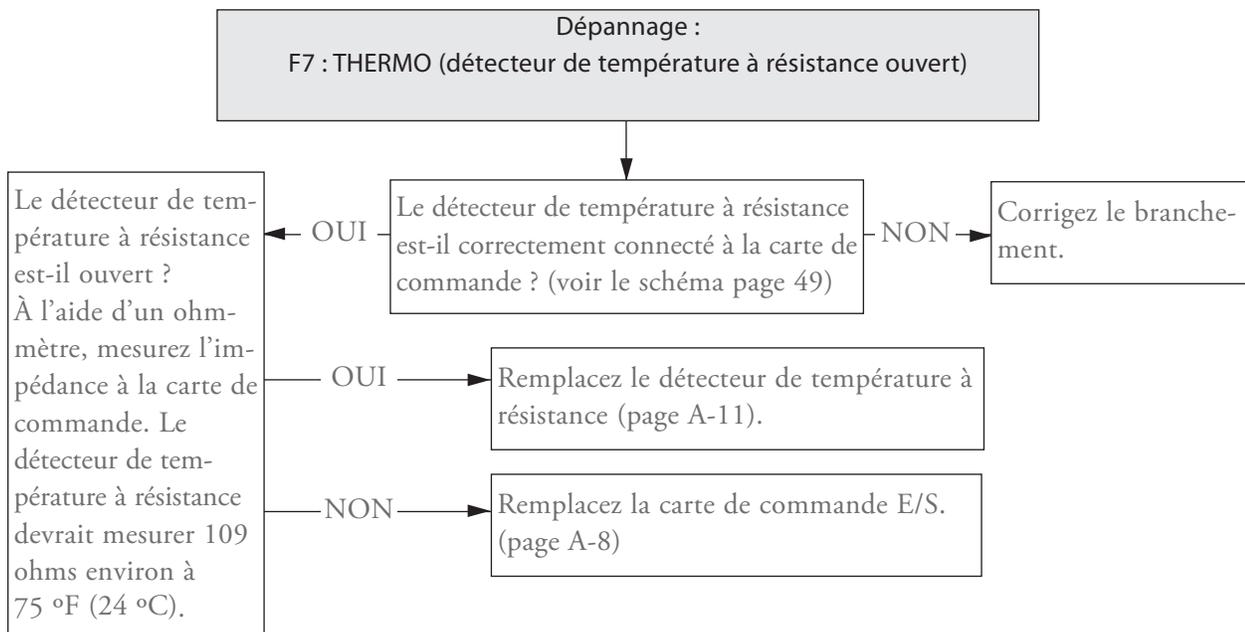
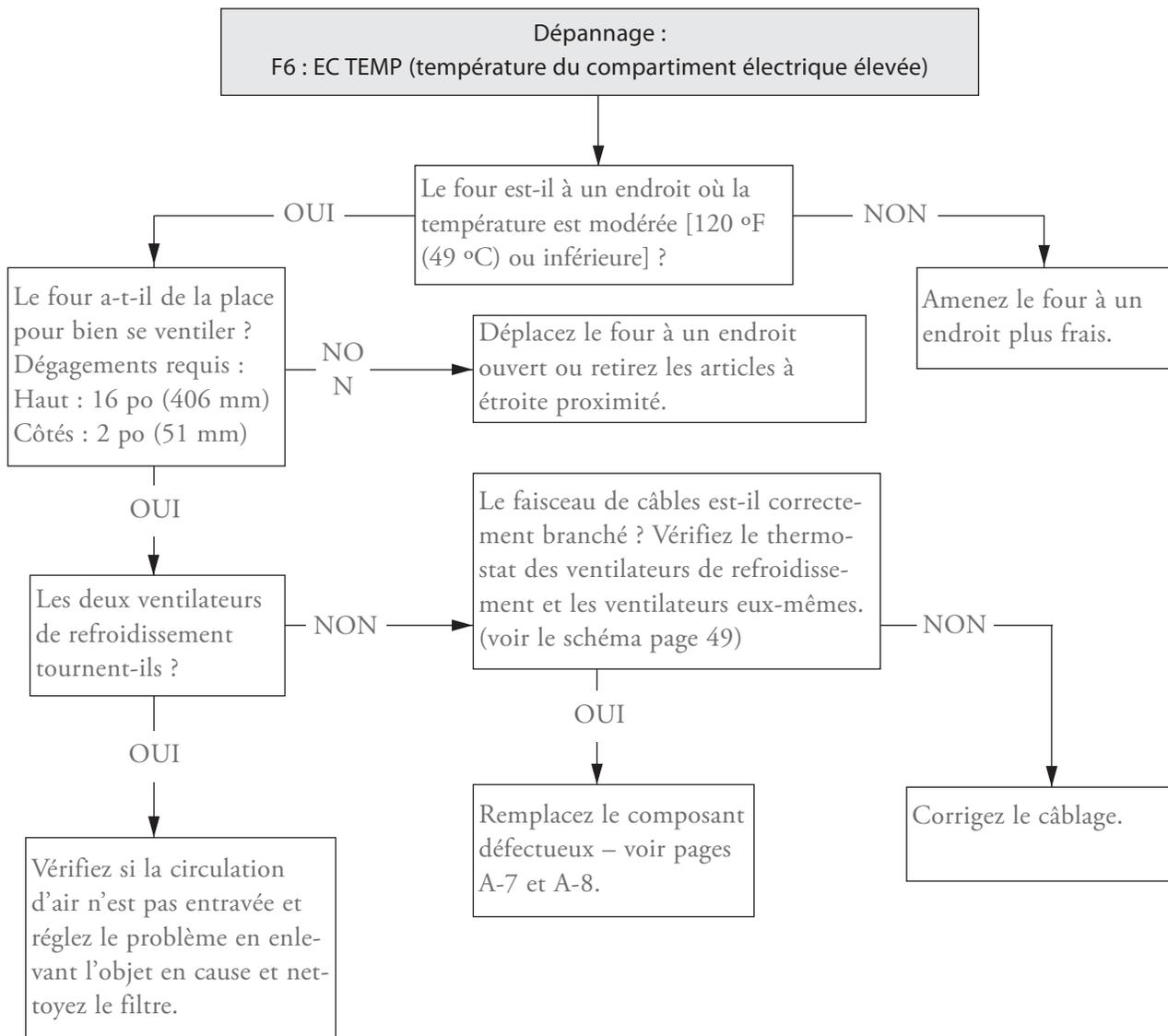
À	De	Description	Résistance attendue
Noir	Rouge	Enroulement (A-B)	5,9 à 7,3 ohms
Noir	Blanc	Enroulement (A-C)	5,9 à 7,3 ohms
Rouge	Blanc	Enroulement (B-C)	5,9 à 7,3 ohms
Noir, rouge ou blanc	Vert	Enroulements au châssis	Ouvert

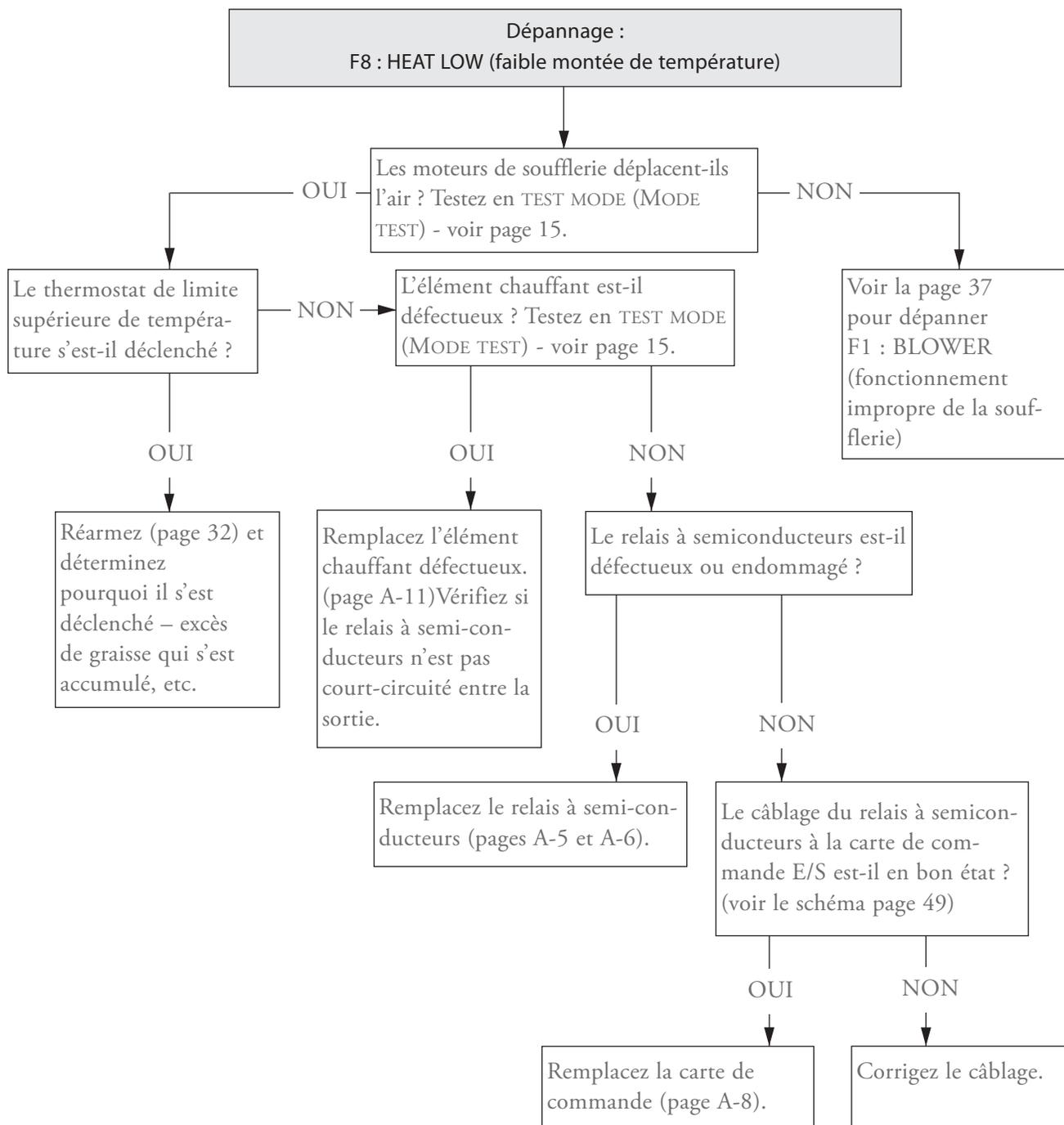
Figure 33 : Tableau des résistances des enroulements du moteur





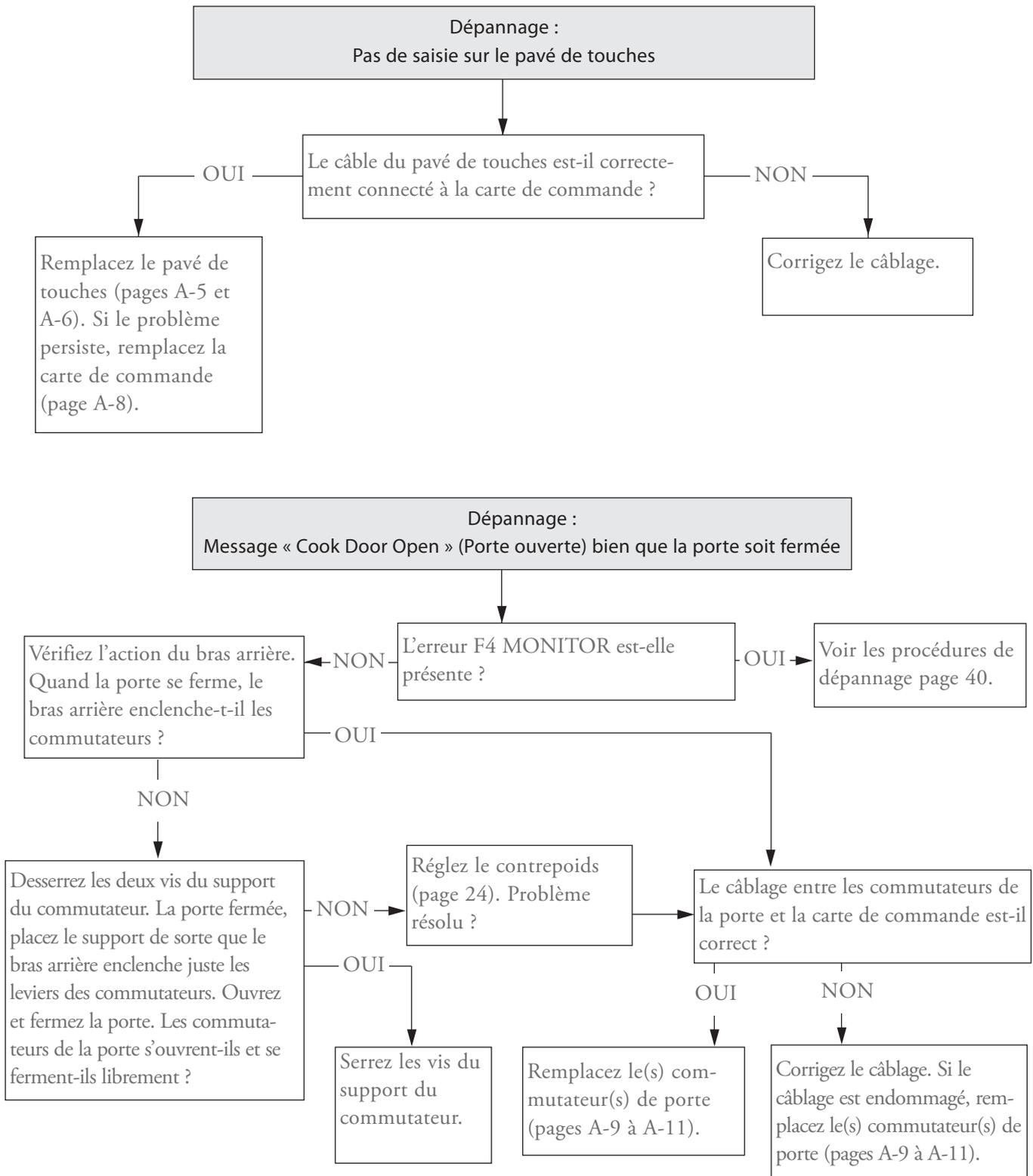


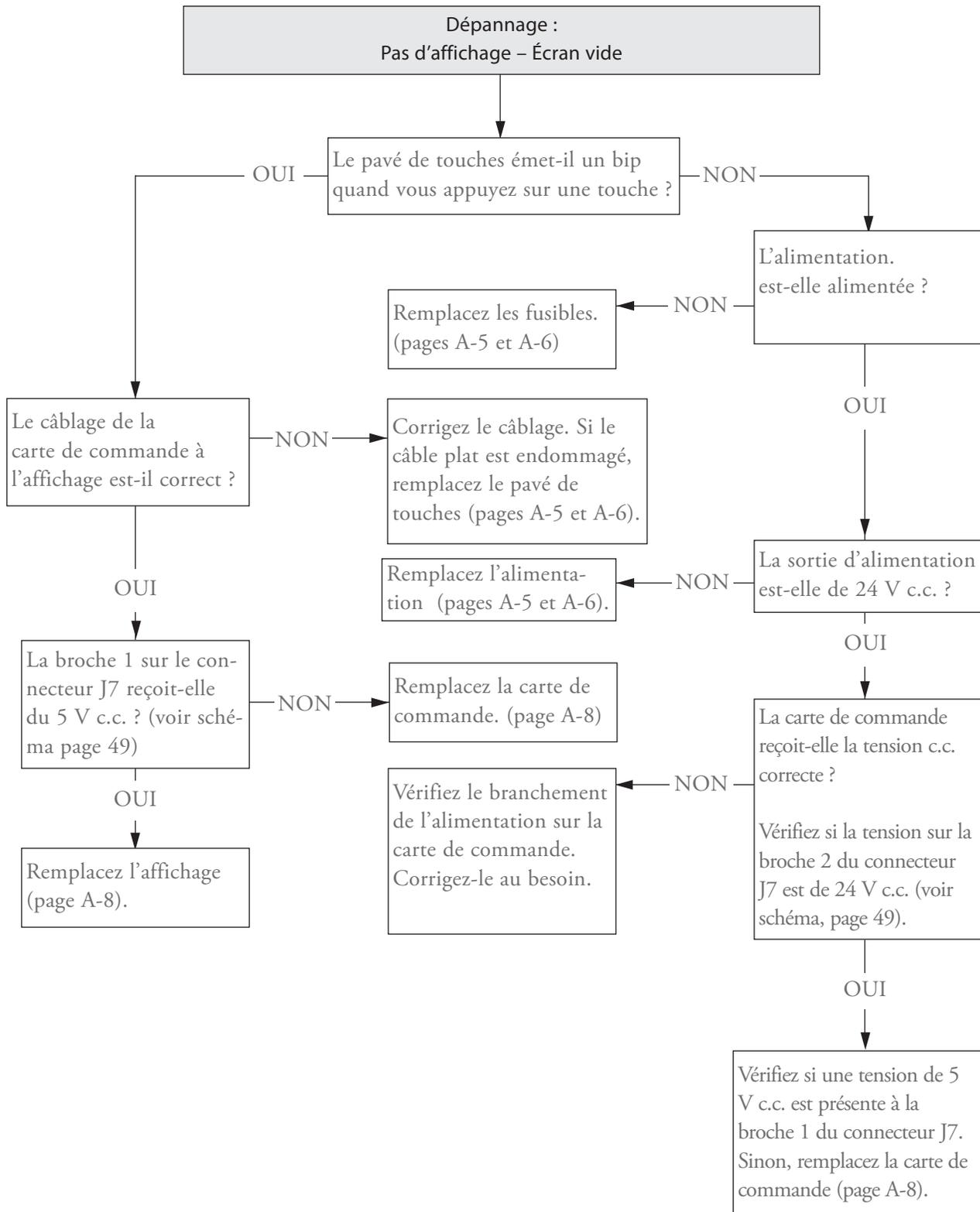


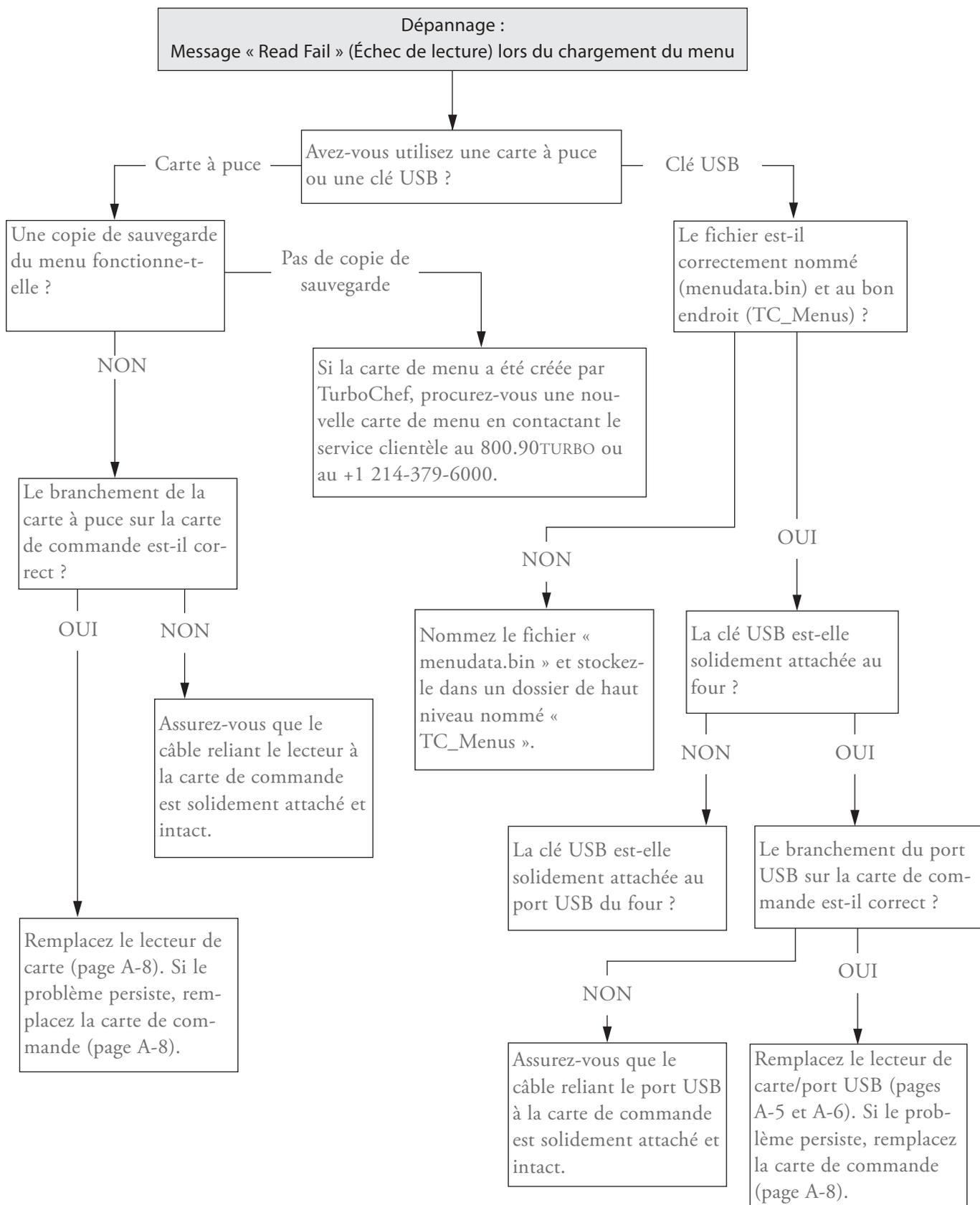


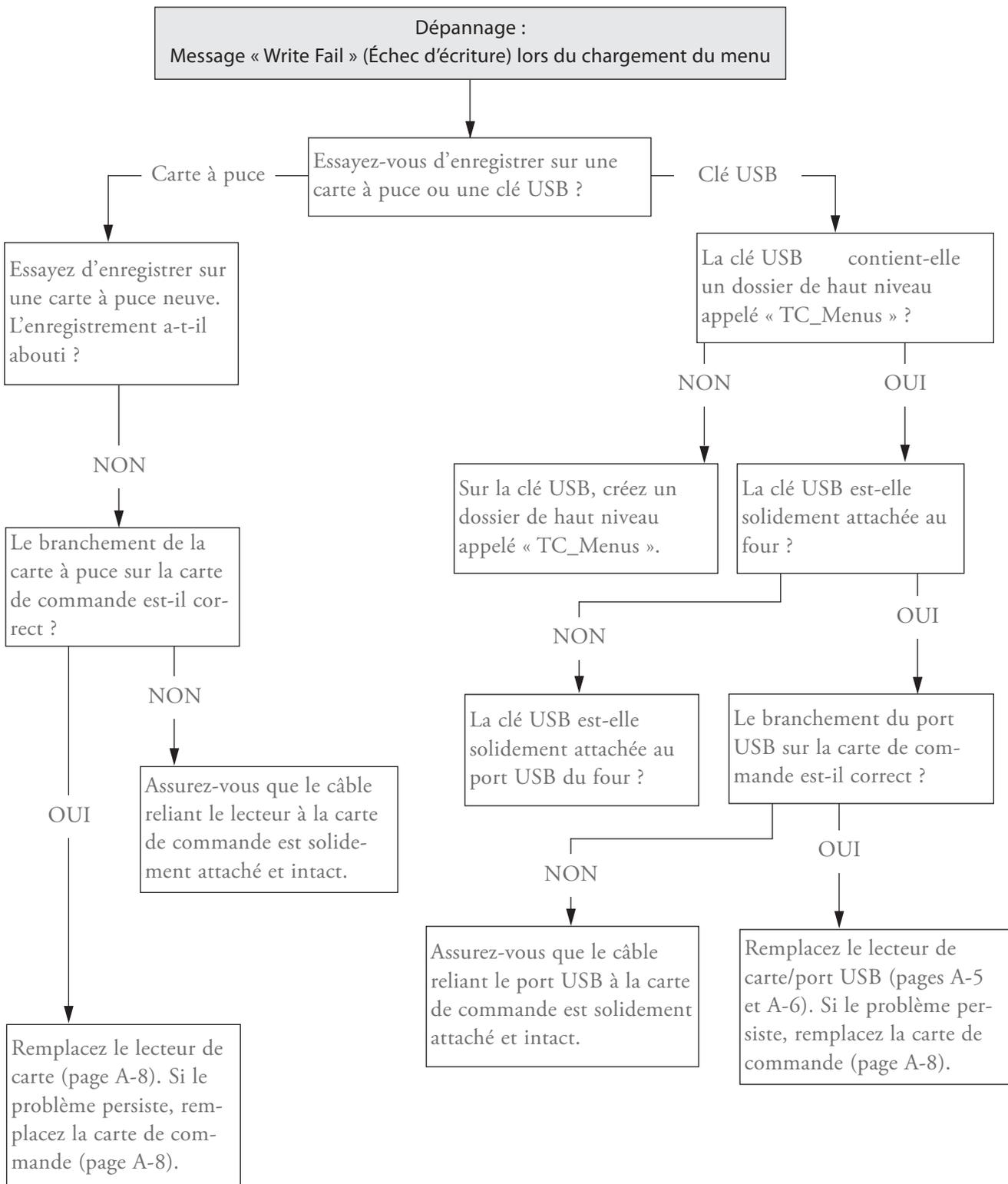
Dépannage des codes hors erreur

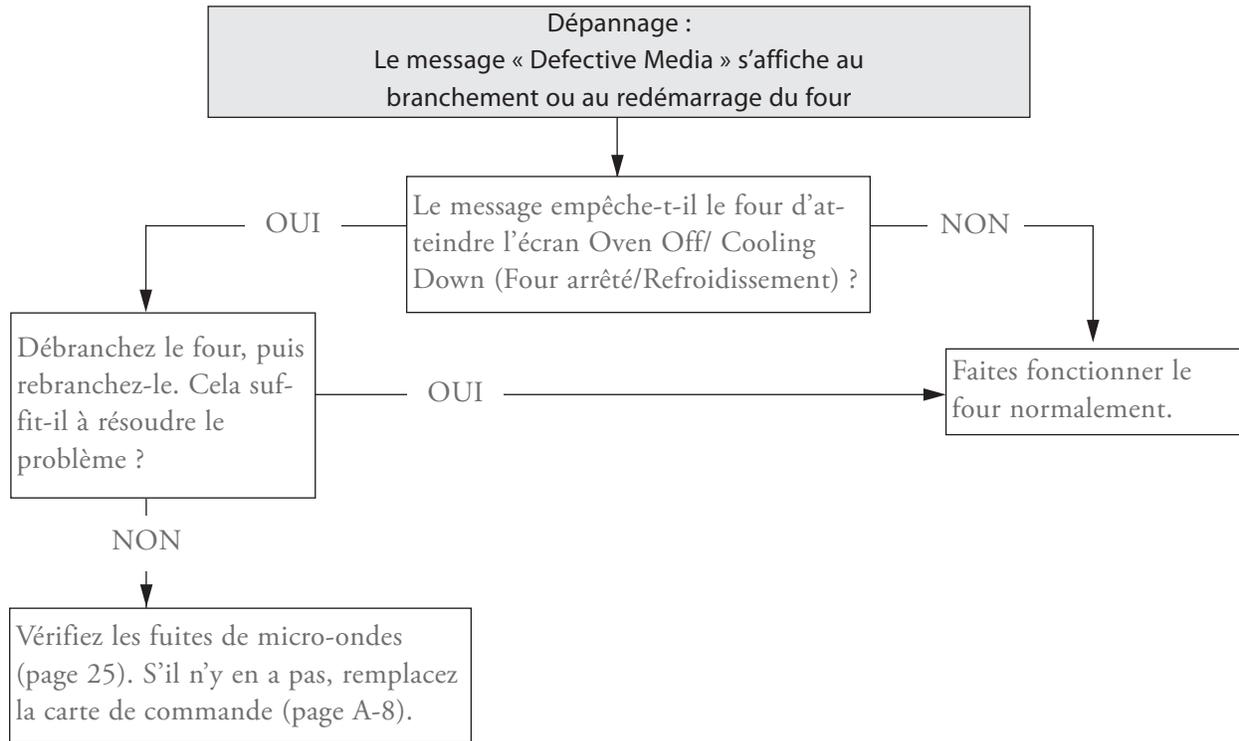
Cette section propose des conseils de dépannage de problèmes pouvant se produire indépendamment d'une erreur du four.











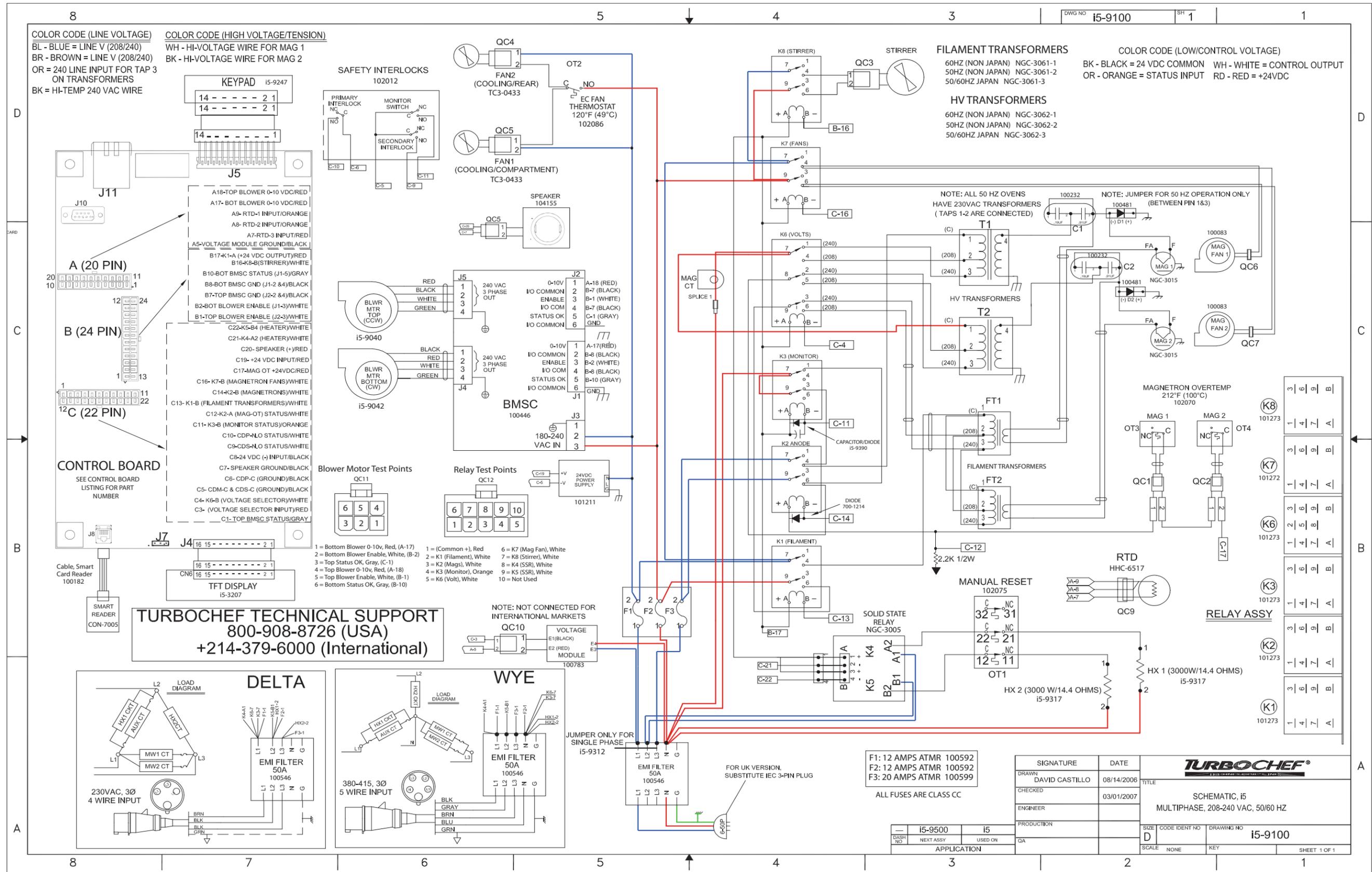


Figure 34 : Schéma du four i5

*Page
vierge.*

Tableau complet des composants du four



DANGER : Avant de remplacer un composant quelconque du four, s'assurer que le four est débranché de la prise secteur. Le remplacement d'un composant avec le four branché peut se solder par des blessures graves, voire mortelles.



REMARQUE : Pour le matériel, voir les illustrations de cette annexe.

Pour remplacer ceci...		Commencez par retirer ceci...					Articles bloquant l'accès
Article	Numéro de référence	Pas de capots (page A-3)	Pas de capots - Ouvrir celui du haut (page A-5)	Capot du haut (page A-7)	Côté gauche (page A-9)	Capot côté droit (page A-11)	
Moteur de la soufflerie (inférieur)	I5-9042				✓		Filtre anti-interférences électromagnétiques, support du filtre
Moteur de la soufflerie (supérieur)	I5-9040				✓		Filtre anti-interférences électromagnétiques, support du filtre
Roue de la soufflerie (inférieure)	103550				✓		Moteurs de la soufflerie
Roue de la soufflerie (supérieure)	103551				✓		Moteurs de la soufflerie
Condensateur, haute tension	100232			✓			Pincettes de condensateur
Pince de condensateur	100134			✓			
Convertisseur catalytique	I5-9066					✓	Détecteur de température à résistance et élément chauffant
Carte de commande	I5-3208-1			✓			
Ventilateur de refroidissement (extérieur)	TC3-0433			✓			Filtre, support, protège-doigts
Ventilateur de refroidissement (intérieur)	TC3-0433			✓			
Protège-doigts du ventilateur de refroidissement	100086			✓			Filtre, support
Ventilateur de refroidissement, magnétron	100083			✓			
Support du ventilateur de refroidissement (magnétron)	I5-9263			✓			
Diodes, haute tension	100481			✓			
Affichage, TFT	I5-3207			✓			
Affichage, VFD	OBSOLÈTE			✓			
Porte*	I5-9308	✓					
Joint de porte	I5-9309	✓					Plaque
Poignée de la porte	I5-9253	✓					Peau de porte
Peau de porte	I5-9109	✓					Porte
Bac de vidange	I5-9252	✓					
Filtre d'interférences électromagnétiques	100546				✓		
Support du filtre d'interférences électromagnétiques	I5-9257				✓		
Filtre, air	I5-9039	✓					
Support du filtre	I5-9060	✓					
Mise à jour du micrologiciel, affichage TFT	I5-3206	✓					
Mise à jour du micrologiciel, affichage VFD	I5-3205	✓					
Fusible, F1, 12 A	100592		✓				
Fusible, F2, 12 A	100592		✓				
Fusible, F3, 12 A	100592		✓				
Fusible, F4, 12 A	100592		✓				
Porte-fusibles	103548		✓				Fusibles
Poignée de la porte	I5-9256	✓					
Écran thermique/support	I5-9224		✓				
Bague d'étanchéité thermique	102708				✓		Moteurs de la soufflerie
Élément chauffant	I5-9284					✓	Détecteur de température à résistance
Ressort auxiliaire, commutateur d'interverrouillage (gauche)	103599					✓	
Ressort auxiliaire, commutateur d'interverrouillage (droit)	103599				✓		
Charnière, support, glissière, gauche	I5-9196				✓	✓	Porte, commutateurs

* Pour le retrait de la porte, des composants de charnières, des magnétrons, des thermostats de magnétron ou des guides d'ondes, voir pages A-12 et A-13.

A-2 ANNEXE - REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU FOUR

Pour remplacer ceci...		Commencez par retirer ceci...					
Article	Numéro de référence	Pas de capots (page A-3)	Pas de capots - Ouvrir celui du haut (page A-5)	Capot du haut (page A-7)	Côté gauche (page A-9)	Capot côté droit (page A-11)	Articles bloquant l'accès
Charnière, support, glissière, droite	I5-9195				✓	✓	Porte, commutateurs
Charnière, came, assemblage soudé, gauche	I5-9313				✓	✓	Porte, commutateurs
Charnière, came, assemblage soudé, droite	I5-9314				✓	✓	Porte, commutateurs
Charnière, guide, glissière de commutateur, inférieure	I5-9316				✓	✓	Porte, commutateurs
Charnière, guide, glissière de commutateur, supérieure	I5-9315				✓	✓	Porte, commutateurs
Charnière, soufflet, gauche	I5-9178				✓	✓	Porte, commutateurs
Charnière, soufflet, droite	I5-9179				✓	✓	Porte, commutateurs
Module de charnière, base	I5-9193				✓	✓	Porte, commutateurs
Charnière, barre de torsion	I5-9144				✓	✓	Porte, commutateurs
Charnière, assemblage soudé, support de contre-poids, gauche	I5-9326				✓	✓	Porte, commutateurs
Charnière, assemblage soudé, support de contre-poids, droite	I5-9327				✓	✓	Porte, commutateurs
Commutateur d'interverrouillage (moniteur)	102012					✓	
Commutateur d'interverrouillage (principal)	102012				✓		
Commutateur d'interverrouillage (secondaire)	102012					✓	
Plaque à jets (inférieure)	I5-3200	✓					Grille
Plaque à jets (supérieure)	I5-3204	✓					
Pavé de touches	I5-9247		✓				
Panneau avant inférieur	I5-9246	✓					Bac de vidange
Magnétron (gauche)*	NGC-3015			✓	✓		
Magnétron (droit)*	NGC-3015			✓		✓	
Contrôleur du moteur	100446			✓			
Cordon d'alimentation	I5-9127				✓		
Alimentation	101211		✓				Support d'alimentation
Support d'alimentation	I5-9280		✓				
Grille	I5-9168	✓					
Support de grille	I5-9165	✓					Grille
Relais (K1 - Filament)	101273		✓				
Relais (K2 - Anode)	101273		✓				
Relais (K3 - Moniteur)	101273		✓				
Relais (K6 - Tension)	101272		✓				
Relais (K7 - Ventilateur du magnétron)	101273		✓				
Relais (K8 - Diffuseur rotatif)	101273		✓				
Support du relais	I5-9261		✓				
Relais, semiconducteurs (K4/K5 - éléments chauffants)	101286		✓				
Détecteur de température à résistance, compartiment de cuisson	HHC-6517					✓	
Plaque	I5-9307	✓					Porte
Carte à puce/port USB	CON-7005			✓			Carte de commande
Haut-parleur	104155		✓				
Diffuseur rotatif	I5-9154	✓					Plaque à jets supérieure
Moyeu du diffuseur rotatif	104132			✓			Moteur du diffuseur rotatif
Moteur du diffuseur rotatif	I5-9361			✓			Support du moteur du diffuseur rotatif
Support du moteur du diffuseur rotatif	I5-9075			✓			
Arbre du diffuseur rotatif	I5-9151			✓			Moteur, support, plaque à jets supérieure, diffuseur rotatif

* Pour le retrait de la porte, des composants de charnières, des magnétrons, des thermostats de magnétron ou des guides d'ondes, voir pages A-12 et A-13.

Pour remplacer ceci...		Commencez par retirer ceci...					
Article	Numéro de référence	Pas de capots (page A-3)	Pas de capots - Ouvrir celui du haut (page A-5)	Capot du haut (page A-7)	Côté gauche (page A-9)	Capot côté droit (page A-11)	Articles bloquant l'accès
Thermocouple, compartiment électrique	700-1199			✓			
Thermostat, ventilateurs de refroidissement	102086			✓			
Thermostat, limite supérieure de température	102075			✓			Filtre, support
Thermostat, magnétron (gauche)*	102070			✓	✓		Magnétron (gauche)
Thermostat, magnétron (droit)*	102070			✓		✓	Magnétron (droit)
Transformateur, filament	NGC-3061-1			✓			
Transformateur, haute tension	NGC-3062-1			✓			
Aluminium du catalyseur d'aération	RWD-9191	✓					Couvercle du tube de dégazage
Couvercle du tube de dégazage	I5-9209	✓					Assemblage soudé de canal de chaleur
Capteur de tension	100783				✓		
Guide d'ondes (gauche)*	I5-3210			✓	✓		Magnétron, support de FT/diode, condensateur, joint WG
Guide d'ondes (droit)*	I5-3210			✓		✓	Magnétron, support de FT/diode, condensateur, joint WG
Joint du guide d'ondes (gauche)*	I5-9331			✓	✓		Magnétron, support de FT/diode, condensateur, joint WG
Joint du guide d'ondes (droit)*	I5-9331			✓		✓	Magnétron, support de FT/diode, condensateur, joint WG
Assemblage soudé, canal de chaleur, tube de dégazage	NGC-1397	✓					

* Pour le retrait de la porte, des composants de charnières, des magnétrons, des thermostats de magnétron ou des guides d'ondes, voir pages A-12 et A-13.

Remplacement d'articles - Aucun capot à retirer (Figures A-1, A-2)



ATTENTION : Avant de retirer/installer un composant, s'assurer qu'il est débranché du faisceau de câbles (le cas échéant).



REMARQUE : La visserie indiquée est requise pour l'installation du composant sur le four.

Figure Numéro de référence	Description de l'article	Numéro de pièce	Description du matériel	Numéros de réf. du matériel
1	Porte*	I5-9308	Vis, #8-32 x 3/8, PFH, 100 deg., inox	102809 (qté 6)
2	Joint de porte	I5-9309	Aucun	Aucun
3	Poignée de la porte	I5-9253	Vis, 1/4-20 x 0,25 lg, six pans striée	102947 (qté 4)
4	Peau de porte	I5-9109	Vis, 6-32 x 0,38, PFH, 100 deg., inox	101430 (qté 9)
5	Bac de vidange	I5-9252	Aucun	Aucun
6	Filtre, air	I5-9039	Aucun	Aucun
7	Support du filtre	I5-9060	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée Bouchon, défonçable, 1/2 po, noir	A) 101688 (qté 6) B) 101191 (qté 1)
8	Poignée de la porte	I5-9256	Vis, #8 x 1/2, striée, PHTRH, oxyde noir	101691 (qté 2)
9	Plaques à jets (inférieure)	I5-3200	Vis et clips de montage	I5-3201

A-4 ANNEXE - REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU FOUR

Figure Numéro de référence	Description de l'article	Numéro de pièce	Description du matériel	Numéros de réf. du matériel
10	Plaque à jets (supérieure)	I5-3204	Aucun	Aucun
11	Panneau avant inférieur	I5-9246	Aucun	Aucun
12	Grille	I5-9168	Aucun	Aucun
13	Support de grille	I5-9165	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 4)
14	Plaque	I5-9307	Vis, 6-32 x 0,38, PFH, 100 deg., inox	101430 (qté 9)
15	Diffuseur rotatif	I5-9154	A) Vis, #10-32 x 1/2 po, PPH, inox B) Rondelle d'arrêt, dent extérieure #10, Cres	A) 101460 (qté 1) B) 102260 (qté 1)
16	Aluminium du catalyseur d'aération	RWD-9191	Aucun	Aucun
17	Couvercle du tube de dégazage	I5-9209	Vis, #6 x 1/2, PPHD, point de perçage, inox	101687 (qté 2)
18	Assemblage soudé, canal de chaleur, tube de dégazage	NGC-1397	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 6)

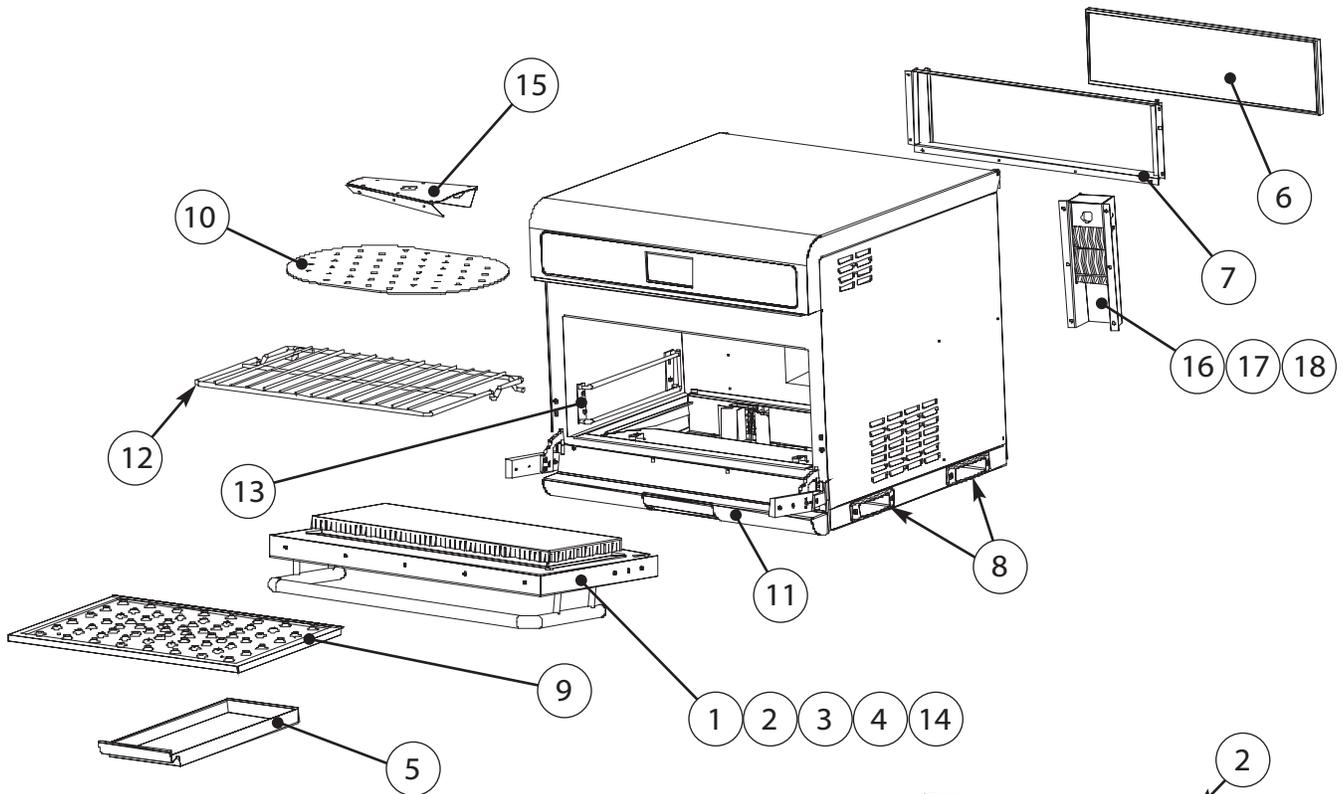


Figure A-1 : Aucun capot à retirer

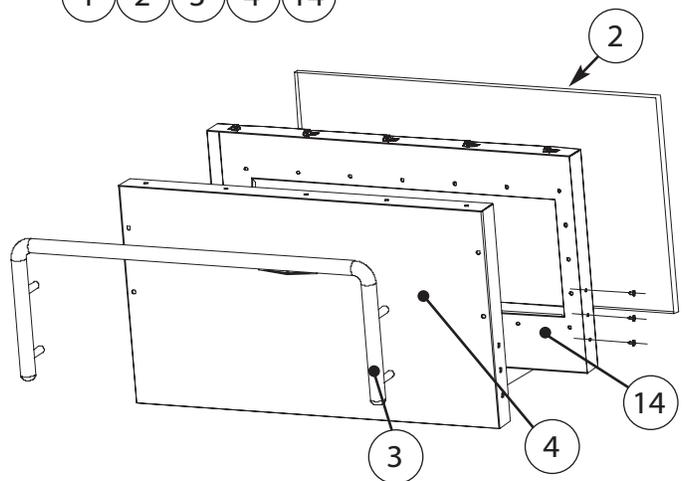


Figure A-2 : Détail de la porte

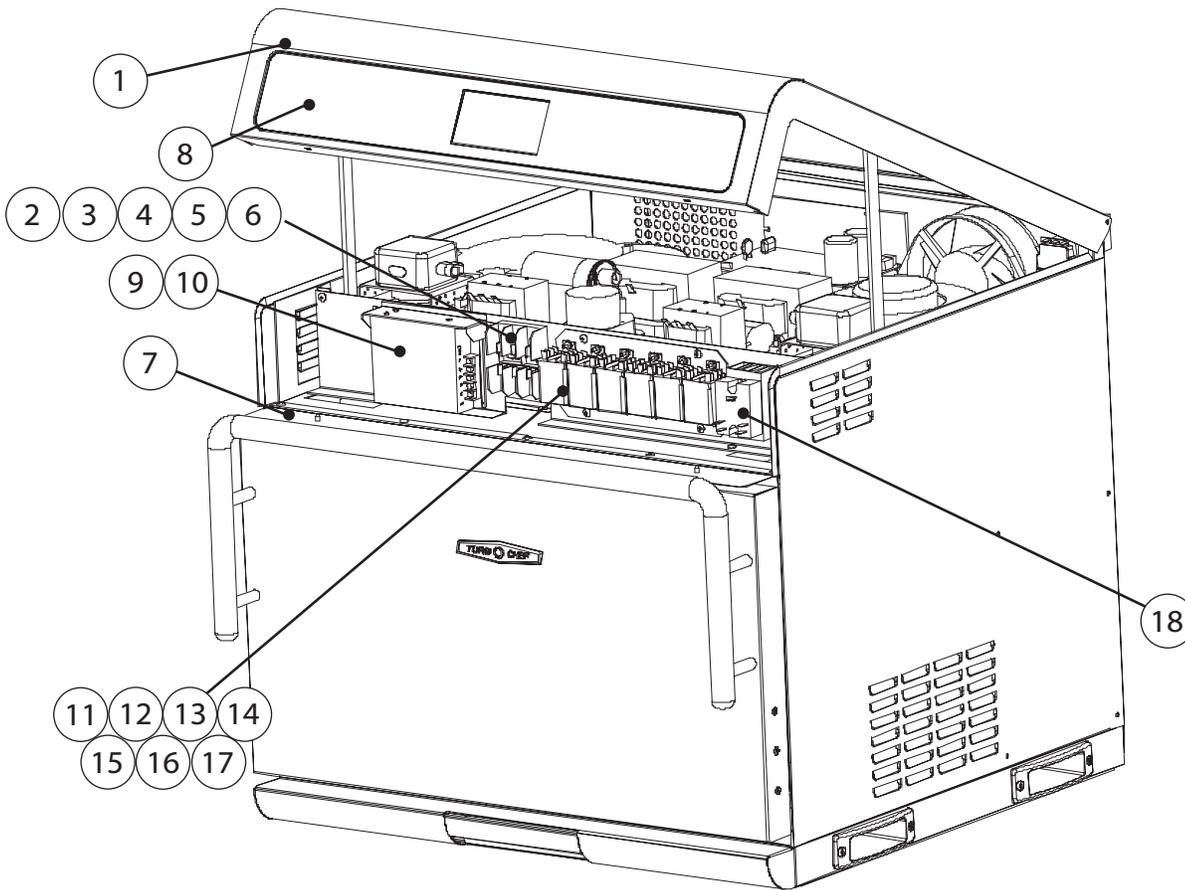


Figure A-3 : Ouverture du capot du haut obligatoire

Remplacement d'articles - Ouverture du capot supérieur requise (Figure A-3)

- ⚠ **DANGER** : Avant de remplacer un composant quelconque du four, s'assurer que le four est débranché de la prise secteur. Le remplacement d'un composant avec le four branché peut se solder par des blessures graves, voire mortelles.
- ⚠ **ATTENTION** : Avant de retirer/installer un composant, s'assurer qu'il est débranché du faisceau de câbles (le cas échéant).
- ⚠ **REMARQUE** : La visserie indiquée est requise pour l'installation du composant sur le four.

Pour ouvrir le capot du haut :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Le capot du haut est fixé à l'écran thermique avec deux vis à tôle (au-dessus de la porte du four). Retirez ces vis.
3. Ouvrez le capot du haut.
4. Fixez les bras de support en position.

A-6 ANNEXE - REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU FOUR

Figure Numéro de référence	Description de l'article	Numéro de pièce	Description du matériel	Numéros de réf. du matériel
1	Capot, haut	I5-9243	Vis, #10-32 x 3/8 lg, PFLH, 100 deg., inox	101401 (qté 2)
2	Fusible, F1, 12 A	100592	Aucun	Aucun
3	Fusible, F2, 12 A	100592	Aucun	Aucun
4	Fusible, F3, 12 A	100592	Aucun	Aucun
5	Fusible, F4, 12 A	100592	Aucun	Aucun
6	Porte-fusibles	103548	Vis, #8-32 x 3/8, PPH, sems int., inox	102921 (qté 4)
7	Écran thermique/support	I5-9224	Vis, tête Torx, tôle, 3/8, cres	102752 (qté 2)
8	Pavé de touches*	I5-9247	Aucun	Aucun
9	Alimentation	101211	Vis, M3 x 8 mm, Sems, PPHD, Cres	103444 (qté 3)
10	Support d'alimentation	I5-9280	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 2)
11	Relais (K1 - Filament)	101273	Écrou, Keps, six pans, #6-32, dent ext., Cres	102961 (qté 2)
12	Relais (K2 - Anode)	101273	Écrou, Keps, six pans, #6-32, dent ext., Cres	102961 (qté 2)
13	Relais (K3 - Moniteur)	101273	Écrou, Keps, six pans, #6-32, dent ext., Cres	102961 (qté 2)
14	Relais (K6 - Tension)	101272	Écrou, Keps, six pans, #6-32, dent ext., Cres	102961 (qté 2)
15	Relais (K7 - Ventilateur du magnétron)	101273	Écrou, Keps, six pans, #6-32, dent ext., Cres	102961 (qté 2)
16	Relais (K8 - Diffuseur rotatif)	101273	Écrou, Keps, six pans, #6-32, dent ext., Cres	102961 (qté 2)
17	Support du relais	I5-9261	Vis, #8 x 3/8 PH Mod Truss, Cres	101682 (qté 4)
18	Relais, semiconducteurs (K4/K5 - éléments chauffants)	101286	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 2)

* REMARQUE : Détails supplémentaires sur le pavé de touches à la figure A-6, page A-8.

Remplacement d'articles - Retrait du capot du haut obligatoire (Figures A-4, A-5, A-6)

⚠ DANGER : Avant de remplacer un composant quelconque du four, s'assurer que le four est débranché de la prise secteur. Le remplacement d'un composant avec le four branché peut se solder par des blessures graves, voire mortelles.

⚠ ATTENTION : Avant de retirer/installer un composant, s'assurer qu'il est débranché du faisceau de câbles (le cas échéant).

⚠ REMARQUE : La visserie indiquée est requise pour l'installation du composant sur le four.

Pour retirer le capot du haut :

1. Ouvrez le capot du haut (voir les instructions page A-5).
2. Retirez les vis de la charnière près de l'arrière de chaque côté du capot du haut.
3. Détachez les cerclages de support du châssis du four. (Ils doivent rester attachés au panneau du haut.)

⚠ ATTENTION : Lorsque vous détachez les cerclages, veillez à soutenir le capot du haut pour éviter qu'il s'effondre sur les composants dans le compartiment électrique.

4. Retirez le panneau du haut et mettez-le en lieu sûr.

⚠ ATTENTION : Le capot du haut a des composants critiques attachés. Le manipuler avec précaution.

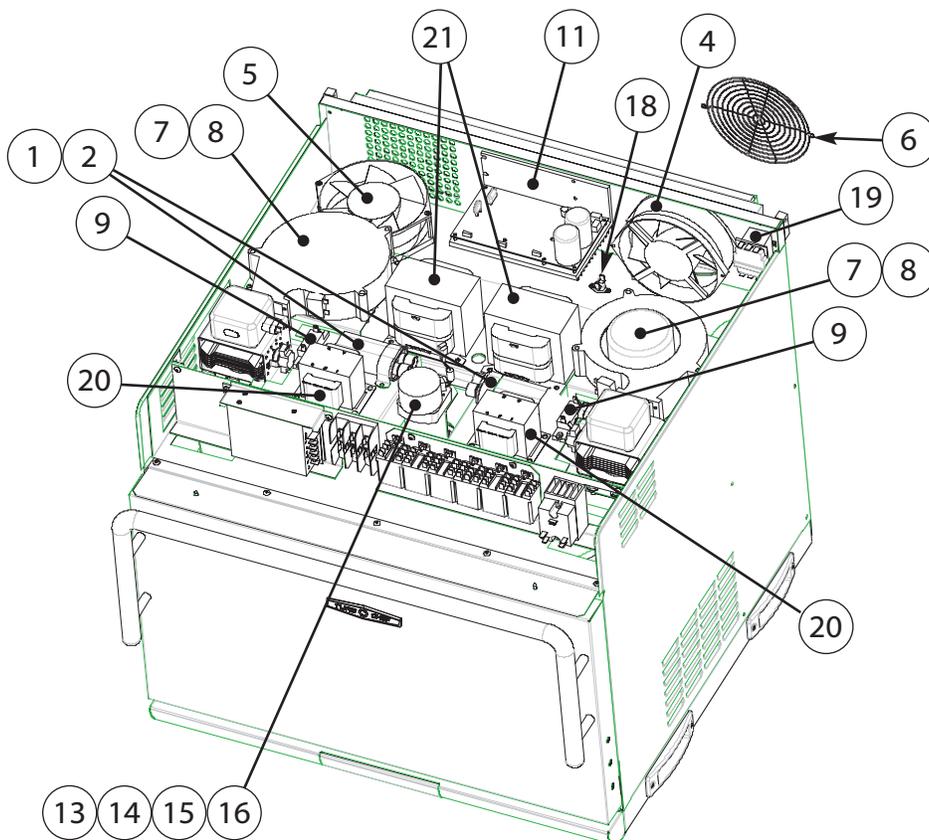


Figure A-4 : Retrait du capot du haut obligatoire

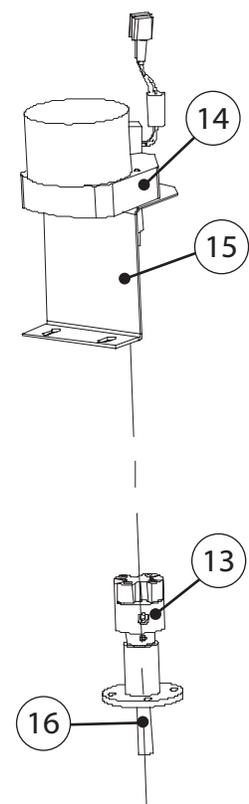


Figure A-5 : Détail du moteur de diffuseur rotatif

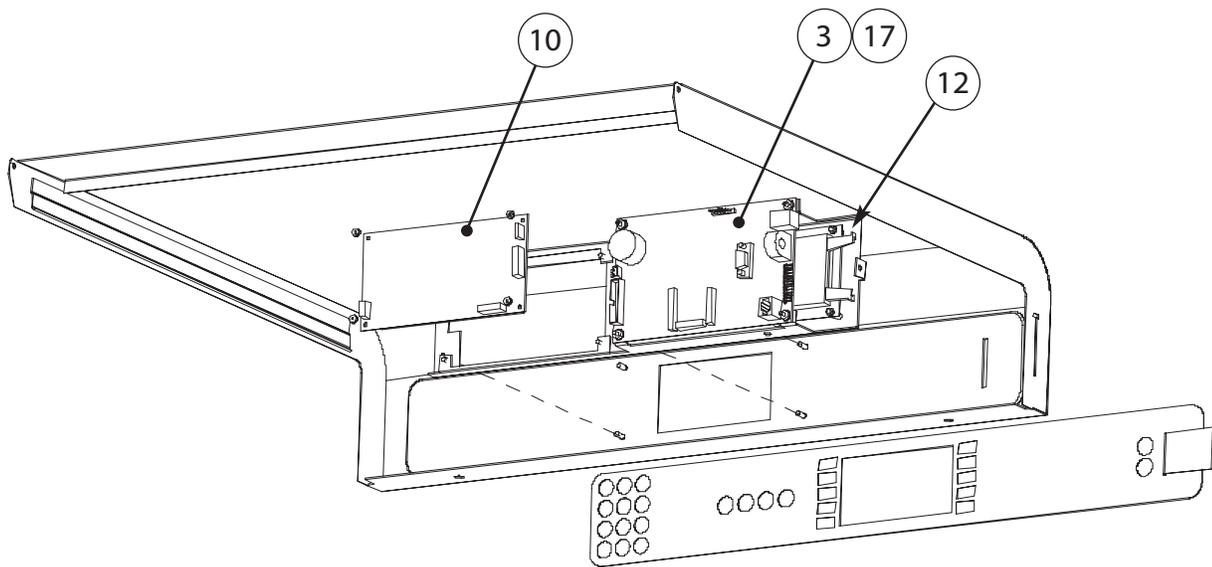


Figure A-6 : Détail du capot du haut

Figure Numéro de référence	Description de l'article	Numéro de pièce	Description du matériel	Numéros de réf. du matériel
1	Condensateur, haute tension	100232	Aucun	Aucun
2	Pincés de condensateur	100134	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 2)
3	Carte de commande	I5-3208-1	Écrou, Keps, six pans, #6-32, dent ext., Cres	102961 (qté 4)
4	Ventilateur de refroidissement (extérieur)	TC3-0433	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 2)
5	Ventilateur de refroidissement (intérieur)	TC3-0433	Vis, #8-32 x 2 1/2 lg, PPHD, inox	101661 (qté 2)
6	Protège-doigts du ventilateur de refroidissement	100086	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 2)
7	Ventilateur de refroidissement, magnétron	100083	A) Vis, #10-32 x 2 1/4 po, PPH, inox B) Rondelle d'arrêt, dent extérieure #10, Cres	A) 101484 (qté 3) B) 102290 (qté 3)
8	Support du ventilateur de refroidissement (magnétron)	I5-9263	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 4)
9	Diode, haute tension	100481	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 2)
10	Affichage, TFT	I5-3207	Écrou, Keps, six pans, #4-40, dent ext.	102960 (qté 4)
11	Contrôleur du moteur	100446	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 4)
12	Carte à puce/port USB	CON-7005	A) Entretoise, ronde, 0,12 D.I x 0,25 D.E x 0,375 po B) Écrou, Keps, six pans, #4-40, dent ext.	A) 101923 (qté 4) B) 102960 (qté 4)
13	Moyeu du diffuseur rotatif	104132	Vis de calage (fournie)	Sans objet
14	Moteur du diffuseur rotatif	I5-9025	Vis, M4 x 0,7 x 8, PPHD, dent int., inox	101672 (qté 2)
15	Support du moteur du diffuseur rotatif	I5-9075	Vis, M4 x 0,7 x 8, PPHD, dent int., inox	101672 (qté 2)
16	Arbre du diffuseur rotatif	I5-9151	Aucun	Aucun
17	Thermocouple, compartiment électrique	700-1199	Aucun	Aucun
18	Thermostat, ventilateurs de refroidissement	102086	Vis, #6 x 1/2, PPHD, point de perçage, inox	101687 (qté 2)
19	Thermostat, limite supérieure de température	102075	Vis, M4 x 0,7 x 8, PPHD, dent int., inox	101672 (qté 2)
20	Transformateurs, filament	NGC-3061-1	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 4)
21	Transformateurs, haute tension	NGC-3062-1	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 4)

Remplacement d'articles - Retrait du capot gauche obligatoire (Figures A-7, A-8)



DANGER : Avant de remplacer un composant quelconque du four, s'assurer que le four est débranché de la prise secteur. Le remplacement d'un composant avec le four branché peut se solder par des blessures graves, voire mortelles.



ATTENTION : Avant de retirer/installer un composant, s'assurer qu'il est débranché du faisceau de câbles (le cas échéant).



ATTENTION : Veiller à ne pas déchirer l'isolant lors de la maintenance des composants. Toujours remettre correctement l'isolant en place avant de réinstaller le panneau latéral.



REMARQUE : La visserie indiquée est requise pour l'installation du composant sur le four.

Pour retirer le capot gauche, retirez les vis qui fixent le panneau sur le châssis du four. Pour réinstaller le capot gauche, vous devrez peut-être ouvrir le capot du haut (page A-5).

Figure Numéro de référence	Description de l'article	Numéro de pièce	Description du matériel	Numéros de réf. du matériel
1	Moteur de la soufflerie (supérieur)	I5-9040	Écrou, 1/4 - 20, six pans, strié, bride, acier plaqué	100906 (qté 4)
2	Moteur de la soufflerie (inférieur)	I5-9042	Écrou, 1/4 - 20, six pans, strié, bride, acier plaqué	100906 (qté 4)
3	Roue de la soufflerie (supérieure)	103551	Aucun	Aucun
4	Roue de la soufflerie (inférieure)	103550	Aucun	Aucun
5	Capot gauche	I5-9301	Vis, #8 striée, PHD Truss, oxyde noir	101691 (qté 5)
6	Filtre d'interférences électromagnétiques	100546	Vis, M5 x 8, PPHD, Sems, inox	101707 (qté 4)
7	Support du filtre d'interférences électromagnétiques	I5-9257	Vis, #10-32 x 3/4 lg, PPH, sems, dent int.	102937 (qté 2)
8	Bague d'étanchéité thermique	102708	Aucun	Aucun
9	Ressort auxiliaire, commutateur d'interverrouillage*	103599	Aucun	Aucun
10	Commutateur d'interverrouillage, principal*	102012	Vis, #4-40 x 1 po, PPH, Sems	102903 (qté 2)
11	Support de montage, commutateur d'interverrouillage*	I5-9272	Vis, #10-32 x 3/4 lg, PPH, sems, dent int.	102937 (qté 2)
12	Cordon d'alimentation	I5-9127	Aucun	Aucun
13	Capteur de tension	100783	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 1)

* REMARQUE : Pour des détails sur le commutateur d'interverrouillage, voir Figure A-11, page A-13.

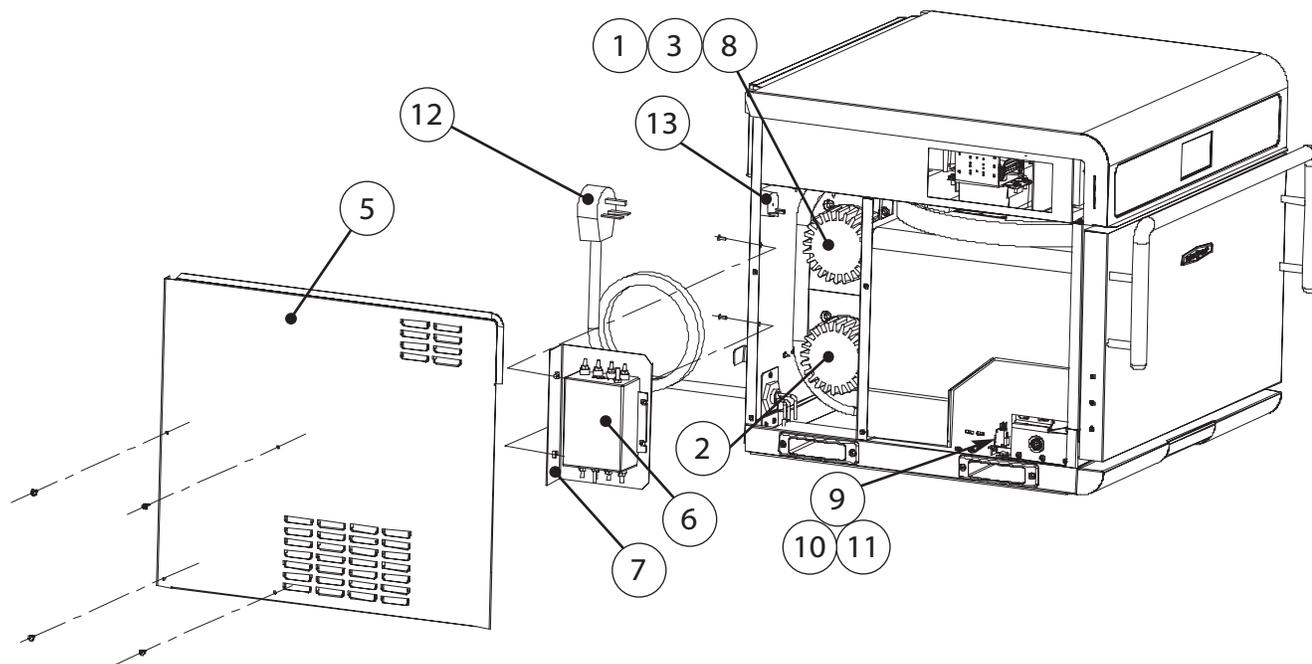


Figure A-7 : Retrait du capot gauche obligatoire

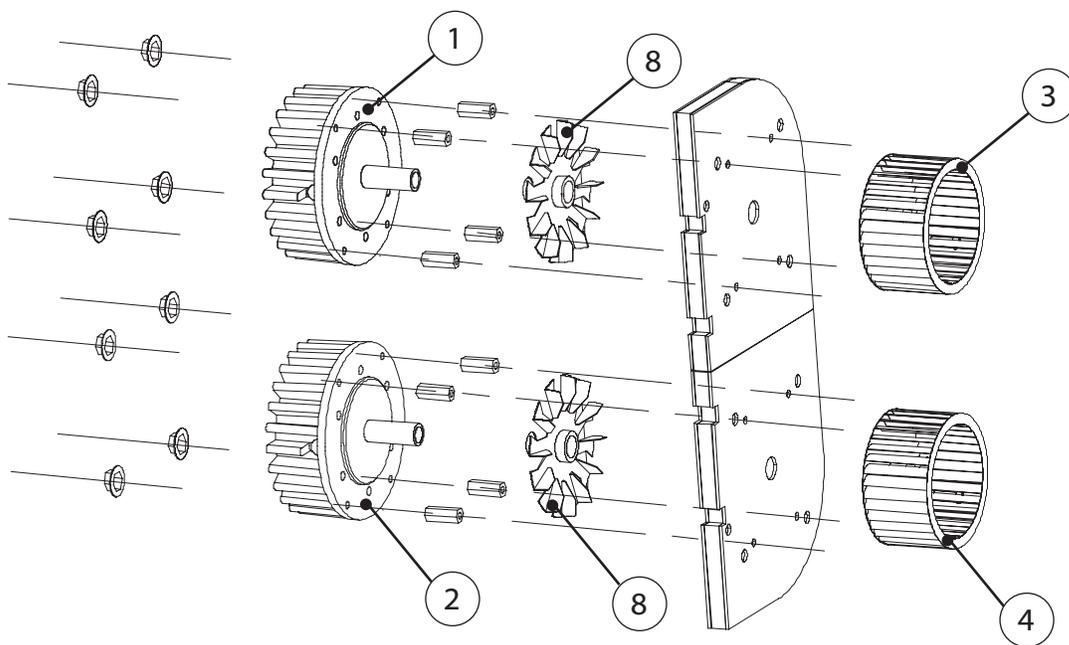


Figure A-8 : Moteur de la soufflerie

Remplacement d'articles - Retrait du capot droit requis (Figure A-9)

⚠ DANGER : Avant de remplacer un composant quelconque du four, s'assurer que le four est débranché de la prise secteur. Le remplacement d'un composant avec le four branché peut se solder par des blessures graves, voire mortelles.

⚠ ATTENTION : Avant de retirer/installer un composant, s'assurer qu'il est débranché du faisceau de câbles (le cas échéant).

⚠ REMARQUE : La visserie indiquée est requise pour l'installation du composant sur le four.

Pour retirer le capot droit :

1. Retirez les vis qui fixent le panneau sur le châssis du four.
2. Retirer le capot droit.

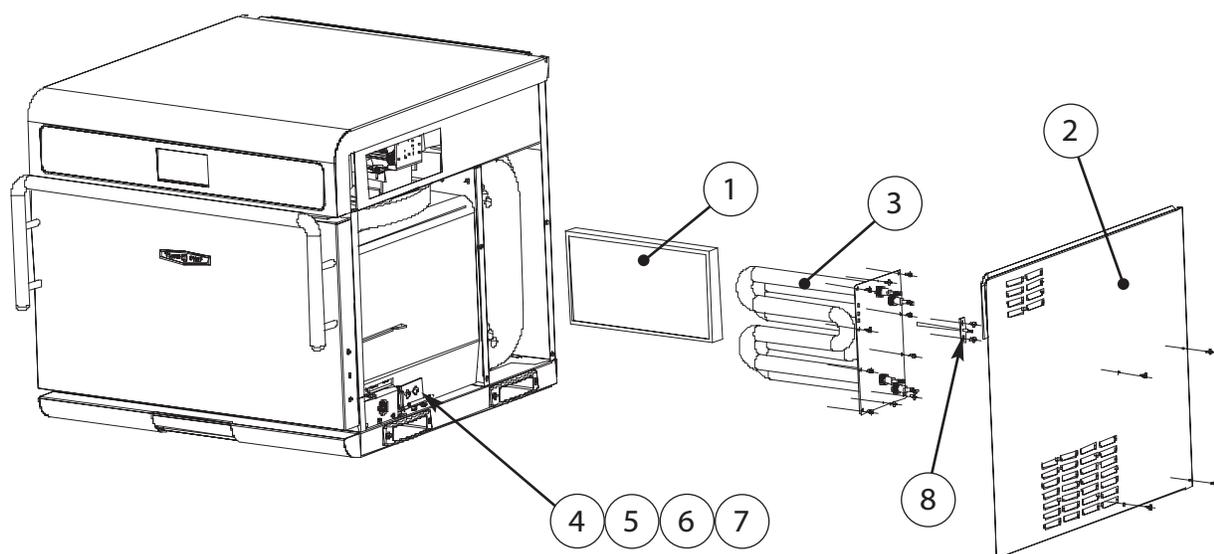


Figure A-9 : Retrait du capot droit obligatoire

Figure Numéro de référence	Description de l'article	Numéro de pièce	Description du matériel	Numéros de réf. du matériel
1	Convertisseur catalytique	I5-9066	Aucun	Aucun
2	Capot, côté droit	I5-9302	Vis, #8, striée, PPHD, Truss, oxyde noir	101691 (qté 5)
3	Élément chauffant	I5-9284	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 10)
4	Ressort auxiliaire, commutateur d'interverrouillage*	103599	Aucun	Aucun
5	Commutateur d'interverrouillage - moniteur*	102012	Vis, #4-40 x 1 po, PPH, Sems	102903 (qté 2)
6	Commutateur d'interverrouillage - secondaire*	102012	Vis, #4-40 x 1 po, PPH, Sems	102903 (qté 2)
7	Support de montage, commutateur d'interverrouillage*	I5-9272	Vis, #10-32 x 3/4 lg, PPH, sems, dent int.	102937 (qté 2)
8	Détecteur de température à résistance, compartiment de cuisson	HHC-6517	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 2)

* REMARQUE : Pour des détails sur le commutateur d'interverrouillage, voir Figure A-11, page A-13.

Remplacement d'articles - Retrait/ouverture de plusieurs capots obligatoires (Figures A-10, A-11)



DANGER : Avant de remplacer un composant quelconque du four, s'assurer que le four est débranché de la prise secteur. Le remplacement d'un composant avec le four branché peut se solder par des blessures graves, voire mortelles.



ATTENTION : Avant de retirer/installer un composant, s'assurer qu'il est débranché du faisceau de câbles (le cas échéant).



REMARQUE : La visserie indiquée est requise pour l'installation du composant sur le four.

Pour retirer le capot gauche, voir page A-9.

Pour retirer le capot droit, voir page A-11.

Pour ouvrir le capot du haut, voir page A-5.

Figure Numéro de référence	Description de l'article	Numéro de pièce	Description du matériel	Numéros de réf. du matériel
1	Charnière, support, glissière, gauche	I5-9196	Écrou, Keps, six pans, #8-32, dent ext., Cres	102962 (qté 4)
2	Charnière, support, glissière, droite	I5-9195	Écrou, Keps, six pans, #8-32, dent ext., Cres	102962 (qté 4)
3	Charnière, came, assemblage soudé, gauche	I5-9313	Rondelle, nylon, broche de charnière	C0504 (qté 1)
4	Charnière, came, assemblage soudé, droite	I5-9314	Rondelle, nylon, broche de charnière	C0504 (qté 1)
5	Charnière, guide, glissière de commutateur, inférieure	I5-9316	Vis, 10-32 x 3/8 lg, PFLH, 100 deg., inox	101401 (qté 2)
6	Charnière, guide, glissière de commutateur, supérieure	I5-9315	Écrou, Keps, six pans, #8-32, dent ext., Cres	102962 (qté 4)
7	Charnière, soufflet, gauche	I5-9178	Écrou, 1/4 - 20, six pans, strié, bride, acier plaqué	100906 (qté 2)
8	Charnière, soufflet, droite	I5-9179	Écrou, 1/4 - 20, six pans, strié, bride, acier plaqué	100906 (qté 2)
9	Module de charnière, base	I5-9193	Aucun	Aucun
10	Charnière, barre de torsion	I5-9144	Entretoise, ajustement	Appelez TurboChef
11	Charnière, assemblage soudé, support de contrepoids, gauche	I5-9326	Vis, 10-32 x 3/8 lg, PFLH, 100 deg., inox	101401 (qté 3)
12	Charnière, assemblage soudé, support de contrepoids, droite	I5-9327	Vis, 10-32 x 3/8 lg, PFLH, 100 deg., inox	101401 (qté 3)
13	Magnétron (gauche)	NGC-3015	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 4)
14	Magnétron (droit)	NGC-3015	Vis, SH MTL, #8 x 1/2 PHTRH striée	101688 (qté 4)
15	Thermostat, magnétron (gauche)	102070	Vis, tôle, point de perçage, 6-32 x 3/8, PPHD, zinc	101684 (qté 2)
16	Thermostat, magnétron (droit)	102070	Vis, tôle, point de perçage, 6-32 x 3/8, PPHD, zinc	101684 (qté 2)
17	Guide d'ondes (gauche)	I5-3210	Écrou, Keps, six pans, #10-32, dent ext., Cres	102963 (qté 9)
18	Guide d'ondes (droit)	I5-3210	Écrou, Keps, six pans, #10-32, dent ext., Cres	102963 (qté 9)
19	Joint du guide d'ondes (gauche)	I5-9331	Aucun	Aucun
20	Joint du guide d'ondes (droit)	I5-9331	Aucun	Aucun

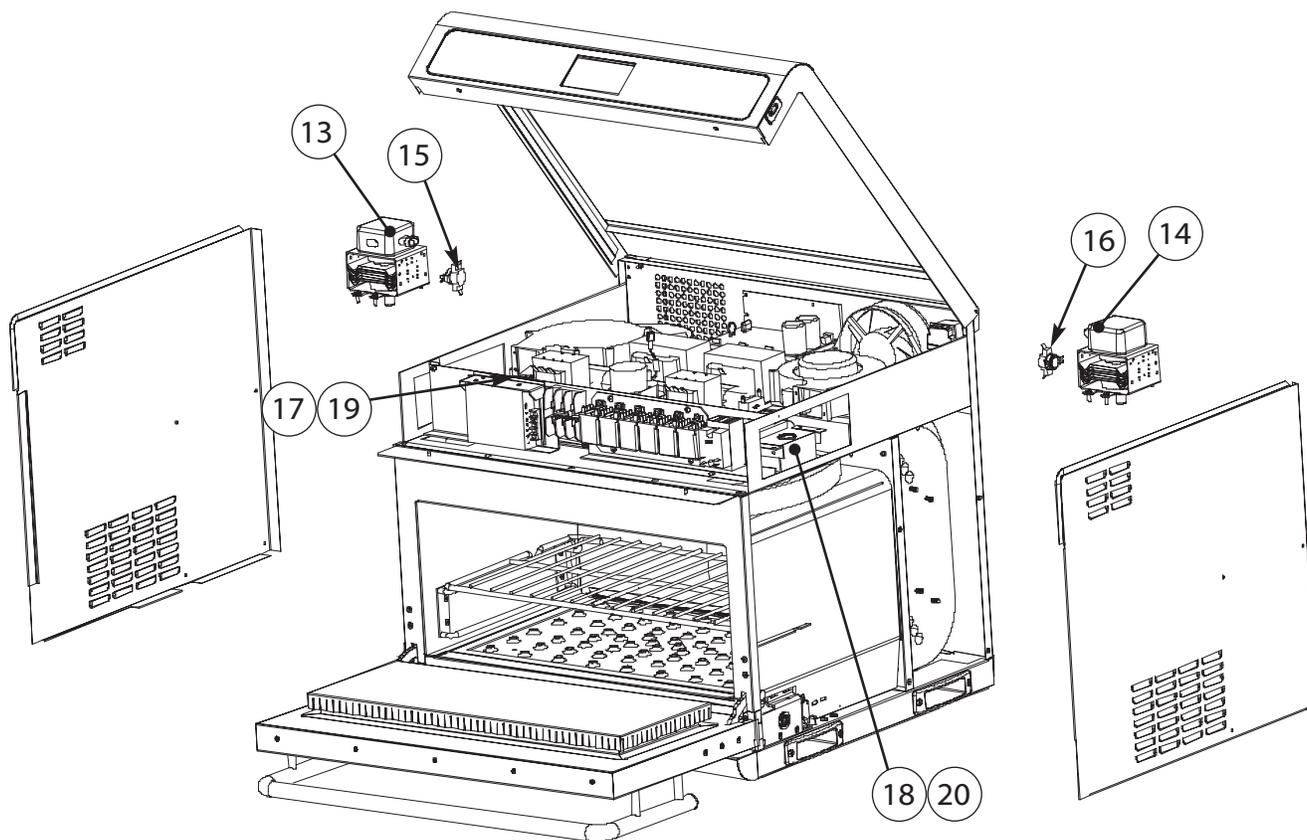


Figure A-10 : Retrait/ouverture de plusieurs capots requis

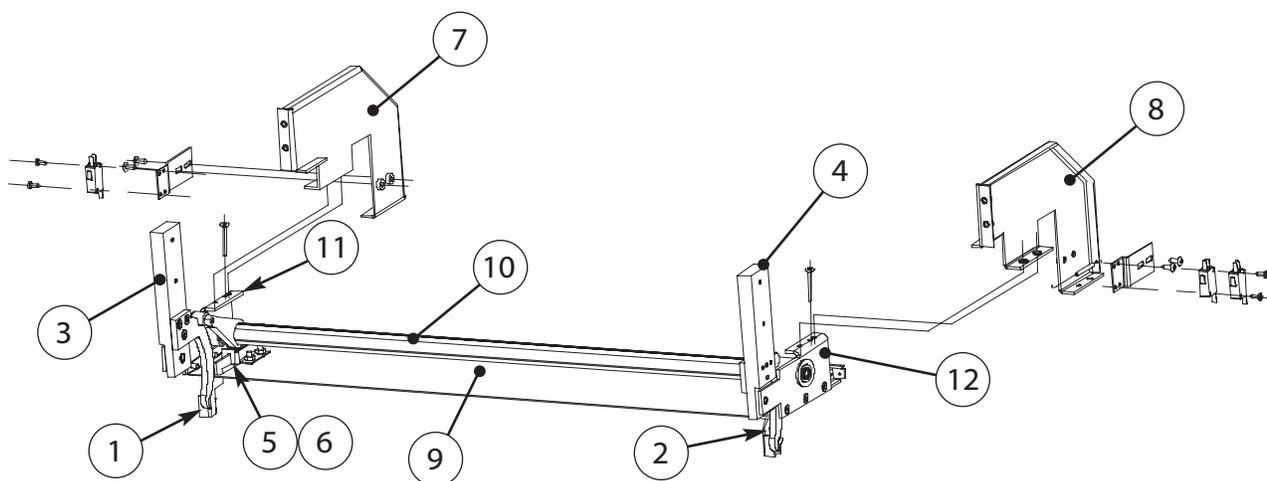


Figure A-11 : Contrepoids, charnière et commutateur - Détails

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 : i5-9231 / Révision C / Novembre 2008
Code de pays : NA/EU

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

turbochef.com