



# Bedienungsanleitung

FÜR DEN TURBOCHEF BULLET™ SCHNELLGAROFEN





Für weitere Informationen  
rufen Sie bitte an unter  
800.90TURBO  
oder  
+1 214.379.6000

Die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sind wichtig für korrekte Installation, Anwendung, Wartung und Reparatur dieses Ofens. Befolgen Sie die Vorgehensweisen und Anleitungen, um zufriedenstellende Backergebnisse und viele Jahre problemlosen Service zu garantieren.

Fehler – erläuternde, typographische oder piktographische – sind vorbehaltlich von Korrekturen. Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und heben Sie sie für späteren Gebrauch auf.

# Inhaltsverzeichnis

## Wichtige Sicherheitsinformationen

Allgemeine Sicherheitsinformationen	i
Verringern von Feuergefahr	i
Erdungsvorschriften	ii
Kabelaustausch	ii
Vorsichtsmaßnahmen, um nicht exzessiver Mikrowellenstrahlung ausgesetzt zu sein	ii
RF Interferenz-Anmerkungen	ii

## Spezifikationen und Installation

Bedienungsfunktion	1
Ausführungsmerkmale	1
Abmessungen	1
Zertifizierungen	2
Ofenkonstruktion	2
Elektrospezifikation	2
Installation	2
Auspackanweisungen	2
Installationswarnungen – bitte vor Anheben des Ofens lesen	2
Installation des Ofens	3
Installation in Nähe einer Wärmequelle	3
Gerätearretiersatz	4
ChefComm Pro®	4
ChefComm Limited™	4
Datum- und Zeitanzeige	4
Wahl der Spannung	4
Lüftung	4

## Reinigung

Tägliche Wartung	5-6
Vierteljährliche Wartung	7

Bedienelemente	8
----------------	---

Garen	9
-------	---

*Fortsetzung auf der nächsten Seite...*

## Info-Modus

Bildschirm "Informationen"	14
Seriennummer	14
Menüversion	14
Firmwareversion	14
Firmwareversion	14
Spannung - Ansicht Zugangsstrom	14
Anleitungen	
Bildschirm "Zähler"	14
Zyklusähler	14
Gesamtgarzeit	14
Magnetronzeit	14
Gesamtzeit (Gerät eingeschaltet)	14
Fehlerlog	14
Bildschirm "Optionen"	14
Editing JA/NEIN	14
Weitergaren JA/NEIN	14
Menü laden JA/NEIN	14
Leuchtring JA/NEIN	15
Spannung Wechselstrom JA/NEIN	15
Demomodus JA/NEIN	15
Manuelles Garen JA/NEIN	15
Diagnosemodus JA/NEIN	15
F2 Bypass JA/NEIN	15
heißer Stein JA/NEIN	15
Bildschirm "Einstellungen"	15
Temperatur F/C	15
Sprache	15
WiFi Netzwerk	16
Summerlautstärke	17
Datumeinstellung	17
Zeiteinstellung	17
Auto EIN EIN/AUS	17
Auto AUS EIN/AUS	17
Bildschirm "Service"	17
Bildschirm "Fertigung"	18
Menü von USB laden	18
Menü auf USB speichern	18
Firmware-Update	19

## **Editier-Modus**

Edit Soll-Temperatur	20
Edit Bodentemperatur-Offset	20
Zugang zu Edit Positionenblende	21
Gruppe benennen	21
Gruppe löschen	22
Gruppe verschieben	22
Positionen-Editoptionen	23
Edit Einstellungen	24
Position benennen	26
Rezept aus Kochbuch hinzufügen	26
Position ändern	27
Position verschieben	27
Position löschen	28

<b>Troubleshooting</b>	29
------------------------	----

<b>Nord Amerika begrenzte Gewährleistung</b>	31
--	----

<b>Internationale begrenzte Gewährleistung</b>	33
--	----

# WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

**⚠ WARNUNG:** Bei Betrieb dieses Ofens beachten Sie bitte strikt die folgenden Sicherheitsmaßnahmen zum Verringern des Risikos von Verbrennungen, Stromschlag, Feuer, Verletzung, Schäden am Ofen oder in der Nähe stehender Teile oder der Möglichkeit, exzessiver Mikrowellenstrahlung ausgesetzt zu werden.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSINFORMATIONEN

- ✓ Lesen Sie alle Anweisungen vor Betrieb dieses Gerätes.
- ✓ Lesen und befolgen Sie die speziellen „zu treffende Vorsichtsmaßnahmen, um nicht exzessiver Mikrowellenstrahlung ausgesetzt zu werden“ auf Seite ii.
- ✓ Das Gerät muss geerdet werden. Nur an einen angemessen geerdeten Anschluss anschließen. Siehe „Erdungsvorschriften“ auf Seite ii.
- ✓ Das Gerät nur in Übereinstimmung mit diesen Installationsanleitungen installieren oder platzieren.
- ✓ Servicearbeiten an diesem Gerät dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden. Nehmen Sie Kontakt mit dem nahegelegensten autorisierten Serviceunternehmen auf für Prüfungen, Reparaturen oder Einstellungen.
- ✓ Das Anschlusskabel von beheizten Flächen fern halten.
- ✓ Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es aussieht, als ob sie kochen. Man sieht nicht immer Blubbern oder Kochen, wenn der Behälter aus dem Mikrowellengerät genommen wird. **DAS KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN DER BEHÄLTER BEWEGT ODER EIN GEGENSTAND IN DIE FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WIRD.**
- ✓ **WARNUNG:** Der Inhalt von Babyfläschchen und -Gläsern muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden (IEC 60335-2-90).
- ✓ Das Gerät darf nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Gebrauch eingesetzt werden.
- ✓ Nur für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignete Utensilien verwenden (IEC 60335-2-90).
- x **KEINE** korrosiven Chemikalien oder Dämpfe im Gerät einsetzen. Es ist nicht geeignet für industriellen oder Laboreinsatz.
- x **WARNUNG:** **KEINE** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern (z. B. ganze Eier, Schraubdeckelgläser etc.) im Gerät erhitzen, sie könnten explodieren.
- x **WARNUNG:** Falls der Ofen **NICHT** sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden, was die Lebensdauer des Gerätes ungünstig beeinflussen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- x Kinder dürfen das Gerät **NICHT** bedienen.
- x Das Gerät **NICHT** bedienen bei beschädigtem Kabel oder Stecker, fehlerhafter Funktion, Beschädigung oder Sturz. Siehe „Austausch des Anschlusskabels“ auf Seite ii.
- x Öffnungen am Gerät dürfen **NICHT** abgedeckt oder blockiert werden.
- x Das Gerät **NICHT** im Freien lagern.
- x Das Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser betreiben (z. B. neben einer Spüle, in einem feuchten Gebäude, in Nähe eines Schwimmbeckens).
- x Das Kabel **NICHT** in Wasser tauchen.
- x Das Kabel **NICHT** über eine Tischkante hängen lassen.
- x Das Gerät **NICHT** mit Wasserstrahl reinigen. Siehe Seiten 5 - 7 in dieser Anleitung für korrekte Reinigungsvorgänge.
- x Das Gerät **NICHT** ohne installiertes Düsenblech betreiben. Der Ofen wird nicht korrekt garen und das Gerät kann beschädigt werden.
- x Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Fachwissen bedient werden, es sei denn sie werden überwacht oder instruiert.

## VERRINGERN VON FEUERGEFAHR

- ✓ Drahtbänder von Papier- oder Plastiktüten sowie Plastiktüten, die für leichteres Garen im Ofen benutzt werden sollen, entfernen.
- ✓ Falls sich Materialien im Gerät entzünden, die Ofentür geschlossen halten, das Gerät ausschalten, von der Stromzufuhr trennen oder den Strom an der Sicherung oder dem Leistungsschalter abstellen.
- ✓ Bei Entwicklung von Rauch das Gerät ausschalten oder den Stecker ziehen. Die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- x **KEINE** Gegenstände im Garraum lagern.
- x Die Produkte **NICHT** übergaren. Das Gerät sorgfältig überwachen, wenn zum leichteren Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in den Garraum gegeben werden.
- x **KEIN** Papier, Lebensmittel oder Kochgerät im Garraum lassen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

**DIESE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN BITTE AUFBEWAHREN**

## ERDUNGSANLEITUNG


Das Gerät muss geerdet werden. Bei Kurzschluss verringert die Erdung die Gefahr von Stromschlag durch ein Stromableitkabel. Das Gerät hat ein Kabel mit Schutzkontakt, das in eine korrekt installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden muss. Bei Zweifeln, ob die Erdungsvorschriften eingehalten werden können oder ob das Gerät angemessen geerdet ist, konsultieren Sie einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker.

- ✗ KEIN Verlängerungskabel verwenden. Ist das Anschlusskabel zu kurz, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker eine Steckdose in Nähe des Geräts anbringen.

 **WARNUNG:** Unkorrekte Erdung kann zu Stromschlag führen.

## AUSTAUSCH ODER ABNEHMEN DES ANSCHLUSSKABELS

Bei Beschädigung des Kabels muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

 **WARNUNG:** Wird das Gerät während Service- oder Wartungsarbeiten vom Netz getrennt, muss der Anwender immer Zugang zum Stecker haben und ihn sehen, um sicher zu sein, dass der Ofen vom Netz getrennt bleibt. Der Stecker muss in Nähe des Ofens sein und darf nicht hinter anderen Geräten oder in einem anderen Raum platziert werden.

## VORSICHTSMASSNAHMEN, UM NICHT EXZESSIVER MIKROWELLENSTRAHLUNG AUSGESETZT ZU SEIN

- (a) Nicht versuchen, das Gerät mit geöffneter Tür zu betreiben, das kann dazu führen, schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt zu werden. Keinesfalls an den Sicherheitssperren herumbasteln oder sie irgendwie manipulieren.
- (b) Keine Gegenstände zwischen Gerätefrontseite und Tür geben oder Schmutz- oder Reinigungsmittelreste auf Dichtungsflächen ansammeln lassen.
- (c) Das Gerät nicht betreiben, falls es beschädigt ist. Besonders wichtig ist, dass die Ofentür korrekt schließt und keinerlei Beschädigungen an: (1) Tür (Verbiegung), (2) Scharnieren und Verriegelung (gebrochen oder lose), (3) Türdichtung und Dichtungsoberflächen auftreten.
- (d) Der Ofen darf nur von wirklich qualifizierten Servicetechnikern verstellt oder repariert werden.

## INTERFERENZ-ANMERKUNGEN

Das Gerät erzeugt Radiofrequenzsignale. Das Verfahren ist getestet und als in Übereinstimmung mit den anwendbaren Passagen der FCC Absatz 18 befunden worden sowie zur Zeit der Herstellung den Schutzanforderungen der Richtlinie des Rats Nr. 89/336/EEC in Angleichung der Gesetze der Mitgliedsstaaten bezüglich elektromagnetischer Kompatibilität entsprechend. Trotzdem kann es bei Geräten mit Empfänglichkeit für Signale unter diesen Grenzen zu Interferenz kommen.

Falls es durch Ihr Gerät zu Interferenz kommt:

- ✓ Die räumliche Entfernung zwischen dem Ofen und den empfindlichen Geräten vergrößern.
- ✓ Falls das empfindliche Gerät geerdet werden kann, die Erdung gemäß den geltenden Erdungsmethoden durchführen.
- ✓ Sind batteriebetriebene Mikrofone betroffen, sicherstellen, dass die Batterien voll aufgeladen sind.
- ✓ Nach Möglichkeit empfindliche Geräte an einen anderen Stromkreis anschließen.
- ✓ Zuführende Kabel, Mikrofon-/Lautsprecherkabel etc. vom Ofen weglegen.

**DIESE ANLEITUNGEN BITTE AUFBEWahren**



## SYMBOL SCHUTZLEITER



Dieses Symbol identifiziert die Anschlussklemme, an die ein externer Leiter zum Schutz gegen Stromschlag bei Fehler angeschlossen werden soll, oder die Klemme einer Erdungselektrode.

## SYMBOL POTENZIALAUSGLEICH



Dieses Symbol identifiziert die Anschlüsse, die, wenn zusammen geschlossen, die verschiedenen Teile eines Gerätes oder eines Systems auf das gleiche Potential bringen, das nicht notwendigerweise das Erdungspotential sein muss, z. B. für lokale Bindung.

Diese Seite ist absichtlich leer.

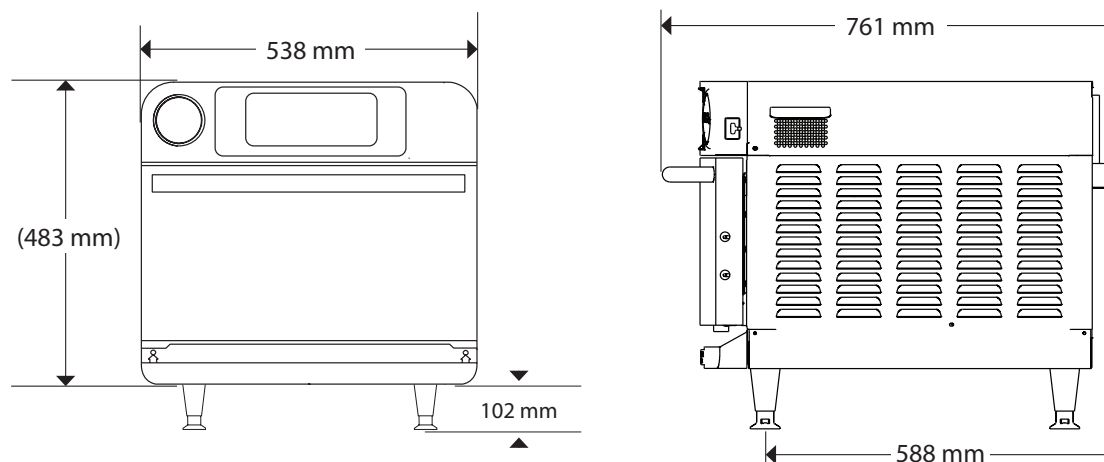


Bild 1: Bullet Ofenabmessungen

## Bedienungsfunktion

Der TurboChef Bullet Ofen arbeitet mit Strahlungswärme kombiniert mit Hochgeschwindigkeits-Heißluftkonvektion und seitlichen Mikrowellen zum schnellen Garen von Lebensmitteln, ohne deren Qualität zu beeinträchtigen. Leistung und Menüvielfalt werden durch flexible Einstellung von Ober- und Unterhitze und die Möglichkeit, für alle Phasen jedes Rezepts die Mikrowellen- und Heißluftmenge einzustellen, maximiert.

Diese Anleitung enthält Anweisungen für Installation, Reinigung und Betrieb des Ofens. Bei Fragen, die nicht in diesem Handbuch behandelt werden, nehmen Sie bitte mit dem Kundendienst unter 800.90TURBO (USA) oder +1 214.379.6000 (international) oder mit Ihrem autorisierten Fachhändler Kontakt auf.

## Ausführungsmerkmale

- Kapazitiver Sensorbildschirm mit Hartglas-Abdeckung (Industriestandard)
- Manueller Garmodus für zeitgleiches Garen
- Hinzufügen von Kochbuchoptionen, die dem Bediener den Zugang zu und das Speichern von Rezepten aus dem TurboChef Kochbuch ermöglichen
- bis 10 wählbare Sprachen
- Integrierte Anleitungen für täglichen Betrieb und Wartung
- erweitertes Datenlogging als Unterstützung bei der Fehlersuche (Troubleshooting) und zum Lernen, welche Menüs wie gegart werden.
- neue Menüeditierwerkzeuge und USB
- WiFi vorbereitet für vernetzte Küche

## Abmessungen

### Ofenmaße

- Höhe – Einzelgerät
  - mit Füßen: 584 mm
  - ohne Füße: 483 mm
- Höhe – stapelbare Geräte
  - unterer Ofen mit Füßen: 1067 mm
  - unterer Ofen ohne Füße: 965 mm
- Länge: 538 mm
- Breite
  - Stellfläche: 699 mm
  - Tür geschlossen: 761 mm
  - Tür geöffnet: 926 mm
- Gewicht: 84 kg

### Garraummaße

- Höhe: 152 mm
- Länge: 394 mm
- Breite: 368 mm
- Volumen: 22,1 Liter

### Abstände

- oben: 127 mm
- seitlich: 51 mm

## Zertifizierungen

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



## Ofenkonstruktion

### Außen

- Front, obere Abdeckung und Seiten aus Edelstahl
- herausnehmbare Fettauffangschale aus Edelstahl
- Außenflächen bei Betrieb anfassbar; alle Außenflächen unter 55 °C
- ergonomischer Türgriff
- 17,5 cm kapazitiver Sensorbildschirm mit Hartglasabdeckung

### Innen

- Edelstahl 201
- voll geschweißter und isolierter Garraum
- Rostauflagen und unteres Düsenblech herausnehmbar

## Elektrospezifikation

TurboChef empfiehlt einen Type D Trennschalter für alle Installationen außerhalb der USA.

### Eine Phase (6200 W)

USA/Kanada: 208/240 VAC\*, 60 Hz, 30 A  
 Europa/Asien (UK): 230 VAC, 50 Hz, 30 A  
 Brasilien (BK): 220 VAC, 60 Hz, 30 A  
 Latein Amerika (LA): 220 VAC, 60 Hz, 30 A  
 Japan (JK): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A

### Mehrere Phasen (6200 W)

Europa/Asien Wye (EW): 400 VAC, 50 Hz, 16 A  
 Europa/Asien Delta (ED): 230 VAC, 50 Hz, 30 A  
 Japan Delta (JD): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A  
 Korea/Mittlerer Osten Wye (KW): 400 VAC, 60 Hz, 16 A  
 Korea/Mittlerer Osten Delta (SD): 230 VAC, 60 Hz, 30 A

\* USA/Kanada Modelle haben einen Voltsensor, der 208 oder 240 VAC ermittelt, aber Stromausfall oder Überspannungsinstallationen nicht kompensiert.

## Installation

Das Gerät nur in Übereinstimmung mit den folgenden Anweisungen installieren oder aufstellen.

### Auspackanweisungen


1. Das Gerät aus seiner Verpackung nehmen.
2. Vor Entsorgen des Verpackungsmaterials alles gründlich auf Zubehör, Anleitungen etc. prüfen.


HINWEIS: Das Verpackungsmaterial aufheben, falls das Gerät später an einen anderen Aufstellungsort gebracht werden soll.


3. Den Garraum gründlich auf Zubehör, Anleitungen etc. absuchen.
4. Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garraum nehmen.


### Installationswarnungen - vor Anheben des Ofens lesen

 **WARNUNG:** Der Ofen wiegt ca. 84 kg. Nie mit weniger als zwei Personen heben.

 **WARNUNG:** Den Ofen nie am Türgriff anheben. Er kann dadurch verbogen werden, was zu einem Serviceeinsatz außerhalb der Garantie führt.

 **WARNUNG:** Der Ofen muss immer korrekt auf einem Großküchenunterbau aufgestellt werden. TurboChef erkennt ein heruntergefallenes Gerät nicht als Garantiefall an und ist nicht haftbar für irgendwelche daraus entstehenden Schäden.

 **WARNUNG:** Der Ofen ist kein Einbaugerät (d. h. für Installation in irgendeiner Weise, die den Ofen an 5 oder mehr Seiten umgibt). An den Seiten muss ein Mindestabstand von 51 mm und oben von 127 mm eingehalten werden.

 **WARNUNG:** Der Ofen darf nicht ohne das entsprechende Zubehör gestapelt werden. Für Details nehmen Sie bitte Kontakt mit TurboChef auf.

 **WARNUNG:** Nie mehr als 2 Öfen übereinander stapeln.

## Installation des Ofens

1. Eine Stellfläche mit 86 kg oder 172 kg bei Stapelgeräten vorbereiten. Die Stellfläche muss 697 mm tief sein.
2. Bei Aufstellung auf einem Wagen:
  - a. Die Rollen am Wagen feststellen.
  - b. Gerätefüße abnehmen.
  - c. Für die Stabilität zusätzliche Löcher in die Tisch-/Wagendeckplatte bohren, falls vorhandene Bohrungen nicht mit denen der Füße übereinstimmen. Für Details mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen unter 800-90TURBO oder +1 214-379-6000.
3. Eine oder mehrere Personen an Front und Rückseite des Ofens platzieren.
4. Mit den Händen unter das Gerät greifen und es anheben.
5. Den Ofen so auf die vorbereitete Fläche stellen, dass er nirgends übersteht.
6. Beim Stapeln von zwei Öfen:
  - a. Für Abmessungen siehe Seite 1.
  - b. Die Stapelkonsole (ET-Nr.ENC-3001) an den unteren Ofen montieren.
  - c. Den oberen auf den unteren Ofen stellen.
  - d. Die Haltekonsole am oberen Ofen befestigen.
7. Sicherstellen, dass die Rosthalterung in jedem Ofen korrekt installiert ist (am Düsenblech befestigt).
8. Das Gerät anschließen.

**HINWEIS:** Das Gerät wird hauptsächlich von den Seiten und von oben gewartet. Direkt über dem Ofen angebrachte Aufsatzregale können die Servicearbeiten verzögern. Der Inhaber ist verantwortlich für Servicekosten, die durch verzögerten Zugang zum Gerät verursacht werden.

## Installation in Nähe einer offenen Wärmequelle

Wird ein TurboChef Ofen in Nähe einer Wärmequelle installiert (siehe Bild unten), ist unbedingt folgendes zu beachten:

- Wird der Ofen in Nähe eines Grills oder Herdes installiert, muss ein Trennblech mit einem Abstand von mindestens 152 mm zwischen Ofen und Wärmequelle montiert werden.
- Wird der Ofen in Nähe einer Fritteuse aufgestellt, muss ein Trennblech mit einem Mindestabstand von 305 mm zwischen Ofen und Fritteuse montiert werden.
- Das Trennblech muss so hoch wie der Ofen oder höher sein (siehe Seite 1).
- Die Stellfläche muss oben einen Mindestabstand von 127 mm und an den Seiten von 51 mm haben.

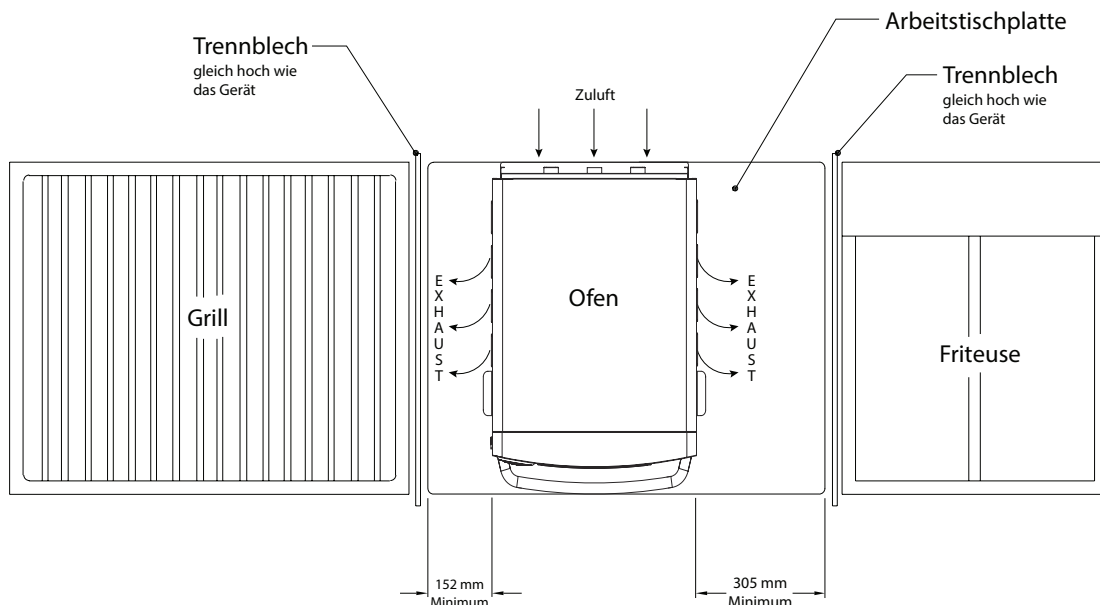


Bild 2: Installation in Nähe einer offenen Wärmequelle

## Ofenarretiervorrichtung

Nummer: TC3-0242



**WARNUNG:** Die Arretiervorrichtung schützt das Gerät nicht davor, von der Tischplatte zu fallen, wenn der Ofen vorgezogen wird oder über eine Kante gleiten kann. Installationsanweisungen liegen dem Bausatz bei.

## ChefComm Pro

Nummer: CON-7006

Mit ChefComm Pro® können Sie ganz leicht Menüeinstellungen an einem Computer vornehmen und sie über Smartkarte oder USB in einen Ofen laden. Für weitere Informationen rufen Sie bitte den Kundendienst von TurboChef unter 800.90TURBO oder +1 214.379.6000 an.

## ChefComm Limited

Nummer: CON-7016

ChefComm Limited™ ist eine "nur lesen und aufladen" Version von ChefComm Pro®, mit dem Sie Menüeinstellungen sicher verteilen können bei gleichzeitigem Schutz vor Änderungen auf der Speicherebene.

## Datum- und Zeitvorgabe

Der Ofen enthält ein Datenlog mit nützlichen Informationen über Betrieb des Gerätes einschließlich Fehler, gegarte Produkte und andere Vorkommnisse. Akkurate Zeit- und Datumangaben sind wichtig für das Datenlog. Gehen Datum und Zeit aufgrund einer längeren Zeit ohne Stromanschluss verloren, wird der Bediener über eine Alarmanzeige aufgefordert, Datum und Zeit einzustellen. Diese Anzeige erscheint nur einmal. Wird sie nicht bearbeitet, muss der Bediener Datum und Zeit im Bildschirm „Info-Modus“ (siehe Seite 17 für Details) einstellen.

## Wahl Spannung (Volt)

Nord Amerika Modelle sind für Anschluss an 208 oder 240 V Zugangsspannung ausgelegt.

Ist die Zugangsspannung anders als die werkseitig eingestellte, muss der Anwender entweder 208 oder 240 V wählen. Die korrekte Spannung wird im Bildschirm angezeigt und identifiziert, welche Option gedrückt werden muss (siehe unten).



Bild 3: Voltwahl

## Lüftung

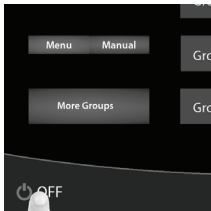
Der TurboChef Fire Ofen ist vom unterzeichnenden Labor LLC für Betrieb ohne Abzug genehmigt (UL® KNLZ Listung) für alle Lebensmittel außer Produkten, die als „fetthaltige Rohproteine“ klassifiziert sind. Das sind Hähnchen mit Knochen und Haut, rohes Hackfleisch, roher Speck, Bratwürste, Steaks etc. Zum Garen solcher Produkte müssen die örtlichen HVAC Normen und Behörden konsultiert werden, um sicher zu stellen, dass in Übereinstimmung mit den gängigen Lüftungsanforderungen gearbeitet wird.

Um eine dauernde Einhaltung aller Gesundheits-, Gebäude- und Brandschutzvorschriften zu gewährleisten, halten Sie bitte die Umgebung Ihres Ofens jederzeit sauber und hygienisch einwandfrei.

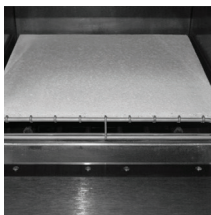
**HINWEIS:** In keinem Fall übernimmt der Hersteller irgendeine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die in Nichtübereinstimmung mit den o. g. Anweisungen und Vorschriften über die durchzuführende Installation entstehen. Fehler in der Übereinstimmung mit diesen Anweisungen können zur Ausstellung einer zeitweisen Betriebseinstellung oder einer Unterlassungsanordnung der örtlichen Gesundheitsbehörde führen, bis die Gegebenheiten geklärt sind.

## Tägliche Wartung

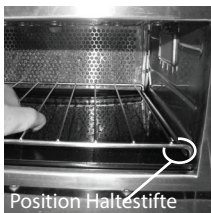
Beim Reinigen des Geräts sind die folgenden Schritte einzuhalten. Nur von TurboChef® genehmigte Reinigungsmittel verwenden. Fehlerhaftes Vorgehen oder die Verwendung anderer Reinigungsmittel kann zu Schäden an wesentlichen GerätekompONENTEN und zu einem Serviceeinsatz außerhalb der Garantie führen.



Schritt 1



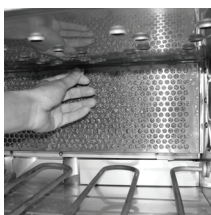
Schritt 2



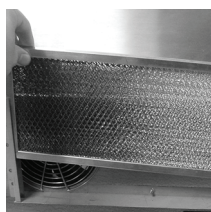
Schritt 3



Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6

## Supplies and Equipment

TurboChef® Oven Cleaner (Produkt-Nr. 103180), TurboChef® Oven Guard (Produkt-Nr. 103181), Kay ClickSan® sanitizer, Nylon-Scheuerschwamm, feuchte und trockene Reinigungstücher, Einweghandschuhe, Augenschutz, Atemschutz (optional).

### Schritt 1: Das Gerät abkühlen lassen

**⚠️ WARNUNG:** Der Ofen erreicht eine Betriebstemperatur von ca. 260 °C und kann Verletzungen verursachen, falls er nicht ordnungsgemäß abgekühlt ist.

- Das Gerät durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten.
- Die Tür etwas öffnen.
- Das Abkühlen dauert etwa 30 Minuten.

⊘ NICHT zu Schritt 2 übergehen, bevor im Display „bereit zum Reinigen“ erscheint.

### Schritt 2: Reinigung des heißen Steins

- Den Stein herausnehmen und VORSICHTIG trocken mit einem Nylonscheuerpad Speisereste abreiben.

**⚠️ WARNUNG:** Durch zu kräftiges Reiben kann der Stein einreißen oder brechen.

- ⊘ Den Stein NICHT in Wasser tauchen. Sollte er versehentlich in Wasser getaucht werden, vor weiterem Gebrauch gründlich an der Luft trocknen lassen, sonst könnte er zerbrechen.

### Schritt 3: Reinigen der Rosthalterungen

- Die Halterungen werden durch Haltestifte unter jeder Seite des Düsenblechs in Position gehalten.
- Die Halterung hinten anheben.
- Nach vorn ziehen, bis die Stifte frei sind.
- Die Rosthalterungen spülen, desinfizieren und abtrocknen.

### Schritt 4: Reinigen des Düsenblechs

- Das Blech vorn anheben.
- Dann nach vorn ziehen und aus dem Ofen nehmen.

**⚠️ VORSICHT:** Das Düsenblech vorsichtig behandeln, damit die Porzellanbeschichtung nicht beschädigt wird.

- Das Düsenblech spülen, klarspülen, desinfizieren und trocken reiben.

⊘ NICHT mit einer Drahtbürste reinigen.

### Schritt 5: Reinigen des Garraumfilters (sofern vorhanden)

Der Filter muss während des Betriebs eingesetzt sein, regelmäßig gereinigt oder bei Beschädigung ausgetauscht werden.

- Den Filter von der Garraumrückwand durch Anheben der Stifte abnehmen und nach vorn herausziehen.
- Mit heißem Wasser reinigen.
- Vollständig trocknen lassen.

⊘ Das Drahtgeflecht NICHT scheuern oder aus dem Rahmen nehmen.

### Schritt 6: Reinigen des Luftfilters

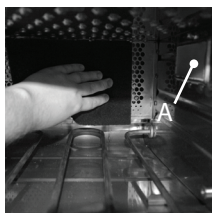
Während des Gebrauchs des Ofens muss der Luftfilter eingesetzt sein. Er muss regelmäßig gereinigt und, falls beschädigt, ersetzt werden.

- Den Luftfilter an der Rückseite des Ofens entnehmen.
- Mit heißem Wasser reinigen.
- Vollständig trocknen lassen.





Schritt 7



Schritt 8



Schritt 9



Schritt 10



Schritt 11



Schritt 12



Schritt 13

### Schritt 7: Entfernen großer Speisereste

- Heizelement kann zum Reinigen darunter hochgeklappt werden.
- ⊗ NICHT das Heizelement reinigen.
- Mit einem Staubsauger oder feuchten Tuch Speisereste aus dem Garraum entfernen.

### Schritt 8: Reinigen des Garraums

- ⊗ TurboChef® Oven Cleaner NICHT in die Öffnungen im Garraum sprühen.
- Oven Cleaner auf ein Tuch oder einen Nylonschwamm geben und Seiten, Boden und Decke des Garraums auswischen.
- ⊗ KEINEN starken Druck auf die seitlichen Wellenführungsabdeckungen (A) ausüben.
- Hartnäckige Flecken sparsam mit Oven Cleaner einsprühen.
- Das Mittel fünf Minuten einwirken lassen, dann abwischen.
- ⊗ Das Gerät NICHT mit Schlauch oder Wasserstrahl reinigen.

### Schritt 9: Auswischen des Garraums

- Den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.
- Mit einem trockenen Tuch trocken reiben.

### Schritt 10: Reinigen und Trocknen der Ofentür

- Die Tür mit Oven Cleaner und einem Nylonschwamm reinigen.
- Mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Mit einem trockenen Tuch trocken reiben.

### Schritt 11: Anwendung von TurboChef® Oven Guard

- Spray TurboChef® Oven Guard auf ein trockenes Tuch sprühen.
- Die Garraumseiten und die Tür innen damit abwischen.
- ⊗ Oven Guard NICHT in den Ofen oder auf das Heizelement sprühen.

### Schritt 12: Wiedereinsetzen der Komponenten

- Den Garraumfilter wieder einsetzen (sofern vorhanden). Zunächst die Stelle oben links hinten am Filter genau dem Loch oben links in der Garraumwand anpassen. Dadurch werden alle andern rückseitigen Teile des Filters genau in die Rückwand eingesetzt.
- Düsenblech, Rosthalterungen und Stein wieder einsetzen.
- ⊗ Das Gerät NICHT ohne eingesetztes Boden-Düsenblech betreiben; das Gerät könnte sonst beschädigt werden.
- Die Ofentür schließen.
- Den Filter wieder einsetzen, oder durch einen neuen ersetzen, falls das Drahtgitter beschädigt ist, große Löcher hat oder sich aus dem Rahmen löst.

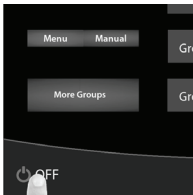
### Schritt 13: Außenreinigung

- Den Ofen außen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Blende unter der Tür abnehmen, alle Speisereste aus der Blende entfernen und die Blende mit einem feuchten Tuch auswischen.
- Die Blende wieder unter der Tür befestigen.
- ⊗ KEINE chemischen Mittel in irgendwelche Öffnungen wie die seitlichen Luftschlitze oder die des rückseitigen Katalysatorgehäuses sprühen.
- Das Gerät ist bereit, wieder eingeschaltet zu werden.



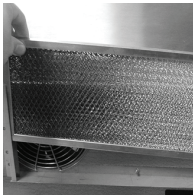
## Vierteljährliche Wartung

Um eine optimale Leistung des Ofens zu gewährleisten, führen Sie bitte die folgenden Reinigungsschritte alle 3 Monate oder bei Bedarf öfter durch.

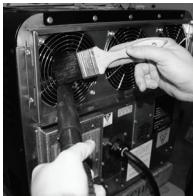


1. Die tägliche Reinigung gemäß Anweisungen der Seiten 5 - 6 durchführen.

**⚠ ACHTUNG:** Das Gerät MUSS vor der Reinigung AUS sein.

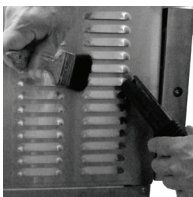


2. Den Filter herausnehmen.



3. Kühllüfter und Fingerschutz reinigen.

HINWEIS: Zum Entfernen von Resten werden eine Haar- oder Malerbürste und ein Staubsauger empfohlen.



4. Die Schlitze beider Seitenblenden reinigen.

HINWEIS: Zum Entfernen von Resten werden eine Haar- oder Malerbürste und ein Staubsauger empfohlen.



5. Mit einem Kreuzschlitz-Schraubenzieher die Schrauben vom Gehäuse des hinteren Lüftungskatalysators entfernen. Die Abdeckung mit der Hand stützen.

## Reinigungsmaterial

Erforderlich: Kreuzschlitz-Schraubenzieher, saubere Tücher, Gummihandschuhe zum Anfassen des katalytischen Konverters. Empfohlen: Atemschutz, Staubsauger, Malerbürste.



6. Der katalytische Konverter hat eine Ziehharmonikaform und springt auf, wenn die Abdeckung abgenommen wird. Die Abdeckung langsam abnehmen, damit der Konverter an seinem Platz bleibt.

**⚠ VORSICHT:** NICHT versuchen, den Konverter zu reinigen oder chemische Mittel in diesem Bereich versprühen.



7. Reinigen des Gehäuses:
  - Den katalytischen Konverter mit einer Hand in seiner Position halten.
  - Mit einem sauberen Tuch alle Reste, die sich dahinter angesammelt haben, heraus wischen.
  - Die Außenabdeckung reinigen und sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen nicht verstopft sind.



8. Die Außenabdeckung wieder anbringen und darauf achten, dass die Lüftungsöffnungen unten sind.

**⚠ ACHTUNG:** Wenn die Außenverkleidung falsch herum montiert wird, kann das zu extremer Fettansammlung führen und/oder dazu, dass beim Öffnen der Tür heißer Dampf aus dem Gerät entweicht.



9. Die Rückwand mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.



10. Den Filter wieder einsetzen. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

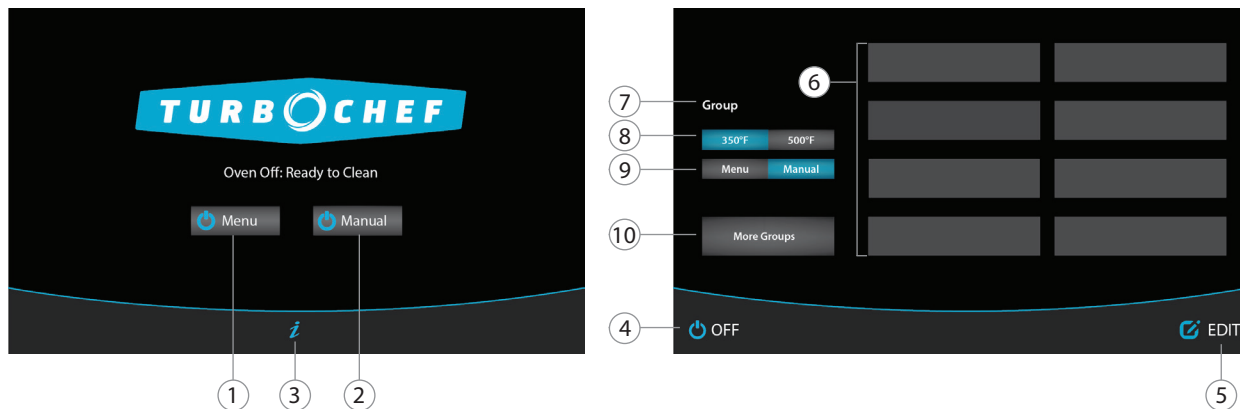


Bild 4: Bedienelemente

HINWEIS: Die Displayoptionen variieren je nach Aktivierung der Funktionen.

## Ofensteuerung

### 1. Menüsymbol/Temperatursymbol

Zum Einstellen des Gerätes und Garen im Menügarmodus (Seite 9) drücken.

HINWEIS: Ist der manuelle Modus deaktiviert, wird ein Temperatursymbol anstatt des Menüsymbols angezeigt.

### 2. Manuelles Symbol

Zum Einschalten des Gerätes und Garen im manuellen Garmodus (Seite 12) drücken. Das manuelle Symbol ist nur vorhanden, wenn aktiviert (Seite 15).

### 3. „i“ Symbol

Zum Zugang zum Info-Modus drücken (Seite 14). Das „i“ wird nur bei ausgeschaltetem Ofen, beim Aufwärmen, beim Abkühlen oder im Editier-Modus angezeigt.

### 4. Aus-Symbol

Zum Ausschalten des Gerätes drücken (Abkühlen).

### 5. Edit-Symbol

Das Edit-Symbol wird nur angezeigt, wenn der Editier-Modus aktiviert ist (Seite 21). Durch Berühren dieses Symbols können Sie bestehende Menüpositionen editieren.

### 6. Gruppen/Positionen (1-8 und 9-16)

Das Gerät enthält 16 Lebensmittelgruppen, unterteilt in 2 Gruppen à 8. Jede Gruppe enthält 16 Positionen/Produkte, unterteilt in 2 Gruppen à 8.

### 7. Gruppenname

Bei Ansicht von Positionen/Produkten zeigt der Gruppenname an, welche Gruppe im Display ist.

### 8. Soll-Temperatursteuerung

Der Soll-Temperaturschalter wird nur angezeigt, wenn mit zwei verschiedenen Soll-Temperaturen gearbeitet wird. Den Schalter berühren zur Ansicht der Gruppen mit der anderen Soll-Temperatur.

### 9. Menü-/manuelle Steuerung

Der Schalter für Menü-/manuelle Steuerung wird nur bei aktiviertem manuellem Garen angezeigt und ermöglicht, zwischen Menümodus (Seite 9) und manuellem Modus hin und her zu schalten (Seite 12).

### 10. Mehr/vorherige Gruppen oder Positionen

Dieses Symbol wird nur bei Nutzen einer Solltemperatur angezeigt. Zur Ansicht zusätzlicher Gruppen oder Positionen/Produkte „mehr Gruppen“ oder „mehr Positionen“ drücken. Oder, wenn Sie in Bildschirm zwei sind, „vorherige Gruppen“ oder „vorherige Positionen“ drücken.

## Menügarmodus

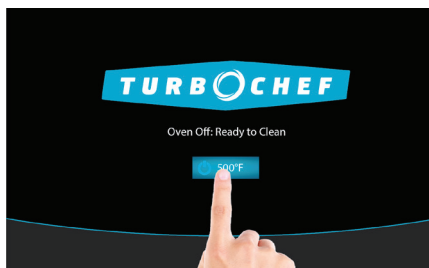
Das Gerät ist werkseitig mit Rezepteinstellungen vorprogrammiert. Neue Menüeinstellungen können über USB geladen (Seiten 18-19) oder manuell programmiert werden (Seite 20).

Sind keine Einstellungen vorhanden, arbeitet der Ofen nur im manuellen Modus (Seite 12).

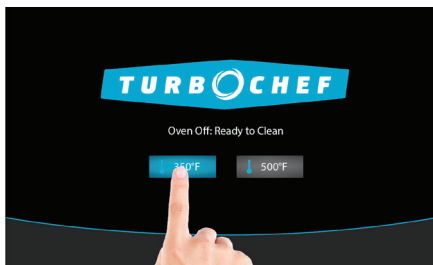
Das Gerät arbeitet mit Heißluftkonvektion und Mikrowellen, um Produkte schneller als mit konventionellen Methoden zu garen. Von oben und unten tritt Luft über einen einzigen Lüfter in den Garraum ein. Aufgrund dieses Designs und für garantiert gleichmäßiges Garen darf der Ofen nur mit eingesetztem unterem Düsenblech betrieben werden. Das untere Düsenblech ist zum Reinigen herausnehmbar, nicht zum Garen. Ohne eingesetztes Düsenblech liefert der Ofen keine korrekte Garleistung für das Produkt, weder oben noch unten. Außerdem kann der Ofen dadurch beschädigt werden.

Die Sequenz der folgenden Schritte kann sich ändern, und einige können nicht zur Anwendung kommen.

**Schritt 1:** Zum Einschalten des Ofens „Menu“ oder das Symbol für die Solltemperatur drücken

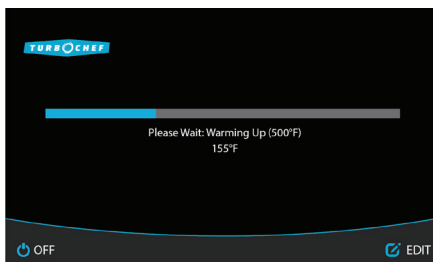


**Schritt 2:** Gartemperatur wählen



**HINWEIS:** Wenn die Temperaturen gleich sind oder der manuelle Modus deaktiviert ist, wird dieser Bildschirm übergangen.

**Schritt 3:** Aufheizen



**HINWEIS:** Während der Aufwärmphasen „glüht“ der Ofen für weitere acht Minuten vor. Das „Einbrennen“ garantiert, dass die Garraumflächen ausreichend Hitze aufnehmen, so dass der Garvorgang nicht beeinträchtigt wird.

#### Schritt 4: Produkte in den Ofen geben

 **WARNUNG:** Das Ofeninnere und seine Tür sind heiß!

#### Schritt 5: Wahl einer Gruppe



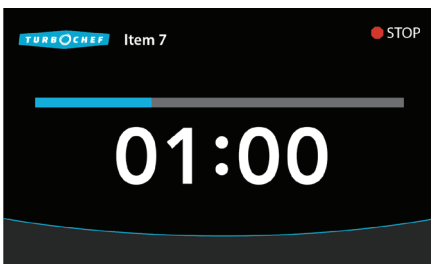
HINWEIS: Zur Ansicht von mehr Gruppen auf „mehr Gruppen“ drücken.

#### Schritt 6: eine Position wählen



HINWEIS: Zur Ansicht zusätzlicher Positionen/Produkte auf „mehr Positionen“ drücken.

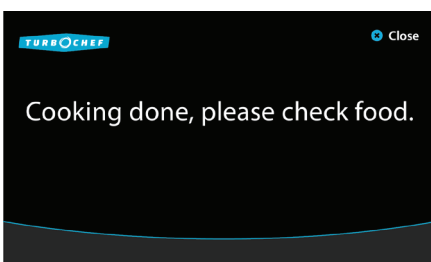
#### Schritt 7: Garen



HINWEIS: Zum sofortigen Beenden eines Garzyklus „STOP“ drücken.

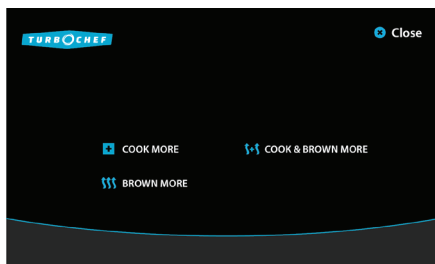
HINWEIS: Wird die Tür während eines Garzyklus geöffnet, hält der Zyklus an, bis die Tür geschlossen wird. Zum Fortsetzen „JA“ drücken.

#### Schritt 8: Produkt prüfen/herausnehmen



 **WARNUNG:** Das Produkt, der Ofen innen und die Tür sind heiß!

## Schritt 9: Mehr Garen / mehr Bräunen / Mehr Garen und mehr Bräunen



HINWEIS: Diese Option muss aktiviert werden, wenn ein Produkt über die ursprüngliche Garzeit hinaus gegart werden soll (für Detail siehe Seite 14).

Zum Garen eines Produkts über die ursprüngliche Garzeit hinaus eins der Symbole in diesem Bildschirm berühren:

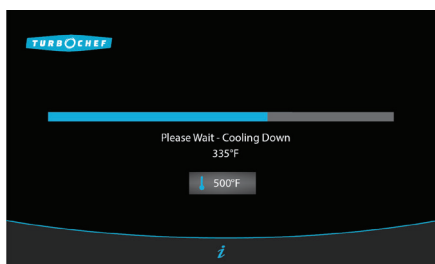
- „Mehr Garen“ drücken, wenn das Produkt innen länger garen soll.
- „Mehr Bräunen“ drücken, wenn das Produkt außen brauner oder knuspriger werden soll.
- „Mehr Garen & Bräunen“ drücken, wenn das Produkt innen und außen mehr garen/bräunen soll.

Durch Wahl einer dieser Optionen gart das Produkt 20 % seiner letzten Garzeit länger. Die minimale Garzeit ist um 15 Sekunden kürzer. Die maximale Garzeit beträgt eine Minute.

Der Ofen arbeitet dann mit diesen Einstellungen:

- Mehr Garen: 10 % Heißluft, 100 % Mikrowellen
- Mehr Bräunen: 100 % Heißluft, 0 % Mikrowellen
- Mehr Garen & Mehr Bräunen: 100 % Heißluft, 100 % Mikrowellen

## Schritt 10: Abkühlens

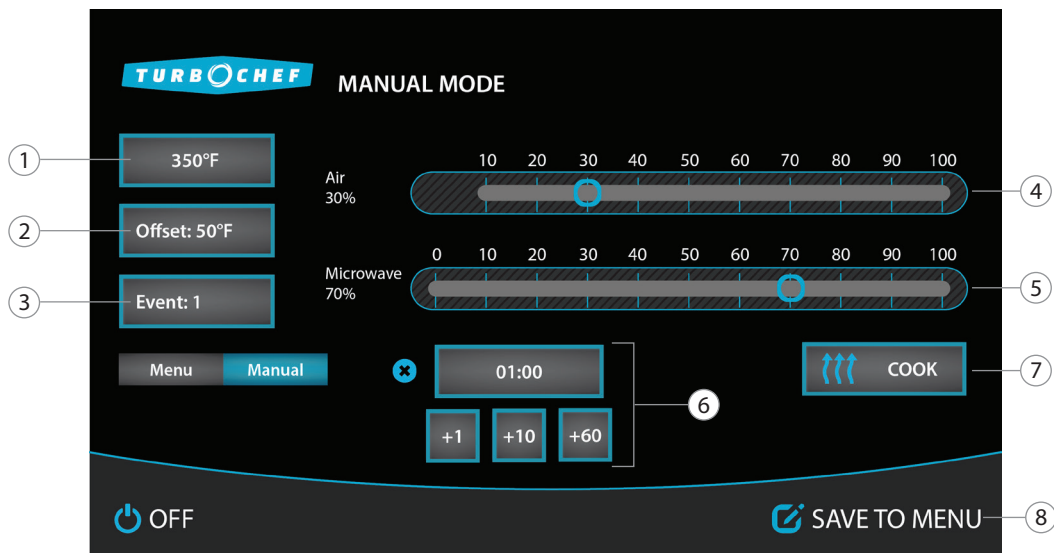


Am Ende des Arbeitstages „AUS“ zum Ausschalten des Ofens und zum Beginn des Abkühlens drücken.

## Manueller Garmodus

Der manuelle Garmodus ermöglicht spontanes, individuelles Garen, während im Menügarmodus (Seite 9) mit voreingestellten Gareinstellungen gearbeitet wird. Zum Zugang zum manuellen Modus bei ausgeschaltetem oder abkühlendem Gerät das Symbol für manuell (Seite 9) oder die Menü-/manuell- Steuerung im Menümodusbildschirm berühren (Seite 10).

HINWEIS: Ist das Symbol „manuell“ nicht präsent, siehe Seite 15, um es anzeigen zu lassen.



### 1. Solltemperatur

Berühren zum Ändern der Solltemperatur. Der Temperaturbereich liegt zwischen 149 und 316 °C.

### 2. Unterhitze-Offset

Ein Unterhitze-Offset ermöglicht dem unteren IR Element, zusätzliche Hitze für mehr Bräunung zu generieren. Der mögliche Bereich zusätzlicher Unterhitze ist 0-75 in °F oder °C.

### 3. Events - Vorgänge

Im manuellen Modus können sechs einzelne Gareinstellungen als „Events“ gespeichert werden. „Events“ drücken zur Ansicht der Einstellungen für die „Events“ 1 bis 6.

### 4. % Heißluft

% Heißluft bestimmt die Luftstrommenge. Je mehr Heißluft, umso mehr wird das Produkt braun oder knusprig. % Heißluft kann in 10 % Schritten von 10-100 % geregelt werden.

### 5. % Mikrowellen

% Mikrowellen bestimmt die Mikrowellenmenge und kann in 10 % Schritten von 0-100 % geregelt werden. Dies bedeutet z. B.: 50 % heißt, das Mikrowellensystem bleibt während des Garzyklus alle 10 Sekunden kontinuierlich 5 Sekunden lang aktiviert.

### 6. Zeit

Die Zeit kann von 0-99 Minuten eingestellt werden. Es gibt vier Zeitsymbole. Das erste ermöglicht dem Anwender eine manuelle Zeiteingabe. Die anderen ermöglichen dem Anwender die Zeit in 1, 10, oder 60 Sekunden Schritten einzugeben. Es gibt außerdem ein „X“ Symbol, mit dem die Garzeit auf 00:00 gesetzt wird.

### 7. Garen

Zum Garen berühren.

HINWEIS: Das Gerät kann vor Beginn des Garens zusätzliche Aufheizzeit fordern.

Fortsetzung auf der nächsten Seite...

...Fortsetzung der vorherigen Seite.

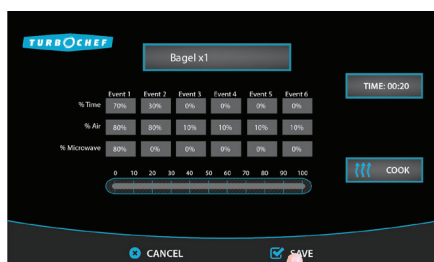
## 8. In Menü speichern

Wenn Sie eine manuelle Modus-Einstellung im Ofenmenü speichern wollen (Seite 9), drücken Sie auf „im Menü speichern“. Alle sechs Events Vorgänge (Pos. 3, Seite 12) werden zusammen als eine Menürezeptposition gespeichert, und die Garzeiten für jeden Vorgang werden addiert und in Prozente von einem Garzyklus geteilt.

- a. Werte, falls erforderlich, durch Berühren der gewünschten Werte editieren. In diesem Bildschirm können folgende Werte editiert werden:
  - % Zeit
  - % Heißluft
  - % Mikrowelle
  - Zeit
  - Rezeptname

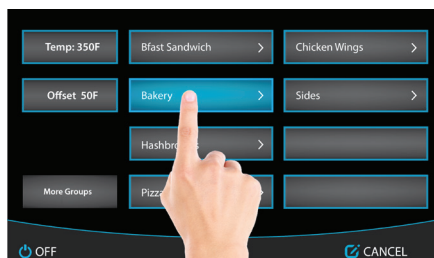
HINWEIS: Für weitere Anweisungen zum Editieren der Werte siehe Seite 23.

- b. „SICHERN“ drücken.



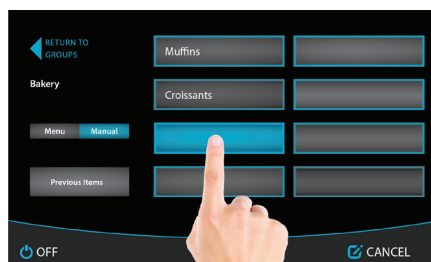
- c. Durch Wählen einer Gruppe einen Platz für die neue Menüposition wählen.

HINWEIS: Zum Löschen „LÖSCHEN“ drücken



- d. Eine Position zum Überschreiben wählen.

HINWEIS: Zum Löschen „LÖSCHEN“ drücken.



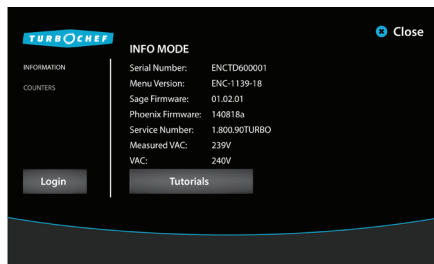


## Info-Modus

Zum Zugang zum Info-Modus das Symbol „i“ drücken, wenn das Gerät ausgeschaltet, abkühlt oder im manuellen Modus ist. Der Bildschirm „Info-Modus“ gibt Zugang zu:

- Information
- Zähler
- Optionen
- Einstellungen
- Service
- Fertigung

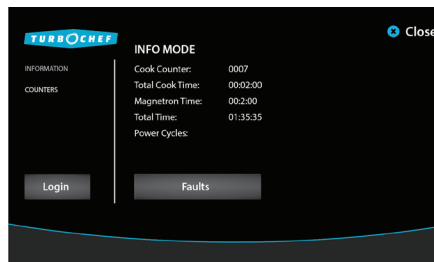
## Info-Modus: Bildschirm “Informationen”



### Anzeigen im Bildschirm “Informationen”:

- Seriennummer
- Menüversion
- Sage Firmware
- Phoenix Firmware
- Servicenummer
- VAC (Volt) – Ansicht Zugangsstrom
- Anleitungen: Ansicht Installationsinfos, Bedienung und Wartung des Ofens.

## Info-Modus: Bildschirm “Zähler”

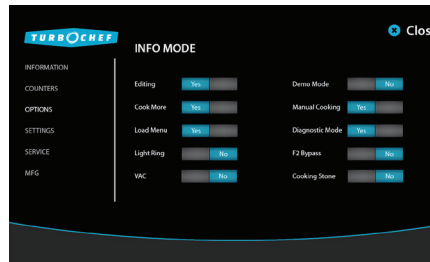


### Anzeige im Bildschirm “Zähler”:

- Zähler Garvorgänge
- Gesamtgarzeit
- Magnetronzeit
- Gesamtzeit (Gerät an)
- Leistungszyklen: Anzahl der Zeit, in der der Ofen Leistung zugeschaltet hat.
- Fehlerlog: Zeitanzeige aller Fehleraufkommen und der Fehlercodes.

## Info-Modus: Bildschirm “Optionen”

In der Ebene Info-Modus (Information) oder im Bildschirm “Zähler” „Login“ zum Zugang in den Bildschirm “Optionen” drücken. Danach das Passwort 9 4 2 8 eingeben und „ENTER“ drücken.



### Im Bildschirm “Optionen” aktivieren/deaktivieren:

- Editing
- mehr garen
- Menü laden
- Leuchtring
- VAC
- Demomodus
- manuelles Garen
- Diagnosemodus
- F2 Bypass
- heißer Stein

### Edit JA/NEIN:

Der Editier-Modus aktiviert oder deaktiviert das Portal, über das der Anwender Menüeinstellungen ändern, Gruppen und Positionen/Produkte neu benennen und die Gartemperatur ändern kann. Das Edit-Symbol erscheint unten im Bildschirm (Seite 8), wenn die Option auf JA gesetzt ist. Siehe Seiten 20 - 21 weitere Details zum Editieren von Menüeinstellungen.

### Mehr garen JA/NEIN:

Zum Einstellen von „mehr garen“ (ob ja oder nicht) erscheinen die drei Alternativen zum “Mehr garen” am Ende eines Garzyklus. Diese Option muss aktiviert werden, um ein Produkt über seine ursprüngliche Garzeit hinaus zu garen. Siehe Seite 11 für Details.

### Menü laden JA/NEIN:

Menüladen aktiviert oder deaktiviert die USB-Erkennung, welche dem Bediener ermöglicht, neue Menüeinstellungen von USB herauf oder herunter zu laden. Bei Einstellen von Menüladen auf NEIN kann der Anwender kein Menü laden. Siehe Seite 18 für weitere Details.



**Leuchtring JA/NEIN:**

Der Leuchtring vermittelt Hinweise zum Ofenbetrieb und zur Restgarzeit.

**VAC JA/NEIN:**

Bei Einstellung von VAC auf JA wird die Zugangsspannung im Infobildschirm angezeigt. Diese Einstellung wird werkseitig vorgenommen und sollte nicht geändert werden.

**Demomodus JA/NEIN:**

Demomodus ist eine Funktion zum Demonstrieren der Garfunktionen des Ofens ohne Aktivieren der Heizelemente oder des Mikrowellensystem. Während des normalen Betriebs muss der Demomodus auf NEIN gesetzt sein.

**Manuelles Garen JA/NEIN:**

Bei Einstellung des manuellen Garens auf JA kann der Anwender Produkte individuell garen. Siehe Seite 12 für mehr Details.

**Diagnosemodus JA/NEIN:**

Der Diagnosemodus ermöglicht dem Anwender, Ofenkomponenten einzusehen und zu testen. Dieser Modus sollte nur von qualifizierten Servicetechnikern angewendet werden oder unter Anleitung von TurboChef.

**F2 Bypass JA/NEIN:**

Der F2 Alarm zeigt eine zu niedrige Ofentemperatur an. JA bedeutet, das Gerät wird den Garvorgang nicht beenden, wenn ein F2 Alarm auftritt. Der Ofen wird die Fehlerbedingung aufzeichnen (loggen). NEIN bedeutet, der Ofen wird so arbeiten wie normalerweise, d. h., tritt während eines Garzyklus ein F2 Alarm auf, wird das Gerät den Garzyklus trotzdem beenden.

**Heißer Stein JA/NEIN:**

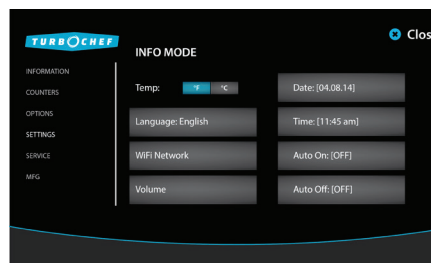
Die „Stein“-Option sollte eingestellt werden:

- auf JA, wenn der heiße Stein genutzt wird
- auf NEIN, wenn mit dem Rostauflagengestell gegart wird.

„JA“ erhöht die Unterhitze für optimale Garergebnisse mit dem heißen Stein. Es wird nicht empfohlen, diese Einstellung zu ändern, außer beim Entwickeln von Garmöglichkeiten, denn das könnte die Garergebnisse nachteilig beeinflussen.

**Info-Modus: Bildschirm “Einstellungen”**

Im Bildschirm „Informationen“ oder Bildschirm „Zähler“ „Login“ zum Zugang in den Bildschirm „Einstellungen“ drücken. Danach das Passwort 9 4 2 8 eingeben und „ENTER“ drücken.



Im Bildschirm “Einstellungen” wird festgelegt:

- Temperatur
- Sprache
- WiFi Netzwerk
- Volumen
- Datum
- Zeit
- Auto ein
- Auto aus

**Temperatur:**

Die Temperaturmaß-Einstellung wird werkseitig konfiguriert. °F (Fahrenheit) oder °C (Celsius) zum Ändern der Temperaturmaß-Einstellungen berühren.

**Sprache:**

Die Standardsprache ist Englisch. Zum Wechseln in eine andere Sprache „Sprache: Englisch“ drücken, die gewünschte Sprache berühren und auf „ENTER“ drücken. Folgende Sprachen sind verfügbar:

- Französisch
- Deutsch
- Polnisch
- Portugiesisch
- Russisch
- Spanisch

Ebenfalls:

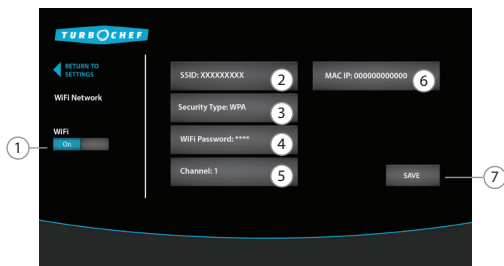
- Chinesisch
- Koreanisch
- Japanisch

### Wifi-Netzwerk:

HINWEIS: Funktion oder Service können nicht verfügbar sein.

Der Anschluss des Geräts an ein WiFi-Netzwerk und die Nutzung von TurboChef's Verbindungsservice ermöglichen Ihnen ein ferngesteuertes Update des Menüs und der Firmware für einen oder alle Ihrer Öfen und ermöglicht den Zugang zu Berichtsmitteln und einem Live-Datenfluss zur Ansicht, was wann gegart wird.

Besondere Anweisungen für Firmenkunden oder Kunden aus der Systemgastronomie können angefordert werden. Kontaktieren Sie Ihren Administrator für weitere Infos.



Im WiFi-Netzwerksetup-Bildschirm (s. o.) können zum Konfigurieren des Ofens für Vernetzungen folgende Informationen eingegeben werden:

- WiFi Ein/Aus
- SSID
- Sicherheitstyp
- WiFi-Passwort

#### 1. WiFi EIN/AUS

Mit dieser Taste werden die WiFi Leistungsfähigkeiten des Ofen zu- oder weggeschaltet.

#### 2. SSID

SSID ist der CASE (computergeschützte Softwareentwicklung) Name des WiFi Netzwerks, mit dem der Ofen sich auf Ihren Wunsch verbinden soll. Nach Berühren der SSID Taste mit der Tastatur auf dem Bildschirm den WiFi Netzwerknamen eingeben und Enter drücken.

Bei Zweifeln bezüglich des SSID Netzwerks nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf. In einigen Fällen ist das SSID auf einem Aufkleber am Boden Ihres WiFi-Routers vermerkt.

#### 3. Sicherheitstyp

Der Sicherheitstyp wird von Ihrem WiFi-Router eingestellt. Nach Drücken von „Security Type-Sicherheitstyp“ legen Sie einen der vier angezeigten Sicherheitstypen auf den einen, den Ihr Router benutzt, durch Wahl einer der folgenden Optionen in der Blende: Offen, WPA, WPA2, WEP. Nach Wahl des richtigen Sicherheitstyps die Entertaste drücken.

Falls Sie bezüglich des vom Netzwerk genutzten Sicherheitstyps unsicher sind, nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf. In einigen Fällen kann der Sicherheitstyp auf einem Aufkleber am Boden des WiFi-Routers vermerkt sein.

#### 4. WiFi Passwort

Das WiFi Passwort ist das sensitive CASE (computergeschützte Softwareentwicklung) Passwort zum Zugang in das WiFi Netzwerk. Nach berühren der WiFi Passworttaste geben Sie über die Bildschirmtastatur das WiFi Netzwerk ein, und berühren Sie Enter.

Bei Unsicherheit bezüglich des WiFi Passworts für das Netzwerk nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf. In einigen Fällen ist das WiFi Passwort auf einem Aufkleber am Boden Ihres WiFi Routers vermerkt.

HINWEIS: „Offene“ Netzwerke brauchen keine WiFi Passwörter. Dieses Feld löschen oder leer lassen bei Nutzung des Ofens mit einem „offenen“ Netzwerk

#### 5. Kanal

Der Kanal wird vom WiFi-Router bestimmt und zugeordnet.

HINWEIS: Sollten Sie Schwierigkeiten haben, WiFi Anschlussfähigkeit zu bekommen oder zu halten, empfiehlt TurboChef den Routerkanal auf 1 zu setzen.

Sie ändern den Netzwerkkanal durch Einloggen in Ihren Router. Zur Hilfe bei der Handhabung Ihres WiFi-Routers nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf.

#### 6. MAC IP

MAC IP wird automatisch zugeordnet.

#### 7. SPEICHER-Taste

Nach Enter oder Update irgendeiner Einstellung im Netzwerkbildschirm die SICHERN-Taste drücken.



Durch nicht erfolgtes, fehlerhaftes Drücken der SICHERN –Taste gehen alle vorgenommenen Änderungen verloren.

### Sichern der Konnektivität

Wenn der Ofen erfolgreich an ein Netzwerk angeschlossen ist, blinkt das Wort „WiFi“ über der Taste.



Für Hilfe beim Bestimmen der korrekten Netzwerk-Setup-Information nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf.

Falls MAC leer ist, ist das Gerät eventuell nicht korrekt für den Anschluss an ein WiFi Netzwerk konfiguriert. Rufen Sie den Kundendienst von TurboChef unter 800.90TURBO oder +1 214.379.6000 an.

### Summerlautstärke:

„Lautstärke“ drücken und mit den Plus-/Minussymbolen oder Schiebern die Summerlautstärke erhöhen oder verringern.

### Datumeinstellung:

Zum Nutzen der „Auto ein“ und „Auto aus“ Funktion ist ein genaues Datum erforderlich (siehe nebenstehend und Seite 17 für Details). Es ermöglicht außerdem, die Genauigkeit von Diagnose- und Fehlerbedingungsmeldungen zu sichern.

**HINWEIS:** Bleibt der Ofen längere Zeit stromlos (über einige Stunden), kann er eventuell das Datum nicht gespeichert halten.

Zum Einstellen des Datums „Datum“ drücken und das Datum in das folgende Format eingeben - MM/DD/YY. Zum Speichern der Änderungen „ENTER“ drücken.

### Zeiteinstellung

Zum Nutzen der „Auto ein“ und „Auto aus“ Funktion (siehe unten und Seite 17 für Details) ist eine korrekte Zeit erforderlich. Sie ermöglicht außerdem, die Genauigkeit von Diagnose- und Fehlerbedingungsmeldungen zu sichern.

**HINWEIS:** Bleibt der Ofen längere Zeit stromlos (über einige Stunden), kann er eventuell die Zeit nicht gespeichert halten.

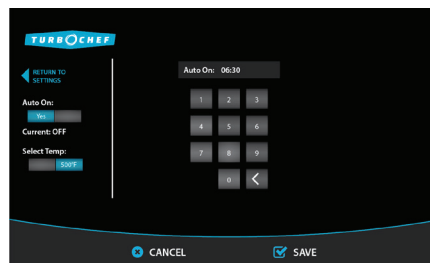
**HINWEIS:** Die Uhr stellt bei Sommerzeit nicht automatisch um.

Zum Einstellen der Zeit „Zeit“ drücken. Die Zeit im 24-Stundenformat eingeben (8:30 p.m. = 20:30). „ENTER“ drücken zum Speichern der Änderungen.

**HINWEIS:** Das Nutzerinterface wandelt die Zeit automatisch in ein 12-Stundenformat.

### Auto ein – JA/NEIN:

„Auto ein“ ist eine Funktion, die den Ofen zu einer bestimmten Tageszeit automatisch einschaltet.

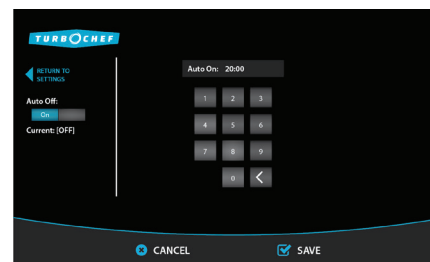


1. Zum Einstellen von „Auto ein“ sicherstellen, dass die Tageszeit korrekt eingestellt ist (nebestehend und oben).
2. Das Ja/Nein-Symbol zum Aktivieren von „Auto ein“ auf JA stellen.
3. Wählen, auf welche Temperatur der Ofen automatisch aufheizen soll.
4. Die Zeit im 24-Stundenformat eingeben. Zum Speichern aller Änderungen „SICHERN“ drücken.

**HINWEIS:** Nach dem Speichern wechselt die Zeit automatisch in das 12-Stundenformat.

### Auto aus – JA/NEIN:

„Auto aus“ ist eine Funktion, die das Gerät zu einer bestimmten Tageszeit automatisch ausschaltet.



1. Zum Einstellen der „Auto aus“ Zeit sicherstellen, dass die Tageszeit korrekt ist (siehe Seite 17).
2. Das Ja/Nein-Symbol zum Aktivieren von „Auto aus“ auf JA stellen.
3. Die Zeit im 24-Stundenformat eingeben. Zum Sichern aller Änderungen „SICHERN“ drücken.

**HINWEIS:** Die Zeit wird nach dem Speichern automatisch in das 12-Stundenformat gewandelt.

### Info-Modus: Bildschirm „Service“

Nur qualifizierte Servicetechniker sollten Zugang zu diesen Serviceoptionen bekommen, es sei denn von TurboChef anders angewiesen.

## Info-Modus: Bildschirm "Fertigung"

Nur qualifizierte Servicetechniker sollten Zugang zu den Fertigungsoptionen bekommen, es sei denn anders von TurboChef angewiesen.



**VORSICHT:** Ändern des Ofenmodells führt dazu, dass das Gerät nicht korrekt gart und zu einem Serviceeinsatz außerhalb der Garantie.

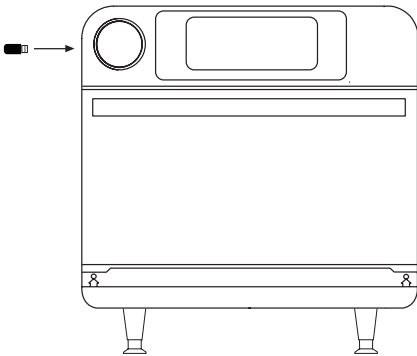
## Menü von USB laden

**HINWEIS:** Zum Update eines Menüs kann es erforderlich sein, dass Sie prüfen müssen, ob der Zugang zugeschaltet ist. Siehe Seite 14 für Details.

**USB Setup:** Beim Herunterladen von USB kann das Menü im XTM (ChefComm) oder BIN (binären) Format sein. Die Dateien müssen an der Basis des USB geladen werden. Der Ofen erkennt auch Menüs, die im Ordner „TC-Menüs“ gespeichert sind.

Zum Laden eines Menüs in den Ofen:

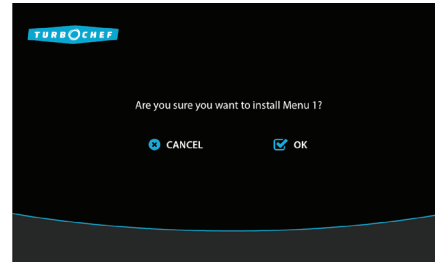
1. Bei ausgeschaltetem oder abkühlenden Ofen den USB einstecken (s.u.) Der Ofen erkennt den Stick automatisch. Zum Weitergehen „OK“ drücken.



2. Menü laden:
  - a. „Menü in den Ofen laden“ drücken.



- b. „OK“ zum Bestätigen der Wahl und Beginn der Installation drücken.

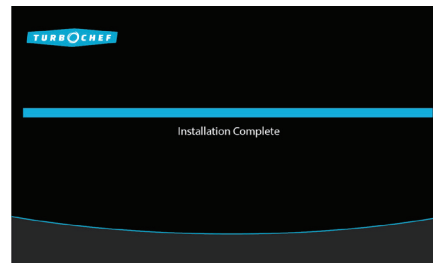


**HINWEIS:** Bei Laden eines Menüs von einem USB wird eine Kopie des momentanen Menüs auf den USB gespeichert.

- c. Auf das zu ladende Menü drücken.

**HINWEIS:** Sind verschiedene Menüs auf dem USB, zeigt der Ofen die Menünamen an. Sonst wird dieser Schritt übergangen.

3. Wenn die Installation beendet ist, zeigt der Ofen „Installation abgeschlossen“ an.



## Menü auf USB speichern

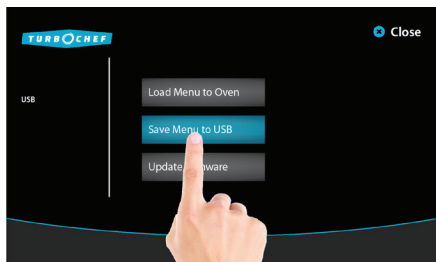
**HINWEIS:** Zum Speichern einer Kopie des Ofenmenüs kann es sein, dass Sie prüfen müssen, ob der Zugang aktiviert ist. Siehe Seite 14 für Details.

1. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder abkühlt, den USB einstecken (siehe nebenstehend). Der Ofen wird den Stick automatisch erkennen. „OK“ drücken zum Weitergehen.

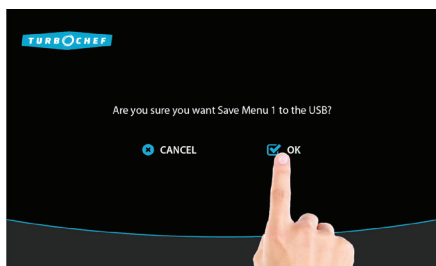
Fortsetzung nächste Seite...

...Fortsetzung der vorherigen Seite.

2. „Menü auf USB speichern” drücken.



3. Zum Start des Speicherns des Menüs auf USB „OK” drücken. „LÖSCHEN” drücken, um in den vorherigen Bildschirm zu gelangen



4. Wenn die Installation beendet ist, zeigt der Ofen „Installation abgeschlossen” an.

HINWEIS: Beim Speichern des Menüs auf USB wird die Menüdatei in einen Ordner namens TC\_Menüs gesichert. Sollte dieser Ordner nicht im USB-Stick vorhanden sein, wird der Ofen ihn anlegen.

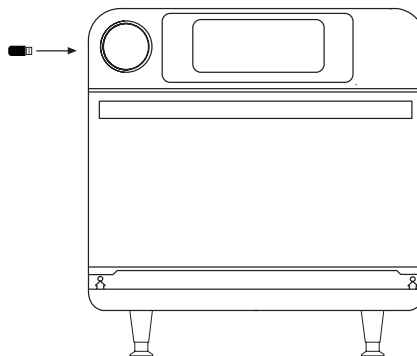
## Firmware Update

TurboChef kann in bestimmten Fällen ein Firmwareupdate empfehlen. Das Update stellt sicher, dass Ihr Ofen mit seiner maximalen Effizienz arbeitet, jedoch Garergebnisse und Einstellungen nicht beeinflusst.

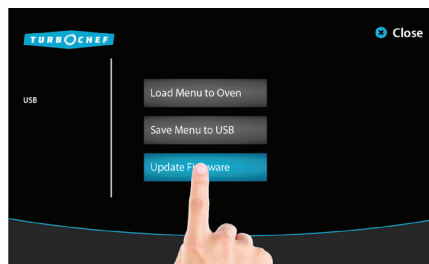


**VORSICHT:** Den USB-Stick nicht herausnehmen, bevor „Installation abgeschlossen” angezeigt wird.

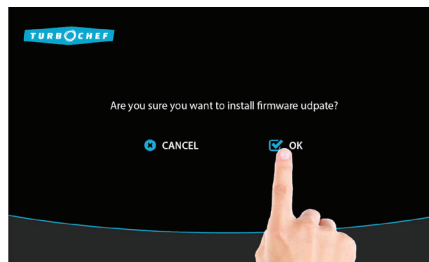
1. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder abkühlt, den USB einstecken. Das Gerät erkennt den USB automatisch. Zum Weitergehen „OK” drücken.



2. Laden der Firmware:
  - a. „Update Firmware” drücken.



- b. „OK” zum Bestätigen der Wahl drücken.



4. Der Ofen installiert jede Firmwaredatei, die im Update enthalten ist. Wenn die Installation beendet ist, zeigt der Ofen „Installation abgeschlossen” an.

## Editier-Modus

Zum Aktivieren des Editier-Modus:

1. Das Symbol „i“ berühren, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder abkühlt.
2. Im Bildschirm „Info-Modus“ „Login“ zum Zugang in den Bildschirm „Optionen“ drücken. Dort den Code 9 4 2 8 eingeben und „Enter“ drücken.
3. „Editing“ auf „JA“ setzen zum Aktivieren des Editier-Modus.

Das „Edit“ Symbol erscheint unten im Bildschirm im Menümodus (siehe Seite 9). Wird „Edit“ im Bildschirm „Gruppe wählen“ berührt, kann der Bediener:

- die Solltemperatur editieren
- die untere Offset-Temperatur editieren
- Zugang zum Positionenedit-Bildschirm bekommen
- eine Gruppe benennen
- eine Gruppe löschen
- eine Gruppe verschieben

Wird „Edit“ im Bildschirm „Position/Produkt wählen“ berührt, kann der Bediener:

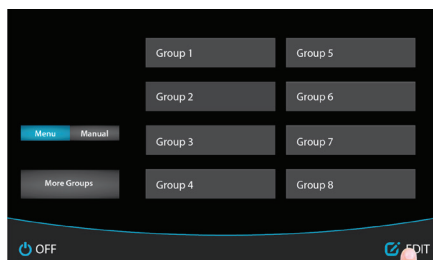
- Gareinstellungen für Positionen/Produkte editieren (Seite 24)
- Positionen/Produkte benennen (Seite 26)
- ein Rezept aus dem Kochbuch hinzufügen (Seite 26)
- die Gruppe ändern (Seite 27)
- Positionen/Produkte verschieben (Seite 27)
- Positionen/Produkte löschen (Seite 28)

### Editieren der Solltemperatur

Die Menü-Solltemperatur sollte nie zum Kompensieren von Über- oder Untergaren geändert werden. Falls Rezepteneinstellungen nicht wie gewünscht gegart werden, befragen Sie Ihren Menüentwickler, autorisierten Händler oder den Kundendienst von TurboChef.

Zum Ändern einer Solltemperatur:

1. Das Gerät in den Editier-Modus setzen.

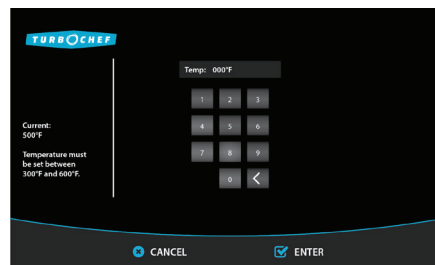


2. Die aktuelle Solltemperatur berühren.

HINWEIS: Die Solltemperatur gilt nur für die nebenstehenden Gruppen. Prüfen Sie die Temperatur für die Gruppen 1-8, aber auch für 9-16.



3. Mit den Zahlentasten die neue Solltemperatur eingeben. Der Temperaturbereich liegt zwischen 149 und 316 °C.



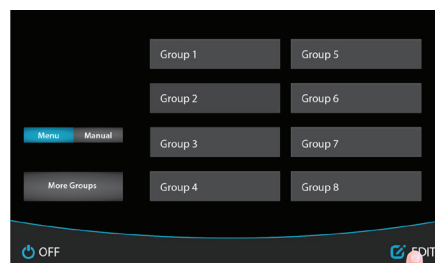
4. „ENTER“ drücken, um die Änderung bestätigen.

### Editieren des Unterhitzeoffsets

Ein Offset der Unterhitze ermöglicht dem unteren IR Heizelement, zusätzliche Hitze für mehr Bräunen breit zu stellen.

Zum Ändern des Temperaturoffsets:

1. Den Ofen in den Editier-Modus setzen.



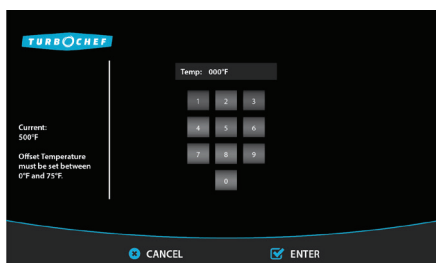


2. Auf die aktuelle Offsettemperatur drücken. Bei Nutzung von zwei Solltemperaturen mit dem Regler unten links im Bildschirm zwischen den beiden Temperaturen hin- und herschalten.



3. Mit der Zahlentastatur die neue Offsettemperatur eingeben. Der Temperaturbereich ist von 0 bis 75 ° F oder °C.

HINWEIS: Der Temperaturoffset-Bereich ist in °C größer.



4. Mit „ENTER“ die Änderung speichern.

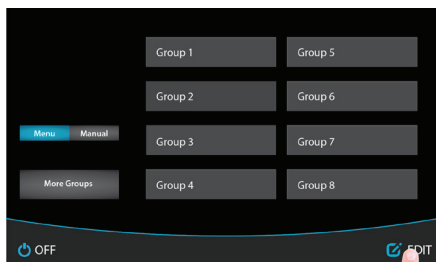
### Zugang zum Bildschirm „Positionen/Produkte editieren“

Positionen/Produkte können im Bildschirm für die Einstellungen editiert werden. Siehe Seite 24 für weitere Details.

### Eine Gruppe benennen

Zum Benennen oder Editieren eines Gruppennamens:

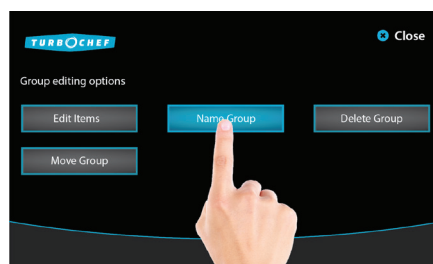
1. Den Ofen in den Editier-Modus setzen.



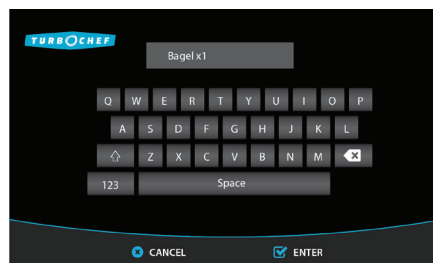
2. Wahl einer Gruppe.



3. Eine der Optionen wählen:
  - a. Zum Editieren eines Gruppennamens „Gruppe benennen“ drücken.






- b. Mit der Tastatur den neuen Gruppennamen eingeben. Die Änderungen mit „ENTER“ sichern.



HINWEIS: Zum Zugang zu Zahlen und Symbolen das Symbol „123“ drücken.

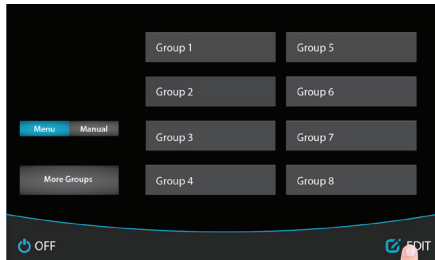
HINWEIS: Das ↕ Symbol Umschalten drücken zum Wechseln zwischen:

- Buchstabe groß 
- Buchstabe klein 
- alle Buchstaben groß 

## Löschen einer Gruppe

Zum Löschen einer Gruppe:

1. Den Ofen in den Editier-Modus setzen.

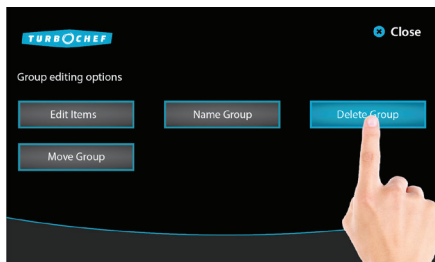


2. Die zu löschende Gruppe berühren.



3. Zum Löschen einer Gruppe „Gruppe löschen“ drücken

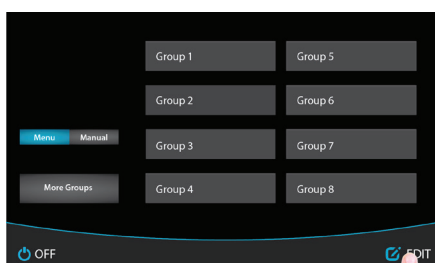
HINWEIS: Durch Löschen einer Gruppe werden alle Positionen dieser Gruppe gelöscht.



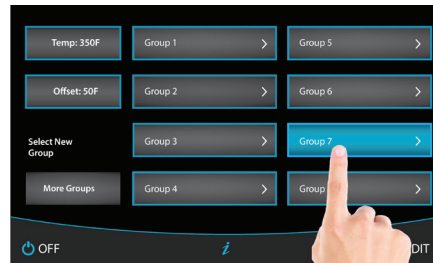
## Eine Gruppe verschieben

Zum Verschieben einer Gruppe an eine andere Stelle:

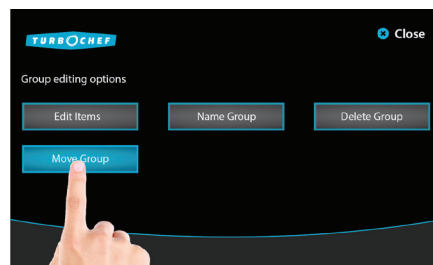
1. Den Ofen in den Editier-Modus setzen.



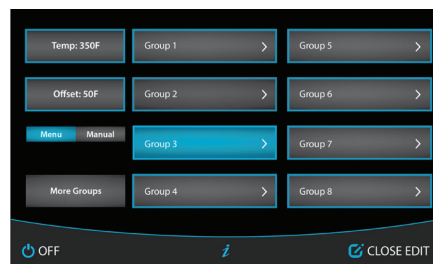
2. Die zu verschiebende Gruppe berühren.



3. „Gruppe verschieben“ berühren.

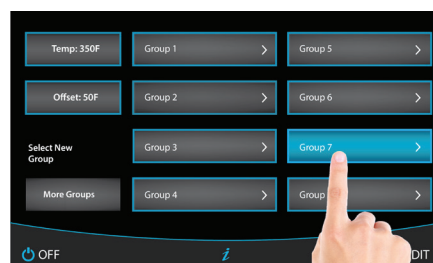


4. Die betreffende Gruppe leuchtet blau auf.



5. Die neue Stelle für die Gruppe drücken.

HINWEIS: Wird eine Gruppe an eine Stelle verschoben, die bereits Angaben enthält, werden die alten Angaben an dieser Stelle überschrieben.

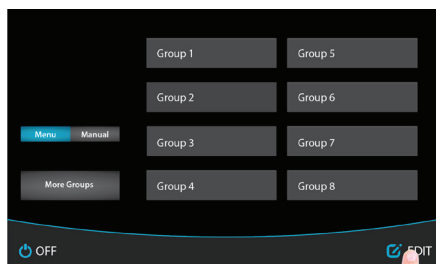




## Positionen/Produkte editieren

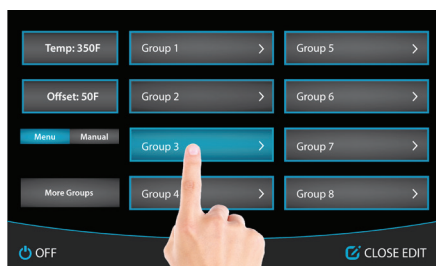
Zum Zugang in den entsprechenden Bildschirm:

1. „EDIT“ drücken, um den Ofen in den Editier-Modus zu setzen.

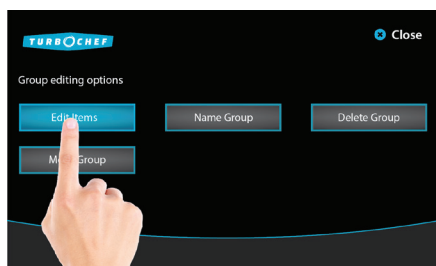


2. Die Gruppe mit den zu editierenden Positionen/Produkten berühren.

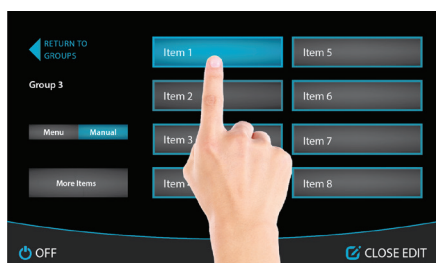
HINWEIS: Bei Zugang zum Editier-Modus im Bildschirm „Position/Produkt wählen“ statt im Bildschirm „Gruppe wählen“ wird dieser Schritt übergangen.



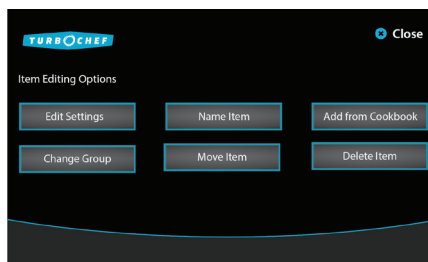
3. Im folgenden Bildschirm „Positionen editieren“ drücken.



4. Die zu editierende Position berühren.



5. Im Positionenedit-Bildschirm „Optionen“ kann der Bediener:
  - Einstellungen editieren
  - eine Position benennen
  - eine Gruppe ändern
  - eine Position verschieben
  - eine Position löschen



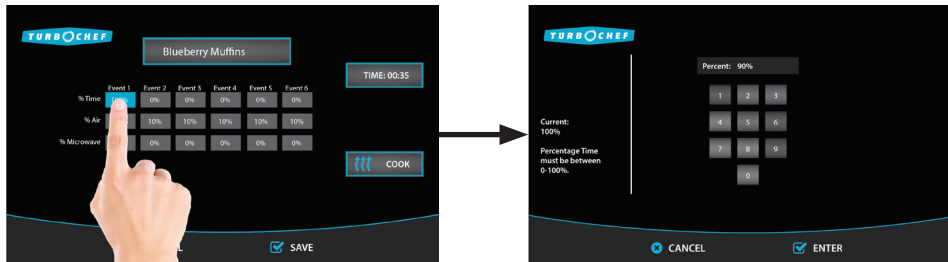
### Edit Settings

Im Positionenedit-Bildschirm “Optionen” (Seite 23) „Einstellungen editieren” wählen. Hier kann der Bediener:

- % Zeit editieren
- % Heißluft editieren
- % Mikrowellen editieren
- Garzeit editieren
- eine Position benennen
- einen Garzyklustest ablaufen lassen

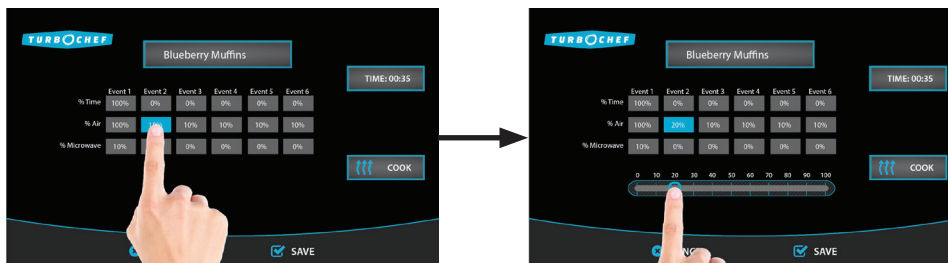
#### % Zeit editieren

Zum Ändern ein % Zeit-Symbol drücken, den neuen Prozentsatz eingeben und „ENTER” drücken. % Zeit kann für jeden Garvorgang von 0-100 % eingestellt werden. Die Summe aller Events/Vorgänge muss 100 sein. Sind alle Änderungen vorgenommen, mit “SICHERN” speichern.



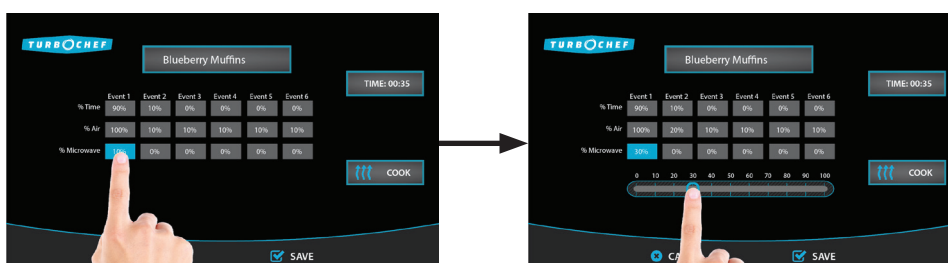
#### % Heißluft editieren

Die zu ändernden % Heißluft drücken und mit dem Schieber unter dem Raster ändern. % Heißluft bestimmt die Menge der Luftströmung. Je mehr Heißluft, umso brauner oder knuspriger wird das Produkt. % Heißluft kann in 10 % Schritten von 10-100 % eingestellt werden. Wenn alle Änderungen durchgeführt sind, mit „SICHERN” speichern.



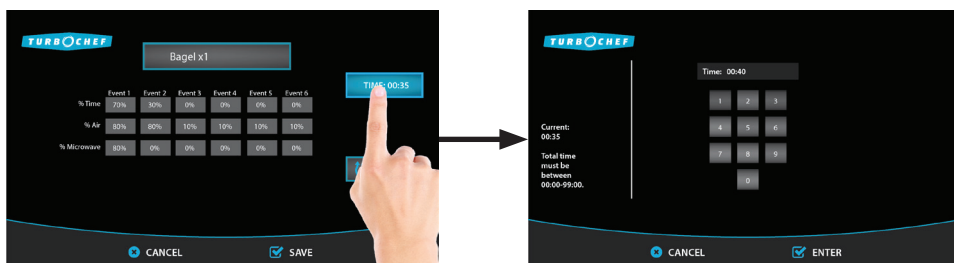
#### % Mikrowellen editieren

Zum Ändern % Mikrowellen drücken und mit dem Schieber unter dem Raster ändern. % Mikrowellen kann in 10 % Schritten von 0-100 % geregelt werden. So bedeutet z. B. 50 %, dass das Mikrowellensystem während des Garzyklus alle 10 Sekunden für fünf Sekunden aktiviert ist. Wenn alle Änderungen durchgeführt sind, mit „SICHERN” speichern.



### Garzeit editieren

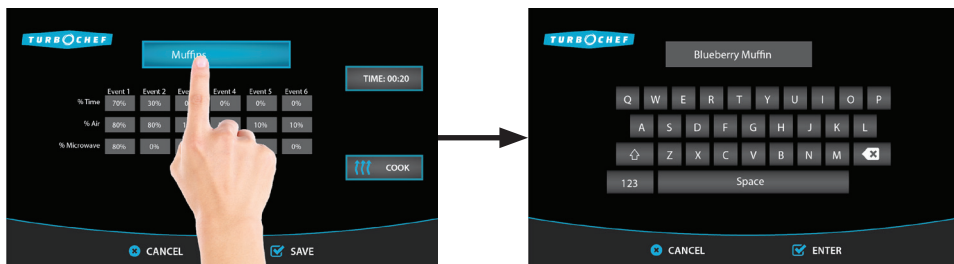
Die aktuelle Garzeit berühren. Die maximal erlaubte Garzeit ist 10:00. Mit der Zahlentastatur die Garzeit eingeben und „ENTER“ drücken. Wenn alle Änderungen durchgeführt sind, mit „SICHERN“ speichern.



### Position/Produkt benennen




Den aktuellen Namen berühren. Mit der Tastatur den neuen Namen eingeben und „ENTER“ drücken. Wenn alle Änderungen durchgeführt sind, mit „SICHERN“ speichern.

HINWEIS: Es passen maximal 16 Buchstaben in das Feld.



HINWEIS: Zum Zugang zu Zahlen und Symbolen das Symbol „123“ drücken.

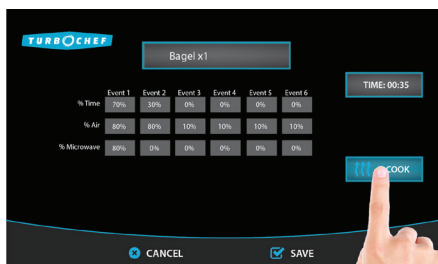
Das ↕ Symbol berühren zum Wechseln zwischen:

- Buchstabe groß 
- Buchstabe klein 
- alle Buchstaben groß 

### Durchführen eines Testgarzyklus

“Garen” drücken zum Durchführen eines Testgarzyklus.

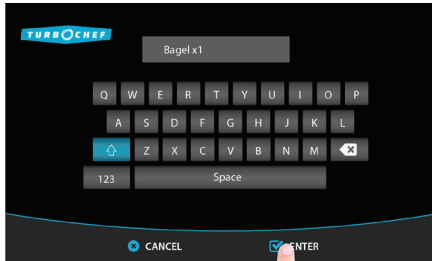
HINWEIS: Der Ofen kann eventuell zusätzliche Aufheizzeit fordern, bevor ein Testlauf durchgeführt werden kann.



## Position/Produkt benennen




Name Item

Im „Optionen Editieren“ Bildschirm (Seite 23) „Position benennen“ berühren zum Benennen oder Editieren eines Positionennamens. Danach zum Speichern der Änderungen „ENTER“ drücken.



HINWEIS: Zum Zugang zu Nummern und Zahlen das Symbol „123“ drücken.

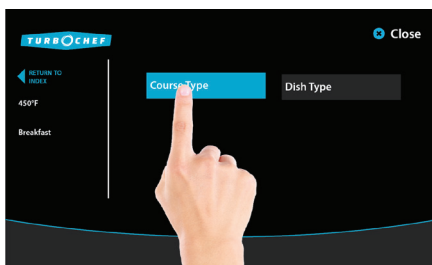
HINWEIS: Dieses  Symbol berühren zum Wechseln zwischen:

- Buchstabe groß 
- Buchstabe klein 
- alle Buchstaben groß 

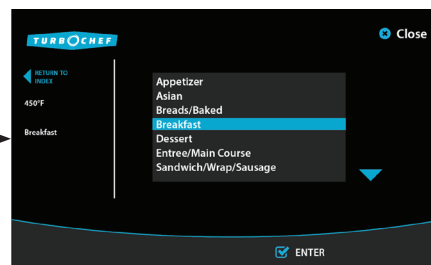
## Zufügen aus Kochbuch

Add from Cookbook

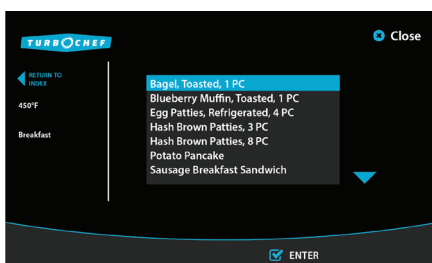
Das Kochbuch ist eine Zusammenstellung aller TurboChef-Rezepte, die allgemein Anwendung finden, siehe [cookbook.turbochef.com](http://cookbook.turbochef.com). Im „Optionen-Edit“-Bildschirm (Seite 24) „aus Kochbuch hinzufügen“ wählen. Gareinstellungen können durch „Gangtyp“ oder „Gerichtstyp“ gefiltert werden.



Gangtyp oder Gerichtstyp drücken.



Mit dem Pfeil herunter scrollen und den gewünschten Gangtyp unterlegen oder den Gerichtstyp, dann „ENTER“ drücken.

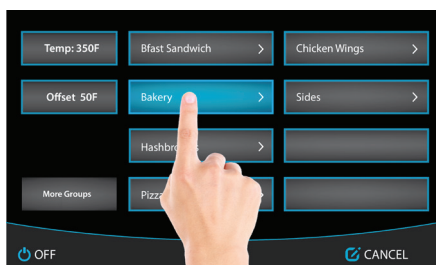


Mit dem Pfeil herunter scrollen und die gewünschte Position unterlegen oder die Position berühren, dann „ENTER“ drücken und die Wahl mit „OK“ bestätigen.

## Gruppe ändern

Change Group

Im Bildschirm "Optionen" (Seite 23) „Gruppe ändern“ wählen.



Eine neue Gruppe wählen.



Ein leeres Feld, wohin die Position gesetzt werden soll, berühren.

HINWEIS: Wird eine Position an eine bereits belegte Stelle verschoben, werden die alten Angaben überschrieben.

## Position/Produkt verschieben

Move Item

Im Bildschirm "Optionen" (Seite 23) „Position verschieben“ wählen.



Die zu ändernde Position wird blau unterlegt.



Ein leeres Feld, wohin die Position verschoben werden soll, berühren.

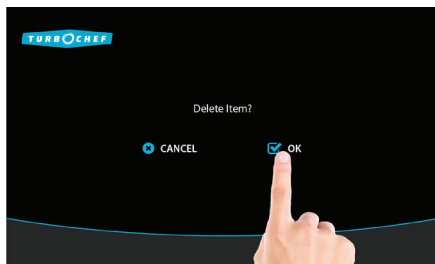
HINWEIS: Wird eine Position an eine bereits belegte Stelle verschoben, werden die alten Angaben überschrieben.

## Position/Produkt löschen

Delete Item

Im Bildschirm “Optionen” (Seite 23) „Position löschen” wählen.  
„OK” zum Löschen der Position berühren.

HINWEIS: Eine einmal gelöschte Position kann nicht wieder hergestellt werden.



## Troubleshooting/Fehlersuche

Die folgende Liste enthält Fehlercodes und -meldungen zusammen mit den möglichen Problemen, die im Gerät entstehen können. Bitte führen Sie die empfohlenen Aktionen vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst (800.90TURbO, +1 214.379.6000) oder Ihrem autorisierten Händler durch.

Bei Auftreten von Fehlern oder Fehlermeldungen, die nicht in der u. g. Liste enthalten sind, nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst (800.90TURbO, +1 214.379.6000) auf.

HINWEIS: Jeder u. g. fettgedruckte Fehlercode beendet bei Auftreten einen Garzyklus. F6 beendet keinen Garzyklus, weist jedoch den Anwender auf ein mögliches Problem im Heißluftsystem hin.

**⚠ WARNUNG:** Produkte, Ofentür und Garraum sind heiß! Die Fehlersuche ist mit äußerster Vorsicht durchzuführen.

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Gerät ist stromlos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen ist nicht angeschlossen.</li> <li>- Haupttrennschalter hat ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen anschließen.</li> <li>- Sicherstellen, dass der Haupttrennschalter eingestellt ist; Reset des Trennschalters und Ofen wieder anschließen.</li> </ul>
Ofen heizt nicht korrekt auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen ist ausgeschaltet.</li> <li>- Tür ist nicht geschlossen.</li> <li>- Ofen ist am Haupttrennschalter ausgeschaltet.</li> <li>- Überhitzungs-Thermostat hat ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- „Menü“ drücken und eine Temperatur einstellen.</li> <li>- Ofentür schließen.</li> <li>- Gerät ausschalten und vom Strom trennen – so 3 Minuten lassen. Ofen wieder anschließen, Haupttrennschalter einschalten, „Menü“ drücken und eine Temperatur einstellen.</li> <li>- Die Taste an der Ofenrückwand (in Nähe des Kabels) zum Reset des Überhitzungs-Thermostats drücken.</li> </ul>
Display zeigt „Ofentür geöffnet“ an, und ein Alarm ertönt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ein Produkt hindert das Schließen der Tür.</li> <li>- Tür ist geöffnet.</li> <li>- Türschalter nicht korrekt ausgerichtet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tür öffnen und Hindernis entfernen.</li> <li>- Tür mehrfach öffnen und schließen.</li> <li>- Kundendienst benachrichtigen.</li> </ul>
Gerät gart nicht korrekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Falsches Ofenmodell spezifiziert.</li> <li>- Ofen ist nicht sauber (Große Fettablagerungen, Verkohlungen oder Speisereste schwächen die Mikrowellen ab).</li> <li>- Falsche Wahl von Gruppe und/oder Positionenname für das Produkt.</li> <li>- Produkt war nicht im richtigen Ausgangsstatus (z. B. gekühlt oder tiefgekühlt).</li> <li>- Produkt nicht in der Spezifikation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen im Info-Modus „Fertigung“ auf „Bullet“ setzen.</li> <li>- Das Gerät gemäß Anleitung auf Seiten 5-6 reinigen.</li> <li>- Sicherstellen, dass Gruppe und Position richtig gewählt sind.</li> <li>- Prüfen, ob das Produkt vor Eingabe in den Ofen im richtigen Ausgangsstatus ist.</li> <li>- Sicherstellen, dass das Produkt in Gewicht und Größe genau dem typischen Produkt entspricht.</li> </ul>
Keine Töne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mangelhaft hochgefahren bei Leistungszuschaltung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen 30 Sek. stromlos machen, wieder anschließen und prüfen, ob Problem behoben; falls nicht, Kundendienst anfordern.</li> </ul>

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Dampf- oder Rauchentwicklung.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen ist nicht sauber (Große Fettablagerungen, Verkohlungen oder Speisereste schwächen die Mikrowellen ab)</li> <li>- rückseitige Entlüftung ist blockiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Gerät gemäß Anleitung auf Seiten 5-6 reinigen.</li> <li>- Die vierteljährliche Reinigung durchführen (Seite 7).</li> </ul>
Ofen kühlt von allein ab, schaltet sich aus oder trifft eigenständige Auswahl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grobe Ablagerungen auf dem Display.</li> <li>- F12: Firmware Neustart.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Display reinigen.</li> <li>- Fehlerlog prüfen (siehe Seite 14), ob irgendein F12 Fehler eingeloggt ist. Wenn ja, die Phoenix Firmware Version (siehe Seite 14) einspeichern und im Werk anfragen, ob ein Firmwareupdate verfügbar ist.</li> </ul>
Sensortasten sprechen langsam oder gar nicht an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mangelhaft hochgefahren bei Leistungszuschaltung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerät 30 Sek. vom Netz trennen, wieder anschließen und prüfen, ob Problem gelöst. Falls nicht, Kundendienst anfordern.</li> </ul>
F1: schlechter Lüftersstatus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stromzufuhr ist unterbrochen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherstellen, dass der Haupttrennschalter an ist. Reset am Trennschalter durchführen und Gerät wieder anschließen.</li> <li>- Ofen ausschalten und stromlos machen – 2 Minuten so lassen. Wieder anschließen, Trennschalter wieder einschalten, „Menu“ wählen und eine Temperatur einstellen.</li> </ul>
F2: Gartemperatur zu niedrig	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stromzufuhr ist unterbrochen.</li> <li>- Obere/untere Luftdüsen im Garraum sind verstopft.</li> <li>- Ofentür ist nicht richtig ausgerichtet.</li> <li>- Defektes Heizelement.</li> <li>- Lüftermotor läuft nicht.</li> <li>- Ofen heizt nicht voll auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherstellen, dass Haupttrennschalter an ist. Schalterreset durchführen und Ofen wieder anschließen.</li> <li>- Sicherstellen, dass Haupttrennschalter an ist. Schalterreset durchführen und Ofen wieder anschließen.</li> <li>- Tür mehrfach öffnen und schließen, dann ganz schließen.</li> <li>- Reset des Überhitzungs-Thermostats an Geräterückwand in Nähe des Kabels .</li> <li>- Kundendienst anfordern.</li> <li>- Aufheizen wiederholen, Gerät 5 Min.</li> </ul>
F5: Magnetron-Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blockierung der Kaltluftzufuhr in den Ofen.</li> <li>- Rückseitige Abluftführungen des Kühllüfters sind verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alles, was die Kaltluftzufuhr an Seiten- und Rückwand in den Ofen behindern könnte, entfernen.</li> <li>- Sicherstellen, dass rückseitige Lüfter frei von groben Verschmutzungen sind.</li> </ul>
F6: EC Temp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blockierung der Kaltluftzufuhr in den Garraum.</li> <li>- Rückseitige Abluftführungen des Kühllüfters sind verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alles, was die Kaltluftzufuhr an Seiten- und Rückwand in den Ofen behindern könnte, entfernen.</li> <li>- Rückseitige Lüfter von Ablagerungen befreien.</li> </ul>



# Nord Amerika begrenzte Gewährleistung

## TurboChef Bullet Rapid Cook Oven – Nord Amerika

Die untenstehende befristete Garantie für den TurboChef-Schnellgarofen tritt bei Versand Ihres Ofens in Kraft. Sollten Sie nach Durchsicht der folgenden Garantiebedingungen weitere Informationen benötigen, rufen Sie bitte den Kundenservice von TurboChef an unter 800.90TURBO.

### Begrenzte Gewährleistung

TurboChef Technologies, Inc. (im folgenden TurboChef genannt) garantiert Ihnen, dem Käufer, dass bei normaler Anwendung der TurboChef Schnellgarofen, den Sie gekauft haben (im folgenden Gerät genannt), in der Garantiezeit gemäß den hier dargelegten Fristen und Bedingungen frei von Schäden in Material und Verarbeitung ist. Die „Garantiezeit“ beträgt zwölf (12) Monate nach Versanddatum ab TurboChef's U.S. Werk oder dem Großhandelszentrum. Diese Garantie wird von TurboChef bei Ihrer unverzüglichen Benachrichtigung über Ihre Forderung bearbeitet, wie im folgenden Paragraphen „Garantieforderungen“ beschrieben, und wenn Sie TurboChef alle Daten und Informationen, die von TurboChef oder seinem Servicepartner im Zusammenhang mit der Forderung erbeten, übermittelt und den erforderlichen Zugang zu Ihrem Unternehmen und dem Gerät gestattet haben. Diese Garantie gilt nur für den Erstkäufer, der das Gerät bei TurboChef oder einem autorisierten Fachhändler bezogen hat. Sie ist nicht übertragbar an nachfolgende Käufer, es sei denn, TurboChef stimmt einer solchen Abtretung schriftlich zu.

### Haftungsausschlussklausel

Außer wie in der oben genannten befristeten Garantie dargelegt, wird das Gerät geliefert, so wie es ist. TurboChef lehnt alle anderen Garantieansprüche ab, ausdrückliche, statuarische oder stillschweigende, eingeschlossen und ohne Begrenzung, das implizierte Besitzrecht nicht Zuwiderhandlung, Mängelgewährleistung und Eignung für einen besonderen Verwendungszweck. TurboChef garantiert nicht, dass das Gerät Ihren Spezifikationen oder Ansprüchen entspricht. Sie bestätigen, dass ausschließlich Sie für die Wahl des Gerätes verantwortlich sind und bestimmen die Eignung des Gerätes für Ihre Ansprüche.

### Haftungsausschluss

**Inkorrekte Installation, falscher Betrieb und Wartung:** ein Gerät, das nicht in Übereinstimmung mit der Betriebsanleitung für das TurboChef Schnellgargerät (von Zeit zu Zeit von TurboChef aktualisiert als „die Anleitung“ – eine Kopie wird Ihnen mit dem Gerät geliefert oder falls nicht, Ihnen auf Anfrage zugesandt) installiert, betrieben und gewartet wird, ist von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gilt nicht für Schäden oder Fehler, die nach Ansicht von TurboChef oder seinem Servicepartner entstehen durch nicht vorhandene Installationsbedingungen, einer nicht den Beschreibungen der Betriebsanleitung entsprechenden Betriebsumgebung und sonstiger Ausrüstung (einschließlich Strom und HVAC), falscher Anwendung, Unfall, Nachlässigkeit, Stromausfall oder Spannungsschwankungen (Über- oder Untervolt), oder durch Schäden oder Fehler verursacht durch Hochwasser, Feuer, Blitzschlag oder andere Naturkatastrophen oder menschliches Versagen oder sonstige höhere Gewalt oder für Geräte ohne oder mit geänderter Seriennummer.

**Änderungen und Reparaturen:** Falls das Gerät von anderen als TurboChef-Mitarbeitern oder deren Servicepartnern geändert oder umgebaut oder mit nicht zugelassenen Teilen oder Anschlüssen versehen worden ist, wird es von der Garantie ausgeschlossen. Reparaturen des Gerätes von anderen als TurboChef-Mitarbeitern oder deren lizenzierten Servicepartnern machen sämtliche Garantieansprüche ungültig.

**Zubehör:** Zubehör und Teile (Sammelbegriff „Zubehör“), die beim normalen Verlauf des Gerätebetriebs oder der Wartung verwendet werden, sind von der Garantie ausgeschlossen. Funktionsfehler oder Schäden am Gerät oder an Komponenten durch nicht zugelassene Reinigungsmittel, Vorrichtungen oder Vorgänge sind ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Zubehör kann keramische Kochplatten, Rührer und zugelassene Reinigungsmittel und Hilfsmittel einschließen, ist aber nicht darauf begrenzt.

**Unteres Düsenblech und porzellanbeschichtete Teile:** Geringfügiges Abplatzen von Porzellan ist als Ergebnis regulärer Benutzung zu erwarten. Ersatz oder Reparatur optischer Mängel und/oder Schäden an porzellanbeschichteten Teilen, einschließlich, aber nicht begrenzt auf das untere Düsenblech, sind von dieser Garantie ausgeschlossen.

**Offene Rechnungen:** Wird der volle Rechnungsbetrag für das gekaufte Gerät nicht innerhalb fünfundvierzig (45) Tagen nach Rechnungsdatum gezahlt, ist TurboChef nicht verpflichtet diese oder andere Garantieansprüche anzuerkennen, bis der volle Betrag, einschließlich aller entstandenen Zinsen oder anderer Belastungen, eingegangen ist; ab dann wird die Garantie wieder in Kraft gesetzt, jedoch ohne Verlängerung der Garantiefrist.

**Garantieservice, exklusiver Rechtsschutz**

TurboChef ist allein verantwortlich dafür, festzulegen, ob das Gerät oder eine Komponente defekt ist oder nicht. Von dieser Garantie abgedeckte, defekte Komponenten werden nach einer Entscheidung von TurboChef kostenlos repariert oder ausgetauscht, und die so reparierten oder ausgetauschten Komponenten fallen unter die Garantie für den Ausgleich der Garantiezeit. Für Reparatur oder Austausch defekter Komponenten verwendete Teile können neu, wieder hergestellt oder umgebaut sein. Es ist allein TurboChef vorbehalten zu entscheiden, ob von dieser Garantie abgedeckte defekte Geräte mit neuen, reparierten oder umgebauten Teilen von gleicher oder höherer Tauglichkeit eingesetzt werden, und so reparierte Geräte fallen unter diese begrenzte Garantie für den Ausgleich der Garantiezeit. Defekte Geräte und Komponenten werden Eigentum von TurboChef. Dieser Paragraph legt die alleinige und ausschließliche Verpflichtung und Haftbarkeit von TurboChef und deren alleinigen und ausschließlichen Rechtsschutz unter dieser Garantie fest. TurboChef ist nicht verantwortlich für einen Garantiefall, der nicht der Kontrolle von TurboChef oder eines Servicepartners von TurboChef unterliegt.

**Garantieansprüche**

Ansprüche aus dieser Garantie müssen TurboChef während unserer normalen Arbeitszeit an 800.90TURBO oder anderen von TurboChef dafür bestimmten Servicestationen gemeldet werden. Nach Erhalt der Reklamation, entsprechenden Informationen und einer Vorabprüfung, ob die Reklamation berechtigt ist, wird TurboChef sofort einen autorisierten Servicepartner beauftragen, mit Ihnen Kontakt aufzunehmen und einen Servicebesuch zu den normalen Arbeitszeiten des Partners zu organisieren. Sämtliche Kosten, die entstehen, wenn TurboChef oder sein Servicepartner abgelehnt werden, keinen Zugang zum Gerät in Ihrem Betrieb bekommen oder die durch eine nicht von dieser Garantie gedeckte Reklamation entstehen, werden an Sie berechnet.

**Haftungsausschluss für Schäden**

TurboChef lehnt die Haftung ab für alle zufälligen, speziellen und Folgeschäden, einschließlich, aber nicht darauf begrenzt, entgangenen Nutzen, Einnahme- oder Gewinnverluste oder Einsatz eines Ersatzgeräts, der Ihnen oder Dritten widerfährt, ob aus dem Vertrag entstanden, aus einem unerlaubten Einsatz (einschließlich Nachlässigkeit), oder durch anderes Fehlverhalten, verursacht von TurboChef oder seinem Servicepartner in der Garantie, oder entstanden aus der Produktion, dem Gebrauch oder Defekten an oder in dem Gerät, selbst wenn TurboChef über die Möglichkeit solcher Schäden informiert wurde.

**Haftungsfreistellung durch den Kunden**

Sie stimmen zu, TurboChef von der Haftung freizustellen, zu verteidigen und schadlos zu halten für alle Forderungen, Ansprüche, Gerichtsurteile, Gebühren und Kosten Dritter, die direkt oder indirekt aus dem Gebrauch des Gerätes oder damit Zusammenhängendem entstehen. Außerdem stimmen Sie zu, TurboChef schadlos zu halten und die Haftung auszuschließen für alle zufälligen, speziellen oder Folgeschäden, die Ihnen entstehen, einschließlich entgangener Einnahmen oder Gewinne, entgangenen Nutzen oder Gebrauch eines Ersatzgeräts während Fehlzeiten des Geräts oder Nutzungsentgang.

**Länder**

Diese Garantie gilt für die Vereinigten Staaten von Amerika, Kanada und Puerto Rico.

**Herrschendes Recht, Gesamtgarantie**

Diese Garantie wird bestimmt und ausgelegt gemäß den Gesetzen des Staates Georgia, USA (außer in Hinblick auf seine Bestimmung bezüglich internationalen Privatrechts). Die hier beschriebene Garantie ist die vollständige und einzige Garantie für das Gerät und ersetzt alle vorherigen mündlichen oder schriftlichen Vereinbarungen und Abmachungen, die zwischen uns in Bezug auf Gerätegarantie bestanden haben könnten. Die Fristen dieser Garantie können nicht geändert, berichtigt oder eingeschränkt werden, außer in schriftlicher, von TurboChef unterschriebener Form. Keine von einem Servicepartner oder sonst jemandem verfasste Umschreibung, Änderung oder Ergänzung ist gegen TurboChef vollstreckbar.

**Servicekosten außerhalb der Garantie oder Zurückweisung von Servicebesuchene Visit**

Im Fall von Reparaturen, Austausch oder Service durch einen Servicepartner von TurboChef, die nicht durch diese befristete Garantie gedeckt sind, stimmt der Kunde zu, den Servicepartner direkt zu bezahlen gemäß dessen üblicher Gebührenordnung. Stellt der Servicepartner eine Rechnung an TurboChef für Serviceleistungen, die nicht unter diese erweiterte Garantie fallen, wird TurboChef an den Kunden weiterfakturieren und der Kunde zahlt diese Rechnung netto innerhalb von 10 Tagen. Der Kunde stimmt ebenfalls zu, Kosten zu erstatten, die TurboChef oder seinem Servicepartner durch eine Bitte um Service entstehen, der dann abgelehnt wird oder nicht stattfindet, weil kein Zugang zum Gerät im Betrieb des Kunden möglich war. Nicht geleistete Zahlungen können im Ermessen von TurboChef dazu führen, dass TurboChef die Garantielaufzeit für ungültig erklärt. In keinem Fall wird TurboChef Serviceleistungen bei offener Nichtgarantierechnung zulassen.

# Internationale begrenzte Gewährleistung

Diese begrenzte Gewährleistung wird angewendet für Verkäufe aller TurboChef Fire Öfen (die „Geräte“) an Käufer außerhalb von Kanada, USA Puerto Rico, Zentral- und Südamerika über einen autorisierten Fachhändler von TurboChef International (der „autorisierte Fachhändler“).

## Begrenzte Gewährleistung

Sie, der Käufer („Sie“) haben einen Kaufvertrag mit dem autorisierten Fachhändler abgeschlossen zum Kauf dieses Geräts. Diese begrenzte Garantie wird Ihnen vom autorisierten Fachhändler ausgestellt, von dem Sie das Gerät mit Unterstützung von TurboChef Technologies, Inc. („TurboChef“) bezogen haben. Vorbehaltlich der unten genannten Beschränkungen garantiert der autorisierte Fachhändler Ihnen, dass Menge und Spezifikation des Ihnen gelieferten Geräts so wie in der Auftragsbestätigung des autorisierten Fachhändlers sind, und dass das Gerät frei von jeglichen Materialdefekten in Produkt und Ausführungsqualität für zwölf (12) Monate ab Installationsdatum (die Garantiezeit) ist gemäß den Fristen und Bedingungen wie hier dargelegt.

## Haftungsausschluss

Sie bestätigen, dass ausschließlich Sie für die Auswahl des Geräts verantwortlich sind und die Eignung des Geräts für Ihren Bedarf festlegen. Alle anderen Gewährleistungen, Bedingungen oder Konditionen bezüglich der Gebrauchseignung, Qualität oder Zustand des Geräts, ob ausgedrückt oder impliziert durch Gesetz oder Gewohnheitsrecht oder anders sind in vollstem, gesetzlich erlaubtem Maß ausgenommen.

## Das globale TurboChef Gewährleistungssystem

Diese begrenzte Garantie tritt bei Lieferung des Geräts in Ihr Gebäude in Kraft. Der autorisierte Händler wird das Gerät inspizieren und in Ihrem Gebäude installieren in Übereinstimmung mit den Anweisungen von TurboChef und wird die Seriennummer des Gerätes, Ihre Kontaktdaten, Datum und Ort der Installation sowie das Ergebnis der Inspektion durch den autorisierten Fachhändler aufzeichnen. Diese Informationen werden vom autorisierten Fachhändler in das globale TurboChef Gewährleistungssystem eingegeben und von TurboChef, dem autorisierten Fachhändler und seinen autorisierten Servicepartnern zur Durchführung von Garantieserviceleistungen genutzt.

## Gewährleistungsservice

Während der Garantiezeit werden sämtliche defekten Geräte kostenlos zu Lasten von TurboChef repariert oder ausgetauscht vorausgesetzt:

1. Sie informieren den autorisierten Fachhändler, von dem Sie das Gerät gekauft haben, und/oder turboChef so schnell wie angemessen möglich nach Entdecken eines Defekts und in Übereinstimmung mit dem u. g. Garantiespruchsverfahren.
2. Sie stellen dem autorisierten Fachhändler, von dem Sie das Gerät gekauft haben, und/oder turboChef alle Daten und Informationen zur Verfügung, die begründet von TurboChef, dem autorisierten Fachhändler oder dessen autorisierten Servicepartnern bezüglich Ihres Garantiespruchs erfragt werden.
3. Sie stellen TurboChef, dem autorisierten Fachhändler oder dessen autorisierten Servicepartnern das Gerät zur Verfügung.
4. Das Gerät ist von einem autorisierten Fachhändler installiert worden, und Sie haben ihm alle erforderlichen Informationen zum Erfassen des Geräts in TurboChef's globalem Garantiesystem zur Verfügung gestellt.
5. Das Gerät ist von Ihnen gemäß der Bedienungsanleitung von TurboChef, die mit dem Gerät geliefert wird (und wie von TurboChef aktualisiert), bedient und gewartet worden.
6. Sie haben mit/im Gerät keine nicht genehmigten Gegenstände, Zubehörteile, Verschleiß- oder Ersatzteile eingesetzt und
7. Reparaturen, Änderungen oder Umbauten sind ausschließlich von TurboChef, einem autorisierten Fachhändler oder dessen autorisierten Servicepartnern durchgeführt worden.

Weder TurboChef noch der autorisierte Fachhändler haften für irgendwelche Schäden, die dadurch verursacht werden, dass Sie nicht für eine korrekte Installation und eine geeignete Aufstellungsumgebung gesorgt haben (einschließlich Strom und HVAC) oder einen korrekten Aufstellungsort wie in der Anleitung beschrieben, oder durch falschen Gebrauch, Missbrauch, Unfall, Vernachlässigung, Netzausfall, Stromschwankungen (Über- oder Unterspannung) wie auch immer entstanden.

Nach seiner alleinigen Entscheidung kann TurboChef defekte Geräte oder Komponenten gegen neue, wieder hergestellte oder generalüberholte gleicher oder besserer Leistung austauschen, und solche Geräte oder Komponenten fallen unter die Gewährleistung des autorisierten Fachhändlers für den Rest der Garantiezeit

**Garantieanspruch:** Jeder Garantieanspruch muss direkt schriftlich entweder an den autorisierten Fachhändler, von dem Sie das Gerät bezogen haben, oder an TurboChef gestellt werden an folgende Adresse:

TurboChef Technologies, Inc.  
2801 Trade Center Drive  
Carrollton, Texas 75007  
Telefon: +1 214.379.6000  
Fax: +1 214.379.6073

Der Garantieanspruch muss die Seriennummer des Geräts enthalten und vor oder am letzten Tag der Garantiefrist bei TurboChef eingehen. Bei Erhalt Ihres Garantieanspruchs wird TurboChef umgehend einen autorisierten Fachhändler oder ein autorisiertes Serviceunternehmen informieren, mit Ihnen Kontakt aufzunehmen zum Prüfen Ihrer Forderung und, falls erforderlich, eine Reparatur vor Ort während der normalen Arbeitszeit organisieren.

**Verschleiß- und Ersatzteile, die im Gerät verwendet werden:** Weder TurboChef noch der autorisierte Fachhändler übernehmen irgendwelche Haftung für Verschleiß- und Ersatzteile, die während des normalen Betriebs des Geräts verwendet werden oder für Fehler oder Schäden am Gerät oder Komponenten durch Einsatz von nicht genehmigten chemischen Reinigungsmitteln, Hilfsmitteln, Teilen oder Vorgehensweisen.

**Unteres Düsenblech und porzellanbeschichtete Teile:** Geringfügiges Abplatzen von Porzellan ist als Ergebnis regulärer Benutzung zu erwarten. Ersatz oder Reparatur optischer Mängel und/oder Schäden an porzellanbeschichteten Teilen, einschließlich, aber nicht begrenzt auf das untere Düsenblech, sind von dieser Garantie ausgeschlossen.

**Servicekosten, die nicht von der begrenzten Gewährleistung gedeckt sind:** Wenn Sie Ersatzteile, Austausch oder Serviceleistungen, die nicht unter die begrenzte Gewährleistung fallen, anfordern und erhalten, wird Ihnen das berechnet und muss an den autorisierten Fachhändler oder autorisierten Servicepartner direkt gemäß seiner allgemeinen Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen gezahlt werden.

**Produkthaftung:** Weder TurboChef noch der autorisierte Fachhändler haften für irgendwelche zufälligen, besonderen oder daraus folgende Schäden, einschließlich aber nicht ausschließlich Nutzungsverlust, Einnahmen- oder Profitverlust oder Ersatzersatz, den Sie oder Dritte erleiden, ob vertraglich, schadensersatzrechtlich (einschließlich Fahrlässigkeit), oder anders aus einem Verstoß von TurboChef oder den autorisierten Fachhändler gegen diese begrenzte Gewährleistung entstanden.

**Alleiniges Rechtsmittel:** Diese begrenzte Garantie legt TurboChef's und des autorisierten Händlers alleinige und ausschließliche Verpflichtung und Haftung und Ihr alleiniges, ausschließliches Rechtsmittel im Rahmen dieser begrenzten Gewährleistung fest.

**Rechte Dritter:** Der UK-Vertrag (Rechte Dritter), Gesetz von 1999, ist von der Anwendung auf diese begrenzte Garantie ausgeschlossen, und nichts darin ist übertragbar oder gibt vor, an irgendwelche Dritte irgendeinen Nutzen oder irgendein Recht der Bedingung dieses Vertrag zu vollstrecken/durchzusetzen zu übertragen.

**Teilnichtigkeit:** Falls ein Teil oder eine Maßnahme aus dieser begrenzten Gewährleistung oder irgend ein Teil davon („Verstoß gegen eine Maßnahme“) gemeldet wird oder, aus welchen Gründen auch immer, in jedem Kompetenzbereich nicht vollstreckbar, ungültig oder illegal wird, bleiben alle anderen Bedingungen und Fristen dieser begrenzten Garantie vollständig gültig und in Kraft, so als wäre sie ohne den genannten Verstoß durchgeführt, und die gesamte begrenzte Gewährleistung bleibt in allen anderen Kompetenzbereichen vollständig wirksam und in Kraft.

**Herrschendes Recht, Gesamtheit, Vereinbarung:** Diese begrenzte Gewährleistung wird geregelt von und ausgelegt gemäß englischem Recht. Die Anwendung der Konvention der Vereinten Nationen für internationalen Warenverkehr auf diese begrenzte Gewährleistung ist ausdrücklich ausgeschlossen. Diese begrenzte Garantie kann nicht vom autorisierten Fachhändler oder seinem Servicepartner geändert, ergänzt oder abgewandelt werden, und keine Darstellung, Änderung, Ergänzung oder Wandlung seitens TurboChef ist gültig, es sei denn ein von TurboChef unterschriebener Form.

Diese Seite ist absichtlich leer.

Diese Seite ist absichtlich leer.



*Für Service oder Informationen:*

RUFEN SIE IN NORD AMERIKA  
Kundendienst 800.90TURbO

AUSSERHALB VON NORD AMERIKA RUFEN SIE  
+1 214.379.6000 an oder Ihren autorisierten Fahchändler



Ersatzteilnummer: ENC-1637 / Revision A / Juni 2015  
Ländercode: NA/EU

*Globaler Geschäftsbereich*

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

*Kundenservice:*

800.90TURbO  
+1 214.379.6000  
[turbochef.com](http://turbochef.com)