



*Accelerating the World of Cooking™*

# Gebruiksaanleitung

FÜR DEN TURBOCHEF 2020 HIGH h / 2620 HIGH h FÖRDERBANDOFEN



*Weitere Informationen unter der Rufnummer:*

800.90TURBO

oder

+1 214.379.6000



Die Informationen in dieser Gebrauchsanleitung sind für die korrekte Installation, den Einsatz, die Wartung und Reparatur dieses Ofens sehr wichtig. Es ist wichtig, dass diese Verfahren und Anweisungen eingehalten werden, damit ausgezeichnete Backprodukte erzeugt und auf Jahre hinaus problemloser Betrieb gewährleistet werden.

Fehler – deskriptive, typografische oder bildliche – werden korrigiert. Technische Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und heben Sie es zur Bezugnahme auf.

# Inhaltsverzeichnis

## Sicherheitsinformationen

Wichtige Sicherheitsinformationen - Bitte zuerst lesen	i
Allgemeine Sicherheitsinformationen	i
Verringern des Brandrisikos	i
Vermeiden von Ofenschäden	ii
Anweisungen zur Erdung	ii
Ersetzen des Netzkabels	ii

## Technische Daten und Installation

Abmessungen - 2020 High h förderbandofen	1
Elektrische Daten - 2020 High h förderbandofen	1
Abmessungen - 2620 High h förderbandofen	2
Elektrische Daten - 2620 High h förderbandofen	2
Verpackung	3
Zertifikate	3
Ofenaufbau	3
Installationsanweisungen	3
Zustellung und anfängliche Inspektion	3
Anheben des Ofens	3
Ofenstandort und -aufstellung	4
Installation in der Nähe einer offenen Hitzequelle	4
Entlüftungsanforderungen	4

## Reinigung

Anweisungen zur täglichen Reinigung	6
Anweisungen zur wöchentlichen Reinigung	7-9

## Standard-Ofenbetrieb

Ofenbedienelemente	10
Backen eines Produkts	11
Bearbeiten eines Backprofils	13
Ändern eine Backprofilnamens	13
Einstellen der Förderbandgeschwindigkeit	13
Einstellen der Temperatur	14
Einstellen der Ober- und Unterluft	14

---

## Ofenmodi

Konfig-Modus	15
Smartkarten-Anzeige (Menü laden)	15
Zugriff auf die Fehleranzahl-Anzeige	15
Zugriff auf den Setup-Modus	15

Setup-Modus	15
Ändern der Anzeigetemperatur	16
Bearbeitungsoptionen-Anzeige	16
Ändern der Anzeigesprache	16
Info-Anzeige	16

Aktualisieren der Firmware	17
----------------------------	----

<b>Fehlersuche</b>	18
--------------------	----

Austauschbare Teile	20
---------------------	----

<b>Nordamerika - Beschränkte Garantie</b>	21
---	----

<b>Internationale - Beschränkte Garantie</b>	24
--	----

## Wichtige Sicherheitsinformationen – Bitte zuerst lesen

Inkorrekte Installation, Einstellung, Veränderung, Wartung oder Instandhaltung dieser Küchenmaschine können zu Sachschäden, Verletzungen oder tödlichen Verletzungen führen. Lesen Sie alle Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor diese Küchenmaschine installiert oder gewartet wird. Die folgenden Sicherheitsanweisungen müssen strikt eingehalten werden, um folgende Risiken zu verringern:

- Schäden am Ofen
- Schäden an Sachgegenständen in der Nähe des Ofens
- Personenverletzungen
- Verbrennungen
- Brände
- Stromschläge

## Allgemeine Sicherheitsinformationen

- Diese Küchenmaschine nur für den vorgesehenen Zweck und wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben benutzen.
- Diese Küchenmaschine darf nur von qualifiziertem Wartungspersonal gewartet werden. Wenden Sie sich an die nächstgelegene autorisierte Wartungsniederlassung, wenn eine Prüfung, Reparatur oder Einstellung erforderlich ist.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Ofen von der Stromversorgung abgetrennt ist, bevor Wartungsarbeiten, Reparaturen oder Einstellungen an Komponenten oder Teilen vorgenommen werden.
- ☒ Das Netzkabel NICHT in die Nähe von beheizten Flächen bringen.
- ☒ KEINE brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten (z. B. Benzin) in der Nähe dieser Küchenmaschine lagern oder benutzen.
- ☒ Kindern NICHT die Benutzung dieser Küchenmaschine gestatten.
- ☒ KEINE korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in dieser Küchenmaschine benutzen. Sie ist NICHT für industriellen Einsatz oder Laboreinsatz geeignet.
- ☒ Diese Küchenmaschine NICHT betreiben, wenn:
  - sie ein beschädigtes Netzkabel hat;
  - sie nicht korrekt funktioniert;
  - sie fallen gelassen wurde.
- ☒ KEINE Öffnungen der Küchenmaschine abdecken oder blockieren.
- ☒ Die Küchenmaschine NICHT im Freien aufbewahren.
- ☒ Die Küchenmaschine NICHT in der Nähe von Wasser benutzen.
- ☒ Diese Küchenmaschine oder Teile davon (z. B. Netzkabel, Stecker usw.) NICHT in Wasser eintauchen.
- ☒ Netzkabel NICHT ÜBER EINE TISCH- ODER TRESENKANTE HÄNGEN LASSEN.

## Verringern der Brandrisikos

Wenn sich Material im Ofen entzündet oder Rauch beobachtet wird,

1. Die Ofentür geschlossen lassen.
2. Den Ofen abschalten.
3. Das Netzkabel abziehen oder die Stromversorgung an der Sicherung oder am Trennschalter unterbrechen.

- Sorgfältig auf den Ofenbetrieb achten, wenn Papier-, Kunststoff- oder andere brennbare Materialien in den Ofen gegeben werden, um das Backen zu erleichtern.
- ☒ Keine Produkte in der Ofenkammer lassen, wenn der Ofen NICHT benutzt wird.
- ☒ Keine in Kunststoffolie oder anderen Verpackungsfolien eingewickelten Speisen backen.
- ☒ Speisen NICHT zu stark kochen/backen.

## Vermeiden von Ofenschäden

- Bei der Wartung dieser Küchenmaschine keine Isolierung einreißen, um Zugang zu Komponenten zu erhalten. Eine Kante der Isolierung aufsuchen und das Klebeband entfernen, mit der sie befestigt ist.
- Den Ofen täglich reinigen.
- Den Ofen nur mit TurboChef Ofenreiniger reinigen.
- ☒ NICHT mit einem Wasserstrahl reinigen.
- ☒ Reinigungslösung oder Wasser darf NICHT länger als erforderlich in der Ofenkammer bleiben.

## Anweisungen zur Erdung



**WARNUNG:** Unsachgemäße Erdung erhöht das Risiko der Stromschlaggefahr führen.

Diese Küchenmaschine muss geerdet sein. Das Netzkabel ist mit einem Erdungsleiter und Stecker ausgestattet, die bei einem Kurzschluss die Stromschlaggefahr durch die Ableitung von elektrischem Strom verringern. Der Stecker muss an eine korrekt installierte und geerdete Schukosteckdose angeschlossen werden.

Zur Feststellung, ob die Küchenmaschine korrekt geerdet ist, einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker befragen.

- ☒ KEIN Verlängerungskabel benutzen. Falls das Netzkabel zu kurz ist, muss ein Elektriker oder Wartungstechniker eine Steckdose in der Nähe der Küchenmaschine anbringen.

## Ersetzen des Netzkabels

Zur Vermeidung potenzieller Gefahren darf nur der Hersteller, sein Servicevertreter oder eine ähnlich qualifizierte Person ein beschädigtes Netzkabel ersetzen.



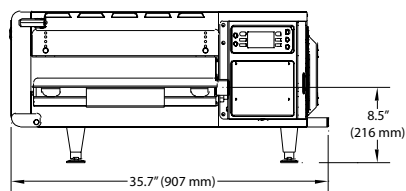


Abbildung 1: Ofenabmessungen - Seite

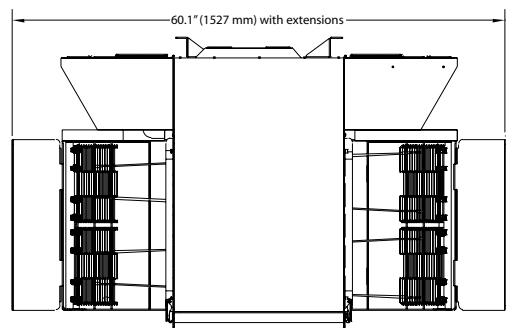


Abbildung 2: Ofenabmessungen - Oben

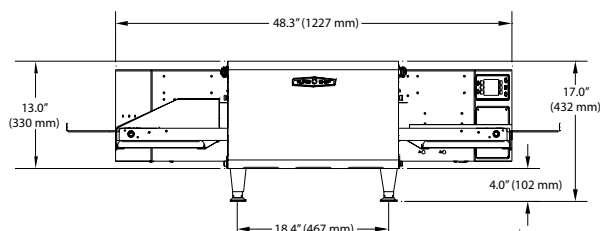


Abbildung 3: Ofenabmessungen - Vorne (Einzeln)

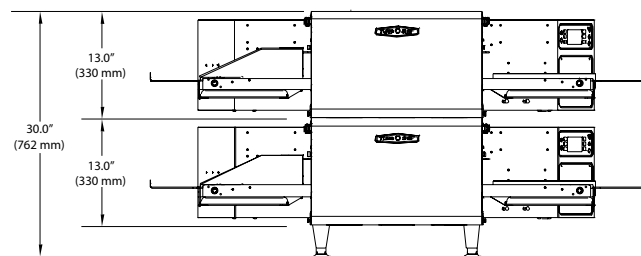


Abbildung 4: Ofenabmessungen - Vorne (Doppelt)

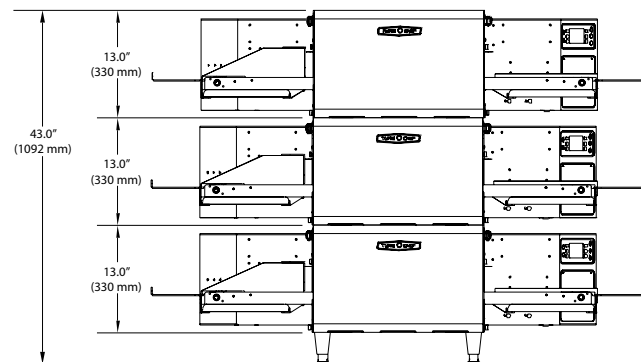


Abbildung 5: Ofenabmessungen - Vorne (Dreifach)

## Abmessungen - 2020 High h

### Außenabmessungen

Höhe	330 mm
mit Standbeinen	432 mm
Breite	1227 mm
Tiefe	907 mm

### Förderbandabmessungen

Länge	1227 mm
Breite (Einzeln)	508 mm
Breite (50/50 Teilung)	241 mm / 241 mm
Breite (70/30 Teilung)	381 mm / 102 mm

### Elektrische Daten

#### Nordamerika

3 Phasen  
 208/240 V~  
 50/60 Hz  
 40 A Stromaufnahme  
 Versorgung mit 4 Leitern  
 NEMA 15-50P Stecker (4-polige IEC60309-  
 Ausführung als Sonderbestellung erhältlich)  
 50 A max. Trennschalterschutz

#### Europa/Asien (220-240 V~)

3 Phasen  
 220-240 V~  
 50/60 Hz  
 40 A Stromaufnahme  
 Versorgung mit 4 Leitern  
 IEC60309 4-poliger Stecker  
 64 A max. Trennschalterschutz

#### Europa/Asien (380-415 V~)

3 Phasen  
 380-415 V~  
 50/60 Hz  
 20 A Stromaufnahme  
 Versorgung mit 5 Leitern  
 IEC60309 5-poliger Stecker  
 32 A max. Trennschalterschutz

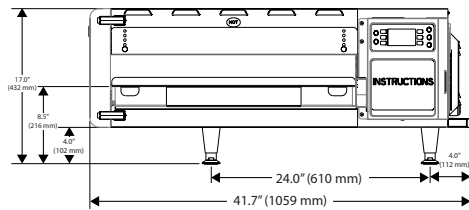


Abbildung 6: Ofenabmessungen - Seite

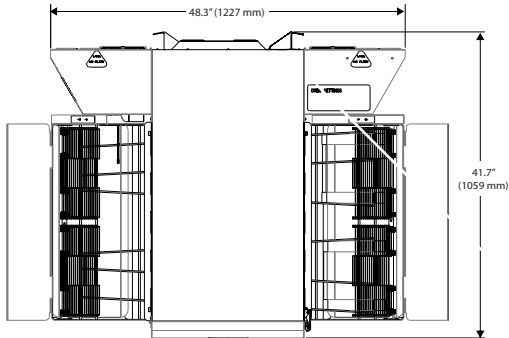


Abbildung 7: Ofenabmessungen - Oben

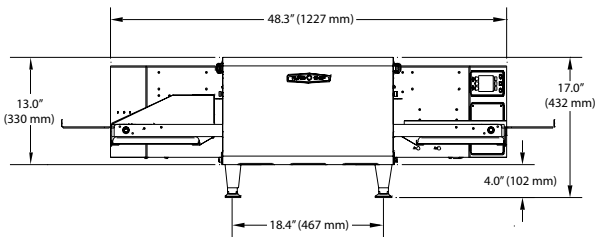


Abbildung 8: Ofenabmessungen - Vorne (Einzel)

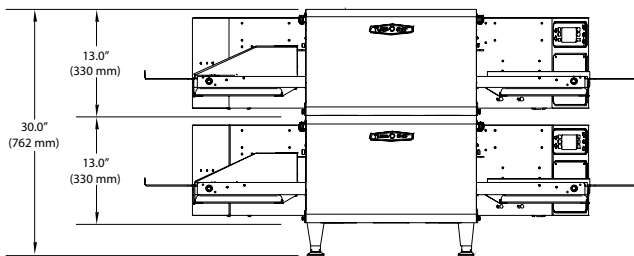


Abbildung 9: Ofenabmessungen - Vorne (Doppelt)

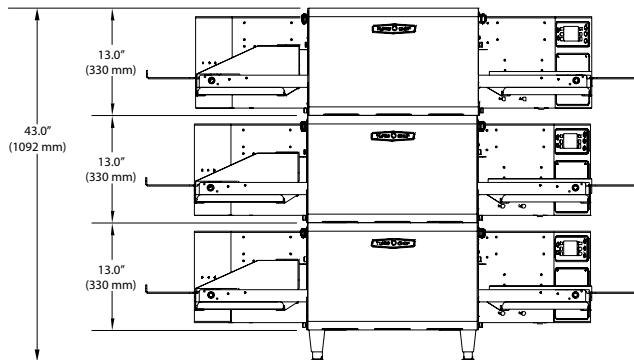


Abbildung 10: Ofenabmessungen - Vorne (Dreifach)

## Abmessungen - 2620 High h

### Außenabmessungen

Höhe	330 mm
mit Standbeinen	432 mm
Breite	1227 mm
Tiefe	1059 mm

### Förderbandabmessungen

Länge	1227 mm
Breite (Einzel)	660 mm
Breite (50/50 Teilung)	318 mm / 318 mm
Breite (70/30 Teilung)	431 mm / 203 mm

## Elektrische Daten

### Nordamerika

3 Phasen  
208/240 V~  
50/60 Hz  
40 A Stromaufnahme  
Versorgung mit 4 Leitern  
NEMA 15-50P Stecker (4-polige IEC60309-Ausführung als Sonderbestellung erhältlich)  
50 A max. Trennschalterschutz

### Europa/Asien (220-240 V~)

3 Phasen  
220-240 V~  
50/60 Hz  
40 A Stromaufnahme  
Versorgung mit 4 Leitern  
IEC60309 4-poliger Stecker  
64 A max. Trennschalterschutz

### Europa/Asien (380-415 V~)

3 Phasen  
380-415 V~  
50/60 Hz  
20 A Stromaufnahme  
Versorgung mit 5 Leitern  
IEC60309 5-poliger Stecker  
32 A max. Trennschalterschutz

## Verpackung

Alle Öfen sind in einem doppelwandigen Wellpappekarton mit integrierter Holzpalette verpackt. Alle internationalen Öfen, die per Luftfracht versendet werden, und Lieferungen, die kleiner als komplette Containerladungen sind, werden in Holzkisten verpackt.

## Zertifikate



ANSTEHEND



ANSTEHEND

## Ofenaufbau

- Vorderseite, Oberseite, Seiten und Rückseite aus Edelstahl Typ 430
- Wände und Abdeckung bleiben kühl und können berührt werden
- Innenteile aus Edelstahl
- 20 Zoll breite Backkammer

## Installationsanweisungen

Der TurboChef HhC2020 Förderbandofen ist für sicheren Betrieb konzipiert, wenn er gemäß örtlichen und/oder landesweiten Vorschriften installiert wird. Besitzer und/oder Installateur sind dafür verantwortlich, etwaige geltenden Vorschriften einzuhalten. Dieser Ofen muss gemäß den Richtlinien und Verfahren unten und in dieser gesamten Gebrauchsanleitung installiert werden.



**WARNUNG:** Schwere, tödliche Verletzungen und Sachschäden können die Folge von unsachgemäßer Installation des Ofens oder Installation einer auf dem Transport oder während der Lagerung beschädigten Küchenmaschine sein.



**WARNUNG:** Keinen Ofen installieren, an dem Schäden vermutet werden. Unsachgemäße Installation oder die Installation einer auf dem Transport oder während der Lagerung beschädigten Küchenmaschine kann die Garantie ungültig machen.

## Zustellung und anfängliche Inspektion

Alle TurboChef Öfen werden so versandt, dass mögliche Schäden minimiert werden.

Nach der Zustellung den Versandbehälter auf äußerliche Schäden prüfen. Alle Anzeichen von Schäden müssen auf dem Lieferschein vermerkt und vom Fahrer unterschrieben werden.

Nachdem der Ofen aus dem Transportkarton entfernt wurde, diesen auf mögliche Schäden prüfen. Alle Schäden vermerken und den Spediteur verständigen, um einen Schadensanspruch einzureichen. Der Spediteur übernimmt Ansprüche für verdeckte Schäden, wenn er innerhalb von fünfzehn Tagen nach Zustellung darüber verständigt wird und der Versandbehälter zur Überprüfung aufgehoben wird.

TurboChef übernimmt keine Verantwortung für Verluste oder Schäden auf dem Transportweg. Der Spediteur übernimmt die gesamte Verantwortung für die Zustellung in gutem Zustand, wenn die Lieferung übernommen wird. TurboChef kann bei Bedarf bei der Einreichung eines Anspruchs behilflich sein.

## Anheben des Ofens



**WARNUNG:** Der Ofen wiegt ca. 88,5 kg. Zum Heben sind mindestens zwei Personen erforderlich.

Eine oder mehrere Personen müssen sich an beide Ofenseiten stellen. Von unten anheben. Den Ofen nie von vorne oder hinten anheben. Der Tisch/Tresen muss mindestens 762 mm tief sein und 90,7 kg tragen können.

Nach der korrekten Platzierung auf dem Tisch kann der Ofen an eine Steckdose angeschlossen werden. Siehe Elektrische Daten auf Seite 1 und 2.

## Ofenstandort und -aufstellung

**! WARNUNG:** Schwere, tödliche Verletzungen und Sachschäden können die Folge einer unsachgemäßen Aufstellung des Ofens sein.

**! WARNUNG:** KEINE Öfen stapeln, wenn NICHT die Stapelhalterungen korrekt angebracht wurden. Weitere Informationen erhalten Sie vom Kundendienst.

**! WARNUNG:** Öfen dürfen NICHT mehr als drei Öfen übereinander gestapelt werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich täglich sicherzustellen, dass der Ofen korrekt auf dem Tisch platziert ist. Die TurboChef-Garantie deckt keine Schäden an Öfen, die auf Grund von falscher Platzierung von einer Tischfläche fallen.

Die korrekte Platzierung des Ofens verbessert die praktische Benutzung und sorgt für zufriedenstellende Leistung. Darauf achten, dass der Ofen zum ordnungsgemäßen Betrieb und für die Wartung zugänglich ist.

Der Tisch/Tresen muss mindestens 762 mm tief sein und pro Ofen 90,7 kg tragen können. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Installation der Küchenmaschine, einschließlich auf behelfsmäßigen oder instabilen Arbeitsflächen oder Tischen, entstehen.

Der Ofen muss in beiden Richtungen waagrecht aufgestellt werden (Seite zu Seite, vorne nach hinten). Für bessere Stabilität können die Ofenbeine auf Wunsch am Tisch verschraubt werden.

## Installation in der Nähe einer offenen Hitzequelle

Abbildung 6.

Wenn ein TurboChef Ofen in der Nähe einer offenen Hitzequelle installiert wird, müssen folgende Punkte strikt eingehalten werden:

- Wenn der Ofen in der Nähe eines Grills oder Herdes aufgestellt wird, muss zwischen Ofen und der offenen Hitzequelle eine Trennwand/-tafel eingesetzt werden; zwischen Ofen und Trennwand muss mindestens 152 mm Abstand vorhanden sein.
- Wenn der Ofen in der Nähe einer Fritiermaschine aufgestellt wird, muss zwischen Ofen und Fritiermaschine eine Trennwand/-tafel eingesetzt werden; zwischen Ofen und Trennwand/-tafel muss mindestens 305 mm Abstand vorhanden sein.
- Die Höhe der Trennwand/-tafel muss größer gleich der Ofenhöhe sein - siehe Seite 1 und 2.
- Überprüfen, dass der Ofen an der Oberseite mindestens 254 mm Freiraum und an beiden Seiten mindestens 51 mm Freiraum hat.

## Entlüftungsanforderungen

Der Turbochef Ofen ist beim Underwriter's Laboratory zum abzugsfreien Betrieb für alle Speisen mit der Ausnahme von sogenannten "Fettigen rohen Proteinen" zugelassen worden (UL KNLZ). Diese Speisen beinhalten Geflügel mit Knochen und Haut, rohes Hackfleisch, roher Speck, rohe Wurst, Steaks, usw.. Bevor sie diese Arten von Speisen kochen bitte kontaktieren sie die für Heizung, Lüftung und Klimatisierung zuständigen örtlichen Behörden um Auskunft bezüglich der lokalen Vorschriften zu erhalten.

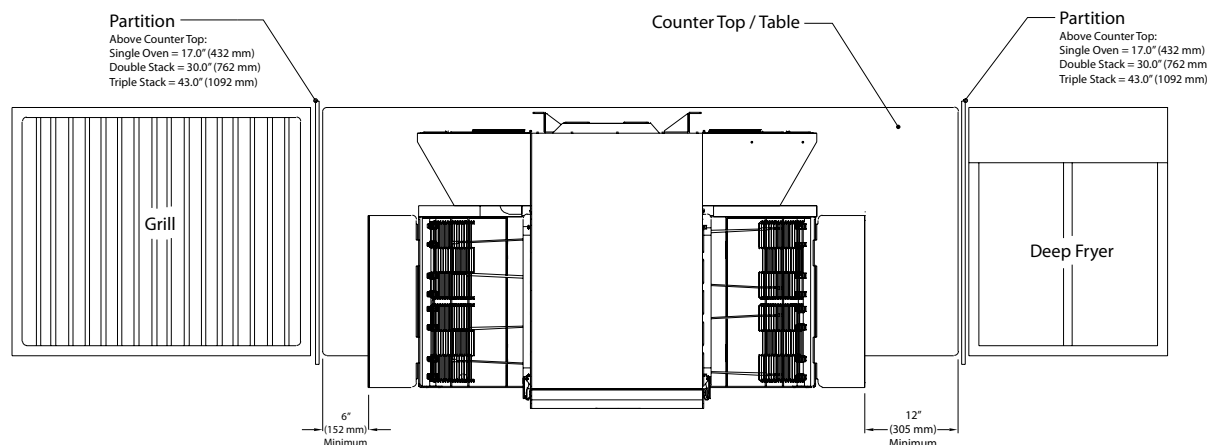


Abbildung 6: Installation in der Nähe einer offenen Hitzequelle

Um eine kontinuierliche Einhaltung der Vorschriften zu sichern, müssen dauernde saubere und hygienische Bedingungen um den Ofen bestehen.

Der HhC 2020 ist für abzugsfreien Betrieb zugelassen auch wenn 2 oder 3 Öfen aufeinandergestapelt werden. Der HhC 2620 ist für abzugsfreien Betrieb zugelassen auch wenn 2 Öfen aufeinandergestapelt werden.

Anmerkung: In keinem Falle ist der Hersteller haftbar für Schäden oder Verletzungen, die das Resultat einer unvorschriftsmässigen Installierung bezüglich der oben genannten Vorschriften und gesetzlichen Regulierungen sind. Eine Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zu einer einstweiligen Unterlassungsanordnung des zuständigen Gesundheitsamtes führen bis die unzulässigen Bedingungen behoben sind.

## Anweisungen zur täglichen Reinigung



Waschen, spülen und desinfizieren. (Nur von TurboChef zugelassenen Ofenreiniger, Bestellnummer 103180, benutzen).



= Mit einem sauberen Lappen vollständig trocknen.



**WARNUNG:** Immer die Stromversorgung unterbrechen, bevor der Ofen gereinigt oder gewartet wird.

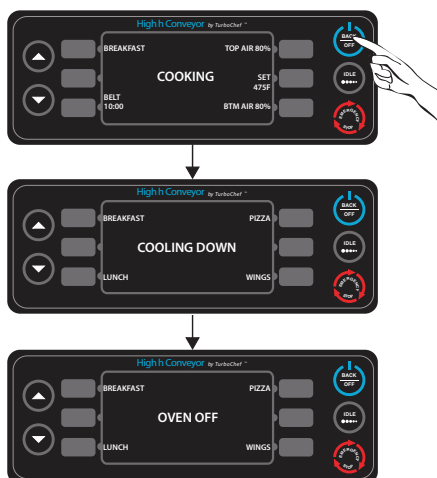


**WARNUNG:** NICHT versuchen den Ofen zu reinigen, bevor dieser abgekühlt ist („Oven Off“ [Ofen auf] auf der Anzeige).

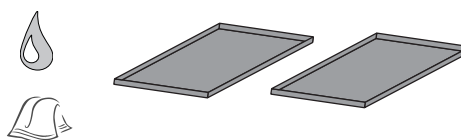


**WARNUNG:** KEINEN Wasserstrahl zum Reinigen des Ofens benutzen.

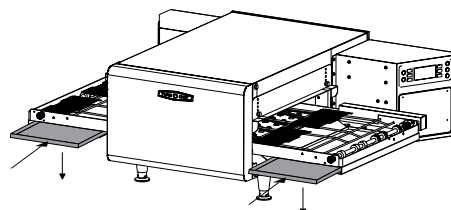
1



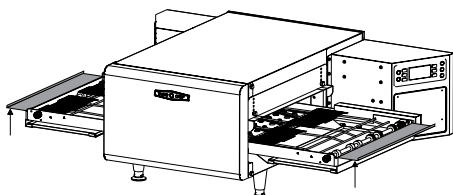
5



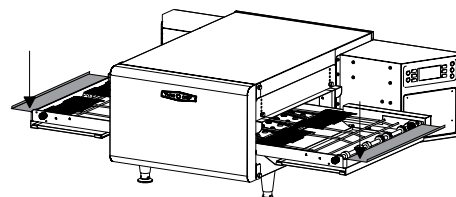
6



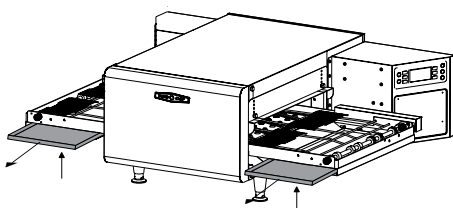
2



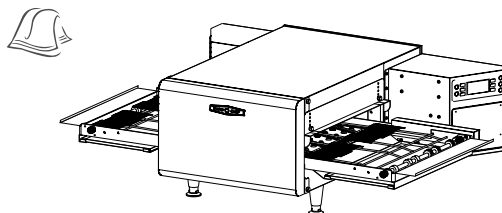
7



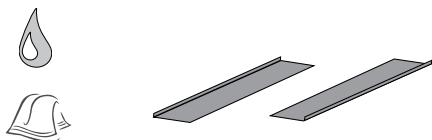
3




8







4



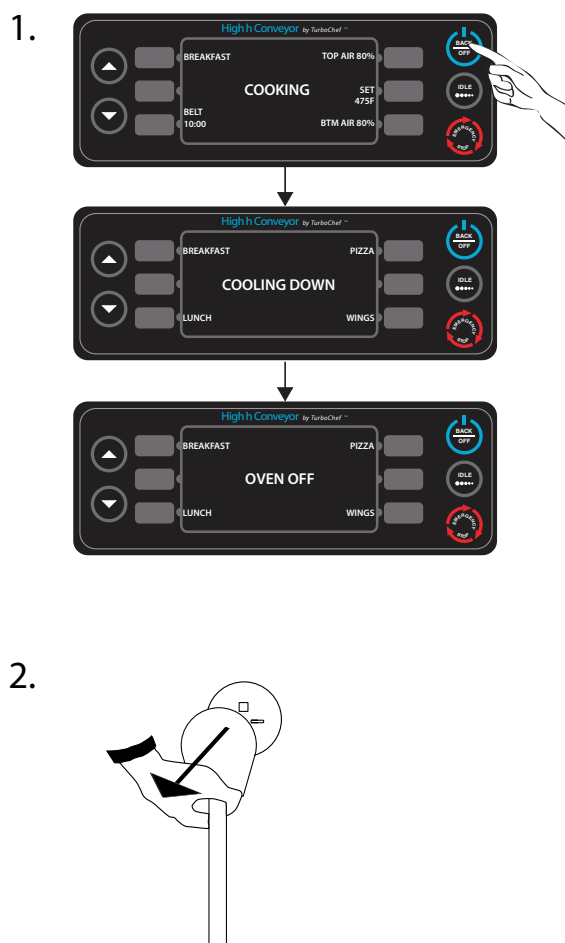
## Anweisungen zur wöchentlichen Reinigung

 = Waschen, spülen und desinfizieren. (Nur von TurboChef zugelassenen Ofenreiniger, Bestellnummer 103180, benutzen).

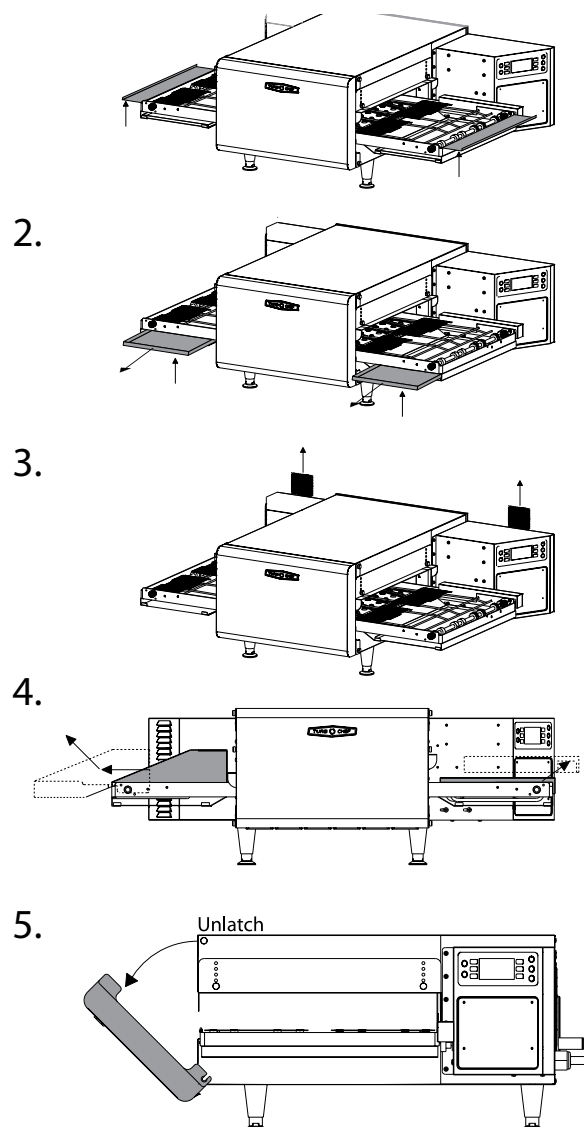
 = Mit einem sauberen Lappen vollständig trocknen.

-  **WARNUNG:** Immer die Stromversorgung unterbrechen, bevor der Ofen gereinigt oder gewartet wird.
-  **WARNUNG:** NICHT versuchen den Ofen zu reinigen, bevor dieser abgekühlt ist („Oven Off“ [Ofen auf] auf der Anzeige).
-  **WARNUNG:** KEINEN Wasserstrahl zum Reinigen des Ofens benutzen.

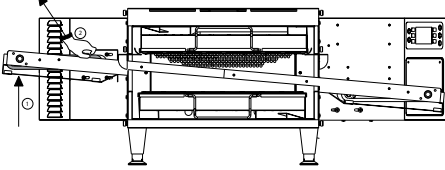
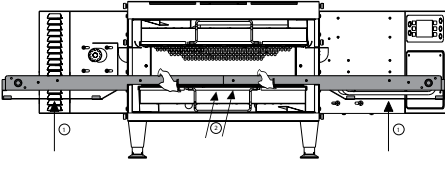
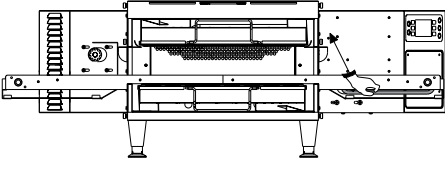
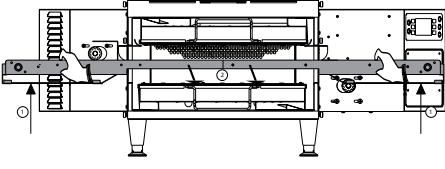
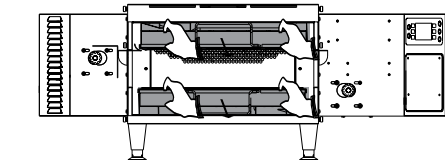
### Schritt 1: Ofen abschalten



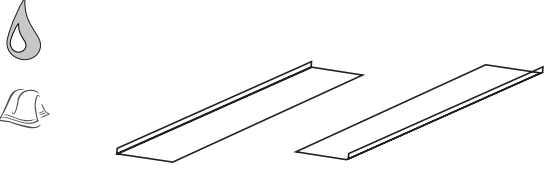
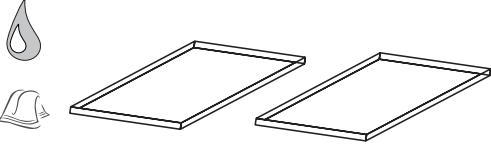

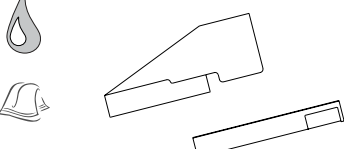
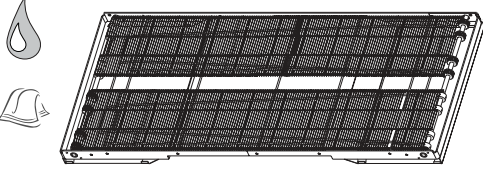
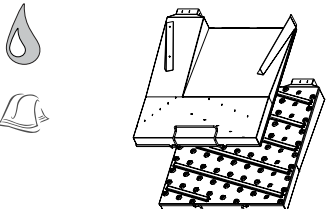
### Schritt 2: Äußere Ofenkomponenten entfernen



### Schritt 3: Innere Ofenkomponenten entfernen

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 

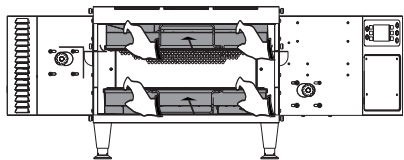
### Schritt 4: Ofenkomponenten reinigen

1. 
2. 
3.  Remplacez les filtres s'ils sont endommagés ou déchirés.
4. 
5. 
6. 

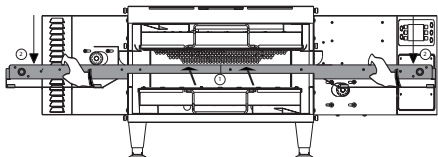


## Schritt 5: Ofenkomponenten wieder einbauen

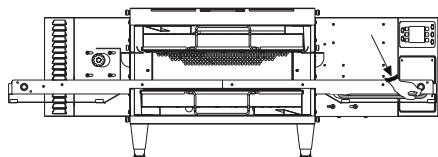
1.



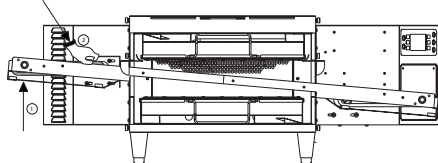
2.



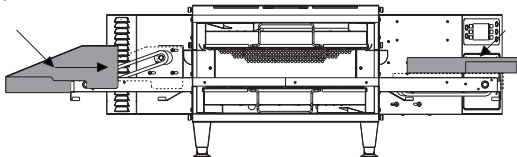
3.



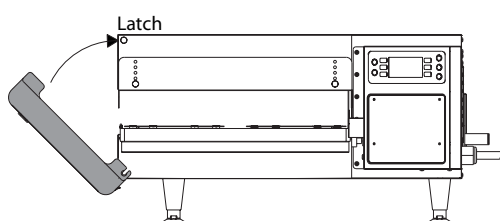
4.



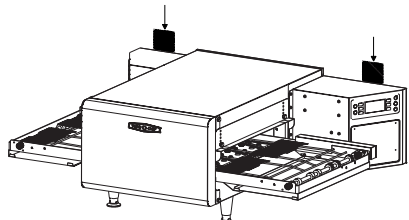
5.



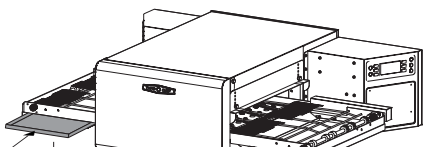
6.



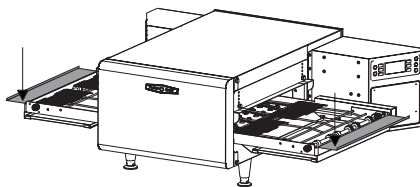
7.



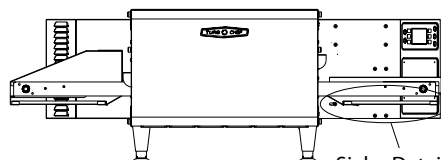
8.



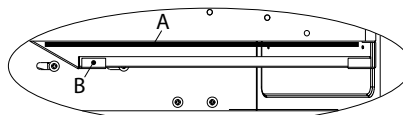
9.



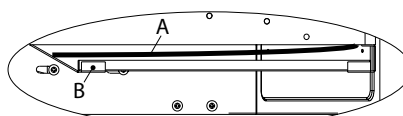
## Schritt 6: Kettenspannung prüfen



Siehe Detail unten



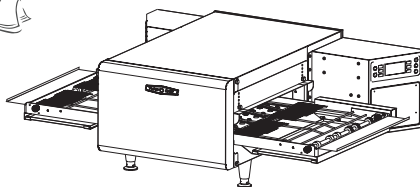
Akzeptabel – Kette (A) ist straff und passt gut an Krümelblechhalter (B) vorbei



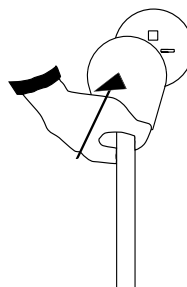
Akzeptabel – Kette (A) ist straff und passt gut an Krümelblechhalter (B) vorbei

## Schritt 7: Ofen zur Benutzung bereit machen

1.



2.



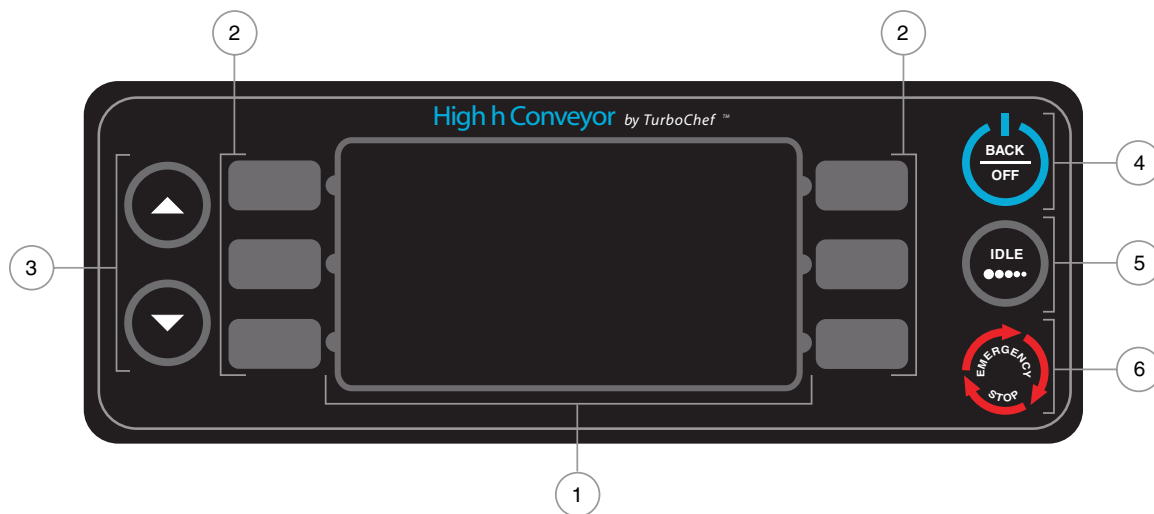


Abbildung 7: Ofenbedienelemente

## Ofenbedienelemente

Abbildung 7.

### 1. Anzeige

Die Anzeige zeigt die derzeitigen Ofenbetriebs- und/oder Benutzerprogrammierungsinformationen an.

### 2. Belegbare Tasten

Die Bedientafel hat sechs belegbare Tasten, drei links (L1, L2, L3, wobei L1 = oben) und drei rechts (R1, R2, R3, wobei R1 = oben). Mit den belegbaren Tasten kann die Option bzw. der Befehl unmittelbar daneben ausgewählt werden.

### 3. Auf- und Ab-Pfeiltasten

Wenn der Ofen im Modus OVEN OFF (Ofen aus) ist, können Sie mit den Pfeiltasten den Modus CONFIG (Konfiguration, Seite 13) aufrufen. Mit der Ab-Pfeiltaste rufen Sie die Backprofile 5-8 auf.

Mit den Auf- und Ab-Tasten können Sie außerdem verschiedene Ofeneinstellungen verändern (siehe Seiten 13-17).

### 4. Taste Back/Off (Zurück/Aus)

Je nach Ofenmodus schaltet die Taste BACK/OFF (Zurück/Aus) den Ofen zur vorherigen Anzeige zurück oder schaltet ihn ab (Seite 12).

### 5. Taste Idle (Warten)

Mit der Taste IDLE (Warten) wird der Modus IDLE (Warten, Seite 12) aktiviert.

### 6. Taste Emergency Stop (Notaus)

Mit der Taste EMERGENCY STOP (Notaus) werden Förderband und Heizelemente abgeschaltet und der Ofen in den Modus OVEN OFF (Ofen aus) geschaltet (Seite 12).

**HINWEIS:** Je nach der Temperatur im Ofen bleiben die Kühlgebläse an, um Schäden an kritischen Ofenkomponenten zu vermeiden.



**VORSICHT:** Die Notaus-Taste NICHT zum normalen Abschalten des Ofens benutzen. Dadurch kann der Ofen beschädigt und seine Lebensdauer verkürzt werden.

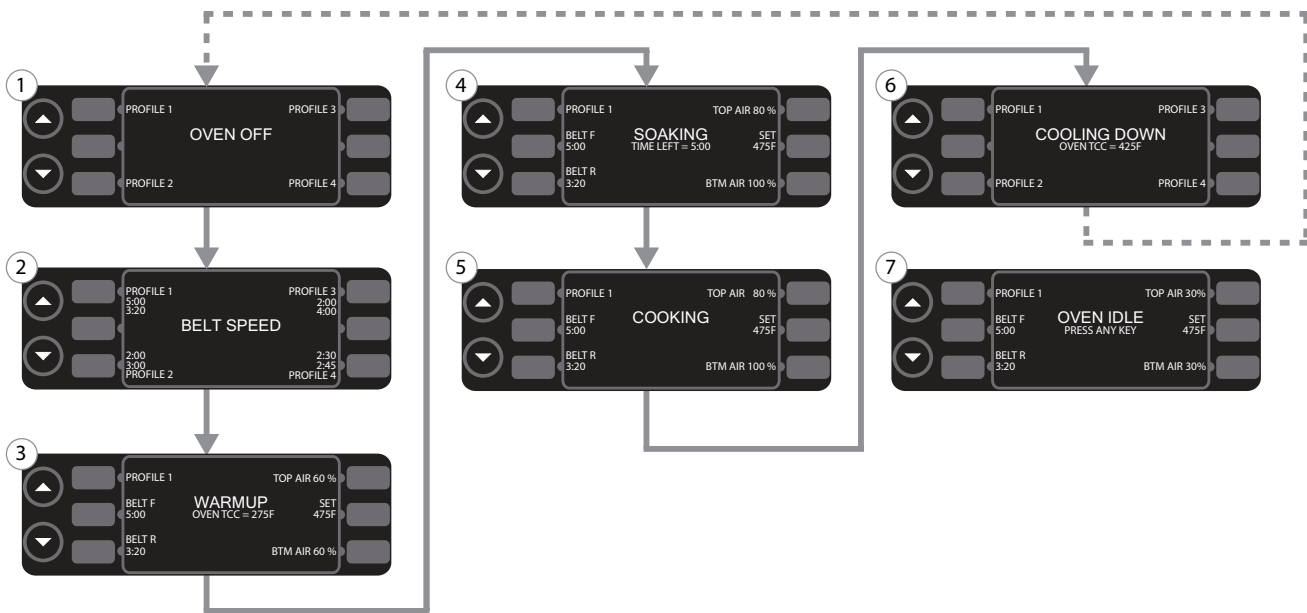


Abbildung 8: Backmodi

## Backen eines Produkts

Abbildung 8.

In diesem Abschnitt wird das Backen von Speisen mit Hilfe der „Standardbetriebsmodi“, die der Ofen durchläuft, beschrieben (Abbildung 6).

- MODUS 1: Oven Off (Ofen aus)
- MODUS 2: Belt Speed Select (Auswahl Förderbandgeschwindigkeit)
- MODUS 3: Warming (Vorwärmen)
- MODUS 4: Soaking (Nachwirken)
- MODUS 5: Cooking (Backen)
- MODUS 6: Cooling Down (Abkühlen)
- MODUS 7: Idle (Warten)

**HINWEIS:** MODUS 7 ist nicht Teil eines standardmäßigen Backzyklus. Er wird nur aufgerufen, wenn der Benutzer wie auf Seite 14 beschrieben eingreift.

### Modus 1: Oven Off (Ofen aus)

In diesem Modus sind alle Backkomponenten abgeschaltet und die Ofentemperatur ist auf weniger als 66 °C abgefallen, Anzeige und Tastatur sind jedoch eingeschaltet. Der Benutzer kann auf dieser Anzeige (1) auf die Backprofile 1-4 zugreifen, oder mit der Ab-Pfeiltaste auf die Backprofile 5-8 zugreifen.

Geschieht wenn...

- Die Stromversorgung zum Ofen eingeschaltet ist.
- Der Ofen MODUS 6 abgeschlossen hat.
- Der Benutzer im Modus CONFIG (Konfig) die Ab-Pfeiltaste drückt (weitere Informationen auf Seite 15).

Schaltet auf...

- MODUS 2, wenn der Benutzer ein Backprofil auswählt (belegbare Tasten L1, L3, R1 oder R3).
- Modus CONFIG, wenn der Benutzer die Auf-Pfeiltaste drückt.

### Modus 2: Belt Speed Select (Auswahl Förderbandgeschwindigkeit)

In diesem Modus wählt der Benutzer die gewünschte Förderbandgeschwindigkeit aus.

**HINWEIS:** Wenn eine andere Taste gedrückt wird, erscheint eine Frage, ob Sie weitermachen oder zur Anzeige für die Auswahl der Förderbandgeschwindigkeit zurückkehren möchten. Wenn Sie weitermachen, speichert der Ofen die Förderbandgeschwindigkeit nicht.

Geschieht wenn...

- Der Benutzer vom MODUS 1 oder 6 aus ein Backprofil auswählt.

Schaltet auf...

- MODUS 3.

### Modus 3: Warming (Vorwärmen)

In diesem Modus wärmt sich der Ofen auf die voreingestellte Backtemperatur vor, die durch das ausgewählte Backprofil definiert ist.

Geschieht wenn...

- In MODUS 2 eine Auswahl getroffen wird und die Ofentemperatur zu Beginn des Vorwärmzyklus nicht innerhalb von 14 °C des Temperatursollwertes des Ofens war.

Schaltet auf...

- MODUS 4, nachdem der Ofen die im ausgewählten Backprofil definierte Temperatur erreicht hat.
- MODUS 6, wenn der Benutzer die Taste BACK/OFF (Zurück/Aus) drückt und der Ofen mehr als 66 °C hat.

### Modus 4: Soaking (Nachwirken)

In diesem Modus hat der Ofen den Vorwärmzyklus abgeschlossen und lässt automatisch fünf Minuten Zeit, bis sich die Flächen der Ofenkammer weiter erwärmt haben.

Geschieht wenn...

- MODUS 3 abgeschlossen wird (innerhalb von [3 °C] des Sollwertes)

Schaltet auf...

- MODUS 5, wenn der Nachwirkungszyklus abgeschlossen ist.
- MODUS 6, wenn der Benutzer die Taste BACK/OFF (Zurück/Aus) drückt und der Ofen mehr als 66 °C hat.

### Modus 5: Cooking (Backen)

In diesem Modus ist der Ofen bereit zum Backen. Der Benutzer kann Speisen zum Backen auf das Förderband legen, die Backeinstellungen bearbeiten, sofern die Option FULL EDIT (Alles bearbeiten) oder FLEX aktiviert ist. Informationen über die Optionen FULL EDIT (Alles bearbeiten) und FLEX sind auf Seite 13 zu finden.

Geschieht wenn...

- MODUS 4 abgeschlossen ist.
- Der Benutzer im Modus MODE 7 die Taste IDLE (Warten), Auf-, Ab-Pfeiltaste oder eine andere belegbare Taste drückt.

Schaltet auf...

- MODUS 6, wenn der Benutzer die Taste BACK/OFF (Zurück/Aus) drückt.
- MODUS 7, wenn der Benutzer die Taste IDLE (Warten) drückt.
- MODUS 3, wenn die Temperatur um 14 °C oder mehr unter den Sollwert abfällt.

### Modus 6: Cooling Down (Abkühlen)

In diesem Modus wird die Brenneinheit abgeschaltet, damit der Ofen abkühlen kann.

Geschieht wenn...

- Der Benutzer im MODUS 3 die Taste BACK/OFF (Zurück/Aus) drückt (und die Ofentemperatur höher als 66 °C ist), oder in den MODI 4, 5 oder 7.

Schaltet auf...

- MODUS 1, nachdem die Ofentemperatur auf unter 66 °C abgefallen ist.
- MODUS 2, wenn der Benutzer ein Backprofil auswählt.

### Modus 7: Idle (Warten)

In diesem Modus werden beide Gebläse auf 30% herunter gefahren und die Förderbandgeschwindigkeit auf 20 Minuten Durchlaufzeit verringert, um Energie zu sparen. Alle anderen Ofenkomponenten bleiben unverändert.

Geschieht wenn...

- Der Benutzer in MODUS 5 die Taste IDLE (Warten) drückt.

Schaltet auf...

- MODUS 5, wenn der Benutzer die Taste IDLE (Warten), Auf-, Ab-Pfeiltaste oder eine andere belegbare Taste drückt.
- MODUS 6, wenn der Benutzer die Taste BACK/OFF (Zurück/Aus) drückt.

## Bearbeiten eines Backprofils

Zum Bearbeiten eines Backprofils muss der Ofen im Modus COOKING (Backen) sein und die Option FULL EDIT (Alles bearbeiten) oder FLEX (Flex) muss für jede Option aktiviert sein, die bearbeitet werden soll. Weitere Informationen zur Auswahl der Optionen FULL EDIT, RIGID (Starr) und FLEX für bearbeitbare Einstellungen sind unter *Bearbeitungsoptionen-Anzeige* auf Seite 16 zu finden.

Wenn die Option RIGID (Starr) für eine bestimmte Einstellung aktiviert ist, ist die belegbare Taste neben dieser Einstellung (Abbildung 9) deaktiviert und das Menü kann nicht bearbeitet werden.

Wenn die Option FULL EDIT (Alles bearbeiten) für eine bestimmte Einstellung aktiviert ist, kann diese Einstellung verändert werden und die Änderungen werden gespeichert, wenn der Ofen in den Modus OVEN OFF (Ofen aus) oder COOLING DOWN (Abkühlen) zurückkehrt.

Wenn die Option FLEX (Flex) für eine bestimmte Einstellung aktiviert ist, ist diese Einstellung innerhalb der Einschränkungen der Option FLEX (wie in den folgenden Abschnitten beschrieben) veränderbar, und die Änderungen werden zurückgesetzt, wenn der Ofen in den Modus OVEN OFF (Ofen aus) oder COOLING DOWN (Abkühlen) zurückkehrt. HINWEIS: Die Option FLEX trifft auf das Bearbeiten eines Profilnamens nicht zu.

In diesem Abschnitt wird vorausgesetzt, dass die Option FULL EDIT (Alles bearbeiten) aktiviert ist (außer dies ist anderweitig vermerkt) und dass ein Backprofil und die Förderbandgeschwindigkeit ausgewählt wurden.

## Ändern eines Backprofilnamens

- Drücken Sie auf der Anzeige COOKING (Backen, Abbildung 9) L1, um die Namensänderungs-Anzeige aufzurufen (Abbildung 10).
- Ändern Sie den Namen des Backprofils.
  - Mit der Auf-Pfeiltaste blättern Sie durch die verfügbaren Zeichen, z. B. A,B,C...
  - Mit der Ab-Pfeiltaste blättern Sie in der verkehrten Richtung durch die verfügbaren Zeichen z. B. A,+,-, ,9,8...
  - INS (L1) fügt eine Leerstelle ein.
  - DEL (R1) löscht das ausgewählte Zeichen.
  - > (R1) verschiebt den Cursor nach rechts.
  - <--- (L1) verschiebt den Cursor nach links.
- Drücken Sie SAVE (R3) (Speichern), um die Änderungen zu speichern, oder CANCEL (L3) (Abbrechen), um die Änderungen abzubrechen.

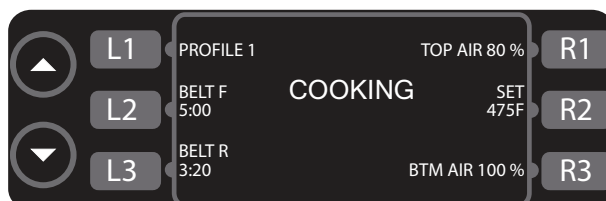


Abbildung 9: Anzeige COOKING (Backen)

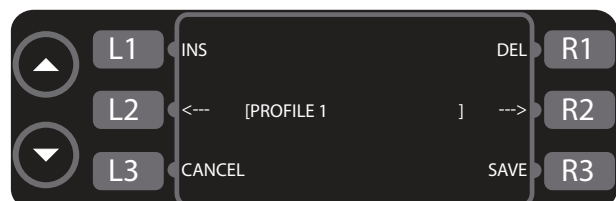


Abbildung 10: Anzeige NAME CHANGE (Namensänderung)

## Einstellen der Förderbandgeschwindigkeit

Der High h Förderbandofen kann ein oder zwei Förderbänder enthalten. Der Ofen stellt automatisch die Anzahl der installierten Förderbänder fest und zeigt die Option zum Verändern der Geschwindigkeit der einzelnen Förderbänder separat an.

1. Drücken Sie die belegbare Taste (siehe Abbildung 9) neben dem Förderband, das eingestellt werden soll (drücken Sie L2 für das vordere Band [Belt F] oder L3 für das hintere Band [Belt R]).
2. Stellen Sie die Zeit ein, die das Förderband für einen kompletten Durchlauf durch den Ofen benötigt.
  - Die Auf-Pfeiltaste verlängert die Backdauer in 5-Sekunden-Intervallen bis zu 15 Minuten.
    - + Option FLEX aktiviert: Der Benutzer kann die Dauer nur um maximal 15 Sekunden verlängern.
  - Die Ab-Pfeiltaste verkürzt die Backdauer 5-Sekunden-Intervallen.
    - + Option FLEX aktiviert: Der Benutzer kann die Dauer nicht um mehr als 15 Sekunden verkürzen.
3. Drücken Sie die belegbare Taste neben dem gerade eingestellten Förderband, um die Bearbeitung der Förderbandgeschwindigkeit zu beenden.

## Einstellen der Temperatur

1. Drücken Sie R2 (Abbildung 9, Seite 13), um die Anzeige mit den Temperatur-Bedienelementen aufzurufen.
2. Stellen Sie die Temperatur ein (Bereich: 149-288 °C).
  - Drücken Sie die Auf-Pfeiltaste, um die Temperatur in Schritten von 5 °F/5 °C zu erhöhen.
    - + Option FLEX aktiviert: Der Benutzer kann die Temperatur maximal um zusätzliche 10 °F/5 °C erhöhen.
  - Drücken Sie die Ab-Pfeiltaste, um die Temperatur in Schritten von 5 °F/5 °C zu verringern.
    - + Option FLEX aktiviert: Der Benutzer kann die Temperatur maximal um zusätzliche 10 °F/5 °C verringern.
3. Drücken Sie noch einmal R2, um die Anzeige mit den Temperatur-Bedienelementen zu verlassen.

## Einstellung der Ober- und Unterluft

1. Drücken Sie R1 (Abbildung 9, Seite 13), um die Anzeige mit den Oberluft-Bedienelementen, oder R3, um die Anzeige mit den Unterluft-Bedienelementen aufzurufen.
2. Stellen Sie die Luftgeschwindigkeit ein.
  - Drücken Sie die Auf-Pfeiltaste, um die Luftgeschwindigkeit in Schritten von 5% um bis zu 100% erhöhen.
    - + Option FLEX aktiviert: Der Benutzer kann die Luftgeschwindigkeit maximal um zusätzliche 15% erhöhen.
  - Drücken Sie die Ab-Pfeiltaste, um die Luftgeschwindigkeit in Schritten von 5% bis hinunter zu 30% zu verringern.
    - + Option FLEX aktiviert: Der Benutzer kann die Luftgeschwindigkeit maximal um zusätzliche 15%.
  - Drücken Sie noch einmal die belegbare Taste, um die Anzeige mit den Luft-Bedienelementen zu verlassen.

## Konfig-Modus

Der Modus CONFIG MENU (Konfiguration, Abbildung 11) hat vier Hauptzwecke:

1. Zugriff auf die Anzeige SMART CARD (Smartkarte).
2. Zugriff auf die Anzeige FAULT COUNTS (Fehleranzahl).
3. Zugriff auf die Anzeige SETUP MENU.
4. Zugriff auf die Anzeige TEST MODE (nur für Service-Zwecke).

Zum Zugriff auf den Modus CONFIG (Konfiguration) drücken Sie im Modus OVEN OFF (Ofen aus) die Auf-Pfeiltaste.

### Smartkarten-Anzeige (Menü laden)

Auf der Anzeige SMART CARD (Smartkarte) kann der Benutzer

- ein Menü von der Smartkarte in den Ofen laden;
- ein Menü vom Ofen auf der Smartkarte speichern.

Um ein Menü zu laden oder zu speichern:

1. Drücken Sie L3 (Abbildung 11), um die Anzeige SMART CARD (Smartkarte) aufzurufen (Abbildung 12).
2. Schieben Sie eine Smartkarte in den Smartkarten-Steckplatz (Abbildungen 13 und 14); der goldene Chip muss in Richtung Ofenvorderseite zeigen.
3. Laden oder speichern Sie ein Menü.
  - Drücken Sie R1, um ein Menü von der Smartkarte in den Ofen zu laden (Abbildung 12).
  - Drücken Sie R2, um ein Menü aus dem Ofen auf der Smartkarte zu speichern (Abbildung 12).

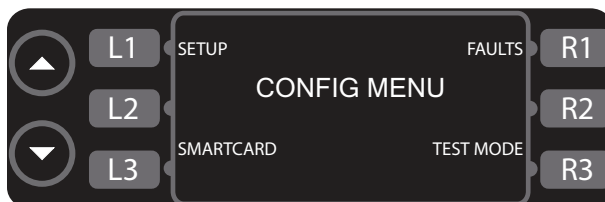


Abbildung 11: Konfig-Modus

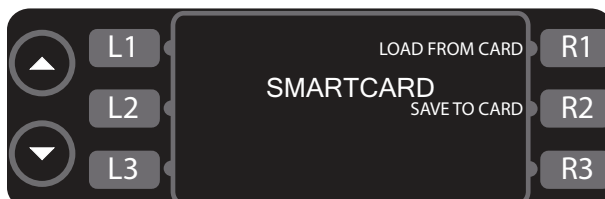


Abbildung 12: Anzeige SMART CARD (Smartkarte)

### Zugriff auf die Fehleranzahl-Anzeige

Drücken Sie vom Modus CONFIG (Konfiguration, Abbildung 11) aus R1, um die Anzeige FAULT COUNTS (Fehleranzahl, Abbildung 15) aufzurufen. Der Ofen zeigt die Anzahl der aufgetretenen Fehler an.

### Zugriff auf den Setup-Modus

Drücken Sie vom Modus CONFIG (Konfiguration, Abbildung 11) aus L1, um den Modus SETUP aufzurufen. Im Modus SETUP kann der Benutzer mehrere Ofeneinstellungen anpassen - weitere Details finden Sie unten.

## Setup-Modus

Abbildung 16, Seite 16.

Der Modus SETUP hat vier Hauptzwecke:

1. Ändern der Anzeigetemperatur.
2. Zugriff auf die Anzeige EDIT OPTION (Option bearbeiten).
3. Ändern der Anzeigesprache.
4. Zugriff auf die Anzeige INFO.

Um den Modus SETUP aufzurufen, drücken Sie im Modus OVEN OFF (Ofen aus) oder COOLING DOWN (Abkühlen) (um den Modus CONFIG [Konfig] aufzurufen) die Auf-Pfeiltaste, und dann L1.

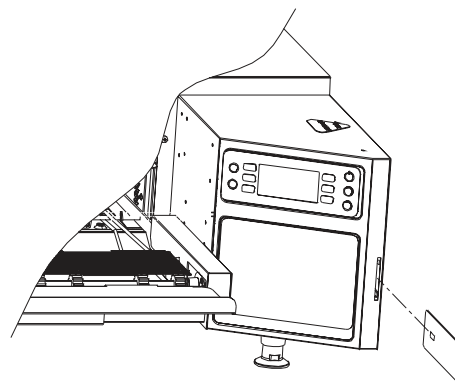


Abbildung 13: Smartkarte einsetzen



Abbildung 14: Anzeige INSERT SMART CARD (Smartkarte einsetzen)



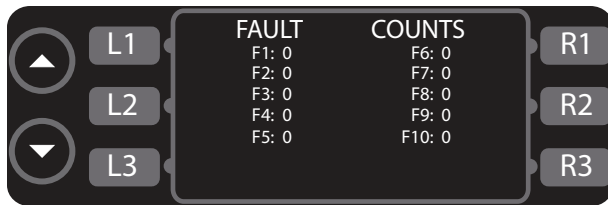


Abbildung 15: Anzeige FAULT COUNTS (Fehleranzahl)



Abbildung 16: Anzeige SETUP MENU (Setup-Menü)

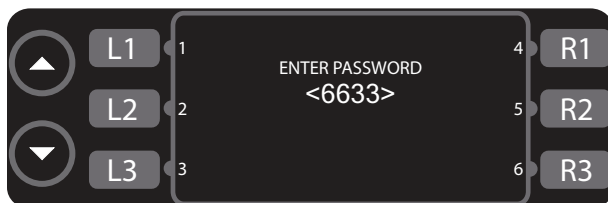


Abbildung 17: Anzeige ENTER PASSWORD (Kennworteingabe)



Abbildung 18: Anzeige EDIT MODES SELECT (Bearbeitungsoptionen)



Abbildung 19: Anzeige INFO

Temperatur in Grad Celsius oder Fahrenheit anzeigen. Zum Ändern der Anzeigetemperatur drücken Sie im Modus SETUP L1 (Abbildung 16).

### Bearbeitungsoptionen-Anzeige

Die Anzeige EDIT MODE SELECT (Bearbeitungsoptionen) (Abbildung 18) ermöglicht dem Benutzer das Umschalten zwischen den Option FULL EDIT (Alles bearbeiten), RIGID (Starr) und FLEX für Profilname, Förderbandgeschwindigkeit, Temperatur und %-Luft. Weitere Informationen über die verschiedenen Bearbeitungsoptionen finden Sie unter *Bearbeiten eines Backprofils* auf Seite 11.

Zugriff auf die Anzeige EDIT OPTION (Option bearbeiten):

1. Drücken Sie L3 (Abbildung 16), um die Anzeige PASSWORD (Kennwort) aufzurufen (Abbildung 17).
2. Geben Sie das Kennwort 6 6 3 3 ein, indem Sie die belegbaren Tasten neben den Nummern drücken.

Ändern der Bearbeitungsoption (Abbildung 18):

- Drücken Sie L1, um FULL EDIT (Alles bearbeiten) oder RIGID (Starr) für den Profilnamen auszuwählen.
- Drücken Sie L3, um FULL EDIT (Alles bearbeiten), RIGID (Starr) oder FLEX für die Förderbandgeschwindigkeit auszuwählen.
- Drücken Sie R1, um FULL EDIT (Alles bearbeiten), RIGID (Starr) oder FLEX für die Einstellung der Backprofiltemperatur auszuwählen.
- Drücken Sie R3, um FULL EDIT (Alles bearbeiten), RIGID (Starr) oder FLEX für die Einstellung %-Luft auszuwählen.

### Ändern der Anzeigesprache

HINWEIS: Diese Funktion ist nicht bei allen Ofenmodellen verfügbar.

Drücken Sie auf der Anzeige SETUP MENU (Abbildung 16) R1, um als Sprache Englisch, Französisch, Deutsch oder Spanisch einzustellen.

### Info-Anzeige

Die Anzeige INFO (Abbildung 18) dient zum Anzeigen der folgenden Informationen an einer einfach zugänglichen Stelle:

- Seriennummer



- Temperatur im Elektrikfach
- Spannung
- Gesamteinschaltdauer des Ofens
- Gesamtwartedauer des Ofens
- Firmwareversion

Um die Anzeige INFO aufzurufen, drücken Sie im Modus **SETUP R3** (Abbildung 16).

## Aktualisieren der Firmware

Von der Anzeige **OVEN OFF** (Ofen aus):

1. Schieben Sie die graue Smartkarte (siehe Abbildung 13, Seite 15) mit dem golden Chip in Richtung Ofenvorderseite hinein. Falls mehrere Smartkarten benötigt werden, sind diese der Reihe nach beschriftet - achten Sie darauf, dass die korrekte Reihenfolge eingehalten wird.
2. Halten Sie im Modus **COOLING DOWN** (Abkühlen) oder **OVEN OFF** (Ofen aus) die Taste **IDLE** (Warten) gedrückt, bis sich der Ofen zurückgesetzt hat (ca 5 Sekunden). Die Anzeige wird solange dunkel, bis der Upload-Vorgang abgeschlossen ist.
3. Wenn der Ofen einen langen, hohen Piepton abgibt, war der Ladevorgang erfolgreich. Falls eine zweite Karte vorhanden ist, schieben Sie diese hinein.
4. Wenn der Ofen neu startet und sich die Anzeige einschaltet, ist die Aktualisierung abgeschlossen. Nehmen Sie die Smartkarte aus dem Ofen.

**HINWEIS:** Wenn die Aktualisierung nicht erfolgreich ist, bleibt die Anzeige dunkel und der Ofen gibt einen langen, tiefen Piepton ab. In diesem Fall muss das obige Verfahren wiederholt werden. Wenn die Aktualisierung mehrere Male fehl schlägt, kann eine Smartkarte beschädigt sein. **Beachten Sie, dass der Ofen solange funktionsuntauglich ist, bis eine erfolgreiche Aktualisierung abgeschlossen wurde.** Daher empfiehlt TurboChef die Smartkarten sorgfältig zu behandeln, um Schäden durch statische Aufladung zu vermeiden; jeder Servicetechniker sollte eine Reservekopie bereit halten.

Problem	Mögliche Ursache(n)	Beseitigung
Keine Stromversorgung am Ofen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen ist nicht angeschlossen.</li> <li>- Haupttrennschalter ist gefallen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen anschließen.</li> <li>- Sicherstellen, dass der Trennschalter eingeschaltet ist. Schalten Sie den Trennschalter aus und wieder ein und danach auch den Ofen wieder ein.</li> </ul>
Ofen wärmt nicht korrekt vor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen ist abgeschaltet.</li> <li>- Ofen wurde am Hauptunterbrecher abgeschaltet.</li> <li>- Problem mit dem Heizelement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wählen Sie ein Backprofil aus.</li> <li>- Drücken Sie die Taste BACK/OFF (Zurück/Aus), bis der Ofen im Zustand Aus ist – zwei Minuten warten. Ziehen Sie den Stecker ab – zwei Minuten warten. Schließen Sie den Ofen wieder an, schalten Sie den Trennschalter bzw. die Hauptstromversorgung ein und wählen Sie ein Backprofil aus.</li> <li>- Rufen Sie den Kundendienst.</li> </ul>
Ofen backt nicht korrekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen ist nicht sauber.</li> <li>- Inkorrektes Backprofil oder falsche Förderbandgeschwindigkeit für das Produkt.</li> <li>- Produkt wurde nicht von geeignetem Anfangszustand aus gebacken, z. b. gekühlt, gefroren usw.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigen Sie den Ofen gemäß den Anweisungen zur wöchentlichen Reinigung auf Seiten 7-9.</li> <li>- Stellen Sie sicher, dass das korrekte Backprofil für das Produkt ausgewählt ist.</li> <li>- Stellen Sie sicher, dass das Produkt den richtigen Zustand hat, bevor es in den Ofen geschoben wird.</li> </ul>
F1: Blower Failure (Ausfall Gebläse)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofenstromversorgung wurde unterbrochen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter eingeschaltet ist. Setzen Sie den Trennschalter zurück und schalten Sie danach den Ofen wieder ein. Drücken Sie die Taste BACK/OFF (Zurück/Aus), bis der Ofen im Zustand Off ist – zwei Minuten warten. Ziehen Sie das Netzkabel ab – zwei Minuten warten. Schließen Sie den Ofen wieder an, schalten Sie den Trennschalter bzw. die Hauptstromversorgung ein und wählen Sie ein Backprofil aus.</li> </ul>
F2: Low Temp During Cook (Temp niedrig beim Backen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofenstromversorgung wurde unterbrochen.</li> <li>- Zu hohe Last.</li> <li>- Ofen ist nicht sauber.</li> <li>- Ofen wurde nicht ganz vorgewärmt.</li> <li>- Defektes Heizelement.</li> <li>- Gebläsemotor läuft nicht.</li> <li>- Niedrige Versorgungsspannung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter eingeschaltet ist. Setzen Sie den Trennschalter zurück und schalten Sie danach auch den Ofen wieder ein.</li> <li>- Verringern Sie die Last.</li> <li>- Reinigen Sie den Ofen gemäß den Anweisungen zur wöchentlichen Reinigung auf Seiten 7-9.</li> <li>- Drücken Sie die Taste BACK/OFF (Zurück/Aus), bis der Ofen wieder im Zustand Oven Off (Ofen aus) ist. Wählen Sie das Backprofil erneut aus und warten Sie, bis der Ofen vorgewärmt ist.</li> <li>- Rufen Sie den Kundendienst.</li> <li>- Rufen Sie den Kundendienst.</li> <li>- Rufen Sie einen Elektriker, um die Stromversorgung zu verbessern.</li> </ul>

Problem	Mögliche Ursache(n)	Beseitigung
F5: CC Over Temp (CC-Übertemp)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kühlluftzufuhr in den Ofen ist blockiert.</li> <li>- Problem mit Gebläse- motoren oder Heizelement.</li> <li>- Defektes SSR.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auf Blockaden des Luftstroms in den Ofen prüfen und diese beseitigen.</li> <li>- Rufen Sie den Kundendienst.</li> <li>- Rufen Sie den Kundendienst.</li> </ul>
F6: CC Over Temp (EC-Übertemp)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kühlluftzufuhr in das Elektrikfach ist blockiert.</li> <li>- Problem mit Kühl- gebläsen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auf Papiertücher oder andere Gegenstände im Ofen prüfen, die die Kühlluftzufuhr in das Elektrikfach blockieren.</li> <li>- Rufen Sie den Kundendienst.</li> </ul>
F7: RTD Failure (RTD-Ausfall)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beschädigte oder defekte Ofenkomponenten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rufen Sie den Kundendienst.</li> </ul>
F8: High Limit Tripped (Obergrenzen thermostat ausgelöst)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen ist nicht sauber.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigen Sie den Ofen gemäß den Anweisungen zur wöchentlichen Reinigung auf Seiten 7-9. Falls das Problem weiter besteht, rufen Sie den Kundendienst.</li> </ul>
F9: Belt Run Failure (Förderband-Ausfall)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuviel Gewicht am Förderband.</li> <li>- Blockade verhindert die Förderbanddrehung.</li> <li>- Beschädigte oder defekte Ofenkomponenten.</li> <li>- Überhitzte Förderbandantriebe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgeschaltet und ganz abgekühlt und das Förderband gestoppt ist. Wenn das Förderband überladen ist, das Produkt vom Förderband nehmen.</li> <li>- Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgeschaltet und ganz abgekühlt und das Förderband gestoppt ist. Blicken Sie in die Ofenkammer und entfernen Sie Blockaden, die die Förderbandbewegung verhindern.</li> <li>- Rufen Sie den Kundendienst.</li> <li>- Stellen Sie sicher, dass die Filter sauber sind und die Gebläse laufen. Die Umgebungstemperatur darf nicht übermäßig hoch sein (mehr als 38 °C).</li> </ul>

## Austauschbare Teile

Es folgt eine Liste der Ersatzteile, die eventuell während der Lebensdauer des Ofens ausgetauscht werden müssen. Weitere Informationen erhalten Sie von TurboChef. (In Nordamerika unter der Rufnummer 800.90TURBO. Außerhalb von Nordamerika unter der Rufnummer +1 214.379.6000 oder wenden Sie sich an Ihre autorisierte Vertriebsgesellschaft.)

Teilebeschreibung	TurboChef-Bestellnummer
Luftfilter	HCT-4067
Gebläsemotor	HCT-4205
Gebläsemotor-Controller (BMSC)	CON-7013
Steuerkarte	CON-3012-1
Kühlgebläse	TC3-0433
Anzeige	100505
EMI-Filter	100539
Sicherung, 20 A	100599
Zahnradantrieb	HHC-4120
Zahnradantrieb-Controller	HCT-3012
Heizelement, hinten	HCT-3007
Heizelement, vorne	HCT-3006
Tastenfeld	HHC-1234
Netzteil	101211
Relais, K3, 30 A	101279
Relais, SSR	HCT-4213
RTD-Sonde, 3 Zoll	HHC-6517-2

# Nordamerika - Beschränkte Garantie

## TurboChef „HhC 2020/HhC 2620“ Förderbandofen – Nordamerika

Die beschränkte Garantie für den TurboChef HhC 2020/HhC 2620 Förderbandofen ist im Folgenden angeführt und wird bei der Lieferung des Ofens aktiviert. Wenn Sie nach dem Durchlesen der Garantie unten weitere Hilfe benötigen, verständigen Sie bitte den Kundendienst von TurboChef unter 800.90TURBO.

### Beschränkte Garantie

TurboChef Technologies, Inc. („TurboChef“) garantiert Ihnen, dem Käufer, dass der gekaufte Förderbandofen TurboChef HhC 2020/HhC 2620 (die „Küchenmaschine“) unter normalen Betriebsbedingungen während der Garantiedauer frei von Material- und Fertigungsmängeln sein wird, und zwar gemäß den hier angegebenen Bedingungen. Die „Garantiedauer“ beträgt zwölf (12) Monate ab dem Datum der Auslieferung der Küchenmaschine vom TurboChef Werk in den USA oder dem Vertriebszentrum. Diese Garantie gilt, wenn Sie TurboChef unverzüglich über Ansprüche verständigen, wie unter „Garantieansprüche“ unten angegeben, und alle von TurboChef oder seinem Servicevertreter in Zusammenhang mit einem solchen Anspruch angeforderten Daten und Informationen an TurboChef übermitteln, sowie allen erforderlichen Zugang zu Ihrem Geschäft und der Küchenmaschine gestatten. Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Käufer der Küchenmaschine, der diese von TurboChef oder seinem Vertragshändler gekauft hat; sie kann nicht an nachfolgende Käufer übertragen werden, es sei denn TurboChef stimmt dieser Übertragung schriftlich zu.

### Garantieausschluss

AUSSER WIE IN DER BESCHRÄNKTEN GARANTIE OBEN ANGEFÜHRT WIRD DIE KÜCHENMASCHINE IM ISTZUSTAND DELIEFERT. ES GIBT KEINE GARANTIE, AUSDRÜCKLICH, ANGENOMMEN ODER GESETZLICH, DIE ÜBER DIE BESCHREIBUNG DER GARANTIE HIER HINAUS GEHEN, EINSCHLIESSLICH DIE STILLSCHWEIGENDE GARANTIE DER HANDELSÜBLICHEN QUALITÄT UND/ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND/ODER ANGENOMMENE GARANTIE DER NICHT-RECHTSVERLETZUNG. DIESE BESCHRÄNKTE GARANTIE GIBT IHNEN BESTIMMTE RECHTE, DIE JE NACH GESETZESLAGE IN IHREM LAND ODER BUNDESLAND UNTERSCHIEDLICH SEIN KÖNNEN.

### Garantieausschlüsse

Unsachgemäße Installation, Wartung oder unsachgemäßer Betrieb: Küchenmaschinen, die nicht gemäß der Gebrauchsanleitung für den HhC 2020/HhC 2620 Förderbandofen von TurboChef (die von Zeit zu Zeit von TurboChef aktualisiert werden kann, das „Handbuch“), die mit der Küchenmaschine mitgeliefert wurde oder auf Nachfrage geliefert werden kann, installiert, betrieben und gewartet werden, sind von dieser beschränkten Garantie ausgeschlossen. Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden des Produkts, die nach Ermessen von TurboChef oder seinem Servicevertreter auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: eine geeignete Installations- und Betriebsumgebung (einschließlich Stromversorgung und Heizung/Klimaanlage) oder Einrichtungen, wie im Handbuch vorgeschrieben, bereit zu stellen; die durch falschen Gebrauch, Missbrauch, Unfall, Vernachlässigung, Stromausfall oder Stromschwankungen (Über- oder Unterspannung) oder durch Hochwasser, Brand, Blitzschlag oder andere vom Menschen verursachte Katastrophen oder Naturkatastrophen entstanden sind. Diese beschränkte Garantie gilt nicht für Küchenmaschinen mit fehlenden oder modifizierten Seriennummern.

Modifikationen und Reparatur: Küchenmaschinen, die von anderen Personen (nicht von TurboChef oder seinen Servicevertretern) modifiziert oder geändert wurden, oder Küchenmaschinen, an die nicht zugelassene Geräte angeschlossen oder an denen nicht zugelassene Anschlüsse hergestellt wurden, sind von dieser beschränkten Garantie ausgeschlossen. Die Reparatur von Küchenmaschinen durch andere Parteien außer TurboChef oder seinen vertraglichen Servicevertretern macht alle Garantien für die Küchenmaschine ungültig. **Zubehör:** Zubehör und Teile (gemeinsam „Zubehör“), die im Rahmen des normalen Küchenmaschinenbetriebs oder bei der Wartung verbraucht werden, sind von dieser Garantie ausgeschlossen. Ausfälle oder Schäden an der Küchenmaschine oder an Komponenten durch den Einsatz von nicht genehmigten Reinigungskemikalien, Utensilien oder Verfahren sind auch von der Garantie ausgeschlossen. Zu Zubehör gehören u. a. die Keramik Kochplatten, Paddel und zugelassene Reinigungskemikalien und -utensilien.

**Ausstehende Rechnungen:** Wenn der vollständige Rechnungsbetrag nicht innerhalb von fünfundvierzig (45) Tagen ab Rechnungsdatum bezahlt wurde, ist TurboChef nicht verpflichtet, diese oder eine beliebige andere Garantie auf die Küchenmaschine anzuerkennen, solange die vollständige Bezahlung, einschließlich angefallener Zinsen und anderer Gebühren erhalten wurde; erst danach wird die Garantiedeckung wieder aktiviert; die Garantiedauer wird jedoch nicht verlängert.

#### **Garantieservice; ausschließlicher Rechtsbehelf**

TurboChef ist alleinig für die Bestimmung verantwortlich, ob die Küchenmaschine oder eine Komponente davon defekt ist. Defekte Komponenten, die von dieser Garantie gedeckt sind, werden nach Ermessen von TurboChef ohne Kosten für Sie repariert oder ersetzt; die so reparierten oder ersetzten Komponenten sind für den Rest der ursprünglichen Garantiedauer von dieser Garantie gedeckt. Zur Reparatur von defekten Komponenten benutzte Teile und Ersatzkomponenten können neu, wiederverwendet oder generalüberholt sein. TurboChef kann nach alleinigem Ermessen entscheiden, defekte Küchenmaschinen, die von dieser beschränkten Garantie gedeckt sind, durch neue, wiederverwendete oder generalüberholte Küchenmaschinen mit gleichen oder größeren Fähigkeiten zu ersetzen; und solche Küchenmaschinen sind für den Rest der ursprünglichen Garantiedauer von dieser beschränkten Garantie gedeckt. Die defekten Küchenmaschinen und Komponenten werden wieder zum Eigentum von TurboChef. Dieser Absatz enthält die einzige und ausschließliche Verpflichtung und Haftung seitens TurboChefs sowie Ihren einzigen und ausschließlichen Rechtsbehelf unter dieser Garantie. TurboChef ist nicht verantwortlich für die Nichtlieferung von Garantieservices auf Grund von Ursachen, die außerhalb des Einflusses von TurboChef oder seinen Servicevertretern liegen.

#### **Garantieansprüche**

Ansprüche unter dieser Garantie müssen TurboChef während unserer normalen Geschäftsstunden gemeldet werden, und zwar unter folgender Rufnummer: 800.90TURBO, oder mittels einem anderen Meldungsdienst, den TurboChef vorschreiben kann. Nach Erhalt des Anspruchs und der zugehörigen Informationen sowie der vorläufigen Verifizierung, dass der Anspruch gültig ist, wird TurboChef umgehend einen autorisierten Servicevertreter verständigen, der mit Ihnen Kontakt aufnehmen und einen Reparaturbesuch vereinbaren wird; dieser Besuch muss während der normalen Geschäftsstunden des Servicevertreters angesetzt werden. Alle TurboChef oder seinen Servicevertretern anfallende Kosten auf Grund von Zutrittsverweigerung oder nicht möglichem Zugang zu der Küchenmaschine in Ihrem Geschäft oder auf Grund eines Anspruchs, der nicht von dieser Garantie gedeckt ist, werden Ihnen verrechnet.

#### **Gebühren für nicht von der Garantie gedeckten Service oder abgelehnten Servicebesuch**

Sollten die Reparaturen, Austauscharbeiten oder der Service, die von TurboChefs Servicevertretern für nicht von der Garantie gedeckte Arbeiten geleistet werden, erforderlich sein, vereinbart der Kunde den Servicevertreter direkt und gemäß der normalen Gebühren des Servicevertreters zu bezahlen. Falls TurboChef vom Servicevertreter

Rechnungen für Services erhält, die nicht unter dieser beschränkten Garantie gedeckt sind, wird TurboChef diese dem Kunden in Rechnung stellen und der Kunde muss diese Rechnungen in 10 Tagen (netto) bezahlen. Der Kunde erklärt sich damit einverstanden, die von TurboChef oder seinen Servicevertretern angefallenen Kosten für Servicebesuche zu übernehmen, wenn der Zutritt zum Ofen im Geschäft des Kunden nicht möglich war oder verweigert wurde. Die Nichtbezahlung kann nach Ermessen von TurboChef eine Stornierung der restlichen Garantie durch TurboChef zur Folge haben. In keinem Fall genehmigt TurboChef Servicearbeiten in einem Geschäft mit einer ausstehenden Rechnung für Arbeiten, die nicht von der Garantie gedeckt sind.

#### Schadensausschluss

TURBOCHEF HAFTET NICHT FÜR ALLE ZUFÄLLIGEN, SPEZIELLEN SCHÄDEN, FOLGESCHÄDEN, EINSCHLIESSLICH ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF BENUTZUNGS-AUSFALL, UMSATZVERLUST ODER AUSLASTUNG VON ERSATZMASCHINEN, DIE IHNEN ODER EINER DRITTEN PARTEI ERWACHSEN, SEI DIES VERTRAGLICH, DURCH UNRECHT (EINSCHLIESSLICH VERNACHLÄSSIGUNG) ODER AUF EINE ANDERE WEISE VERURSACHT, DIE DURCH EINE VERLETZUNG DIESER BESCHRÄNKTEN GARANTIE DURCH TURBOCHEF ODER SEINE SERVICEVERTRETER ODER DURCH DIE HERSTELLUNG, DEN EINSATZ ODER DIE DEFEKTE VON ODER IN KÜCHENMASCHINEN ENTSTEHEN, AUCH WENN TURBOCHEF ÜBER DIE MÖGLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN VERSTÄNDIGT WURDE. IN EINIGEN STAATEN ODER LÄNDERN IST DER AUSSCHLUSS VON ZUFÄLLIGEN ODER FOLGESCHÄDEN NICHT ZULÄSSIG; DIE OBIGE EINSCHRÄNKUNG TRIFFT DAHER EVTL. NICHT AUF SIE ZU.

#### Kunden-Schadloshaltung

Sie erklären sich damit einverstanden, TurboChef vor allen Ansprüchen, Forderungen, Urteilen, Gebühren und Kosten, die direkt oder indirekt aus Ihrer Benutzung der Küchenmaschine erwachsen, schadlos zu halten, zu verteidigen und zu entschädigen. Sie erklären sich außerdem damit einverstanden TurboChef vor zufälligen Schäden, Folgeschäden oder Sonderschäden, einschließlich Einnahmeverlust, Benutzungsausfall oder Auslastung von Ersatzmaschinen, während der Zeitspanne des Küchenmaschinenausfalls oder des Benutzungsausfalls schadlos zu halten.

#### Gültigkeitsgebiet

Diese Garantie ist in den Vereinigten Staaten, in Kanada und Puerto Rico gültig.

#### Geltendes Recht, gesamte Garantie

Diese Garantie fällt in den Geltungsbereich der Gesetze des US-Bundesstaates Georgia (mit Ausnahme der Bestimmungen bezüglich Gesetzeskonflikte). Die hier beschriebene Garantie ist die vollständige und einzige Garantie für die Küchenmaschine und ersetzt alle vorherigen mündlichen oder schriftlichen Vereinbarungen und Abmachungen zwischen uns in Bezug auf Küchenmaschinengarantien. Die Bedingungen dieser Garantie dürfen nicht geändert, ergänzt oder modifiziert werden, außer in einem unterschriebenen Schriftstück von TurboChef. Jegliche behauptete Änderung, Ergänzung oder Modifizierung durch einen Servicevertreter oder andere Partei ist TurboChef gegenüber nicht durchsetzbar.

**Verzichtserklärung:** Verzichte von TurboChef bei Zahlungsverzug sind nicht als weiter geltender Verzicht für einen solchen oder beliebige andere Verzugsfälle aufzufassen.

# Internationale beschränkte Garantie

Diese beschränkte Garantie gilt für den Verkauf von allen TurboChef HhC 2020 Förderbandöfen (die „Küchenmaschine“), die von TurboChef Technologies, Inc. („TurboChef“) hergestellt und über eine autorisierte Vertriebsgesellschaft von TurboChef International (die „autorisierte Vertriebsgesellschaft“) außerhalb der USA, von Kanada und Puerto Rico verkauft werden.

## Beschränkte Garantie

Sie, der Käufer („Sie“) haben einen Kaufvertrag mit der autorisierten Vertriebsgesellschaft zum Kauf der Küchenmaschine abgeschlossen. Diese beschränkte Garantie wird Ihnen von der autorisierten Vertriebsgesellschaft, bei der Sie die Küchenmaschine gekauft haben, und mit Unterstützung von TurboChef gewährt. Gemäß den im Folgenden angegebenen Beschränkungen garantiert die autorisierte Vertriebsgesellschaft Ihnen gegenüber, dass die Menge und Spezifikation der an Sie ausgelieferten Küchenmaschine wie in der Annahmeerklärung in Ihrer Bestellung bei der autorisierten Vertriebsgesellschaft erfolgt und dass die Küchenmaschine ab dem Installationsdatum für einen Zeitraum von zwölf (12) Monaten (die „Garantiedauer“) frei von Material- und Fertigungsfehlern ist und den hier angegebenen Bedingungen unterliegt.

## Ausschluss

AUSSER WIE IN DER BESCHRÄNKTEN GARANTIE OBEN ANGEFÜHRT WIRD DIE KÜCHENMASCHINE IM ISTZUSTAND GELIEFERT. ES GIBT KEINE GARANTIE, AUSDRÜCKLICH, ANGENOMMEN, DURCH GEWOHNHEITSRECHT ODER GESETZLICH, DIE ÜBER DIE BESCHREIBUNG DER GARANTIE HIER HINAUS GEHEN, EINSCHLIESSLICH DIE STILLSCHWEIGENDE GARANTIE DER HANDELSÜBLICHEN QUALITÄT UND/ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND/ODER ANGENOMMENE GARANTIE DER NICHT-RECHTSVERLETZUNG. DIESE BESCHRÄNKTE GARANTIE GIBT IHNEN BESTIMMTE RECHTE, DIE JE NACH GESETZESLAGE IN IHREM LAND ODER BUNDESLAND UNTERSCHIEDLICH SEIN KÖNNEN.

## Das globale TurboChef Garantiesystem

Diese beschränkte Garantie beginnt mit der Zustellung der Küchenmaschine an Ihrem Standort. Die autorisierte Vertriebsgesellschaft wird die Küchenmaschine an Ihrem Standort unter Einhaltung der Anweisungen von TurboChef inspizieren und installieren und die Seriennummer der Küchenmaschine, Ihre Kontaktinformationen, das Datum und den Ort der Installation sowie die Ergebnisse der Inspektion durch die autorisierte Vertriebsgesellschaft notieren. Diese Informationen werden von der autorisierten Vertriebsgesellschaft in das globale TurboChef Garantiesystem eingetragen und werden von TurboChef, der autorisierten Vertriebsgesellschaft und deren autorisierten Servicevertretern für die Durchführung von Garantieservice benutzt.



## Garantieservice

Während der Garantiedauer werden alle Materialdefekte in der Küchenmaschine nach Ermessen von TurboChef für Sie kostenlos repariert oder ausgetauscht, vorausgesetzt dass:

1. Sie die autorisierte Vertriebsgesellschaft, von der Sie die Küchenmaschine gekauft haben, und/oder TurboChef sobald wie vertretbar möglich nach Feststellung eines Defektes verständigt haben; dabei müssen die Verfahren für Garantieansprüche eingehalten werden, die nachfolgend angegeben sind;
2. Sie der autorisierten Vertriebsgesellschaft, von der Sie die Küchenmaschine gekauft haben, und/oder TurboChef alle Daten und Informationen in Bezug auf Ihren Garantieanspruch angeben, die vernünftigerweise von TurboChef, der autorisierten Vertriebsgesellschaft oder der autorisierten Servicevertretern angefordert werden können;
3. Sie die Küchenmaschine TurboChef, der autorisierten Vertriebsgesellschaft oder dessen autorisierten Servicevertretern zugänglich machen;
4. Die Küchenmaschine von einer autorisierten Vertriebsgesellschaft installiert wurde und Sie alle erforderlichen Informationen für die autorisierte Vertriebsgesellschaft angegeben haben, damit die Küchenmaschine im globalen TurboChef Garantiesystem registriert werden kann;
5. Die Küchenmaschinen von Ihnen gemäß der Gebrauchsanleitung von TurboChef (das „Handbuch“), die mit der Küchenmaschine mitgeliefert (und von TurboChef aktualisiert wird) wurde, betrieben und gewartet wurde;
6. Sie keine nicht zugelassenen Geräte, Zubehörteile, Verbrauchsteile oder Ersatzteile mit der Küchenmaschine benutzt haben, und
7. Reparaturen, Modifizierungen oder Änderungen nicht von anderen Parteien außer TurboChef, einer autorisierten Vertriebsgesellschaft oder dessen autorisierten Servicevertretern versucht wurden.

Weder TurboChef noch die autorisierte Vertriebsgesellschaft übernimmt die Haftung für Schäden, die nach Ermessen von TurboChef, seiner autorisierten Vertriebsgesellschaft oder seinen Servicevertretern durch einen der folgenden Gründe verursacht wurden: Ihr Versäumnis, eine geeignete Installations- und Betriebsumgebung (einschließlich Stromversorgung und Heizung/Klimaanlage) oder Einrichtungen, wie im Handbuch vorgeschrieben, bereit zu stellen; die durch falschen Gebrauch, Missbrauch, Unfall, Vernachlässigung, Stromausfall oder Stromschwankungen (Über- oder Unterspannung) oder durch Hochwasser, Brand, Blitzschlag oder andere vom Menschen verursachte Katastrophen oder Naturkatastrophen entstanden sind. Diese beschränkte Garantie gilt nicht für Küchenmaschinen mit fehlenden oder modifizierten Seriennummern.

TurboChef kann nach alleinigem Ermessen entscheiden, defekte Küchenmaschinen oder Komponenten durch neue, wiederverwendete oder generalüberholte Küchenmaschinen mit gleichen oder größeren Fähigkeiten zu ersetzen; und solche Küchenmaschinen oder Komponenten werden von der autorisierten Vertriebsgesellschaft für den Rest der ursprünglichen Garantiedauer von der Garantie gedeckt. Die ersetzten defekten Küchenmaschinen oder Komponenten werden wieder zum Eigentum von TurboChef.

## Garantieansprüche:

Alle Garantieansprüche müssen entweder direkt schriftlich an die autorisierte Vertriebsgesellschaft, von der Sie die Küchenmaschine gekauft haben, oder an TurboChef gerichtet werden, und zwar an folgende Adresse:

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

Der Anspruch muss die Seriennummer der Küchenmaschine enthalten und bei TurboChef am oder vor dem letzten Tag der Garantiedauer eintreffen. Nach Erhalt Ihres Anspruchs wird TurboChef unverzüglich eine autorisierte Vertriebsgesellschaft oder einen autorisierten Servicevertreter verständigen, der mit Ihnen Kontakt aufnehmen wird, um Ihren Anspruch zu überprüfen, und bei Bedarf einen Termin für einen Reparaturbesuch während der normalen Geschäftsstunden vereinbaren wird.

**Verbrauchsteile und Teile, die mit der Küchenmaschine benutzt werden:** Weder TurboChef noch die autorisierte Vertriebsgesellschaft übernehmen die Haftung für Verbrauchsteile und Teile, die beim normalen Einsatz der Küchenmaschine benutzt werden, oder für Ausfälle der bzw. Schäden an der Küchenmaschine und deren Komponenten, die durch nicht zugelassene Reinigungskemikalien, Utensilien oder Verfahren verursacht werden.

**Gebühren für Service, der nicht von der beschränkten Garantie gedeckt ist:** Sollten Sie Reparaturen, Austauscharbeiten oder Service anfordern und erhalten, die nicht von dieser beschränkten Garantie gedeckt sind, werden Ihnen diese in Rechnung gestellt und Sie müssen die autorisierte Vertriebsgesellschaft oder den autorisierten Servicevertreter direkt und gemäß dessen üblichen Gebühren und Geschäftsbedingungen bezahlen.

**Produkthaftung:** WEDER TURBOCHEF NOCH DIE AUTORISIERTE VERTRIEBSGESELLSCHAFT ÜBERNIMMT DIE HAFTUNG FÜR ZUFÄLLIGE, SPEZIELLE ODER FOLGESCHÄDEN, EINSCHLIESSLICH ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF BENUTZUNGSAusFALL, UMSATZVERLUST ODER AUSLASTUNG VON ERSATZMASCHINEN, DIE IHNEN ODER EINER DRITTEN PARTEI ERWACHSEN, SEI DIES VERTRAGLICH, DURCH UNRECHT (EINSCHLIESSLICH VERNACHLÄSSIGUNG) ODER AUF EINE ANDERE WEISE VERURSACHT, DIE DURCH EINE VERLETZUNG DIESER BESCHRÄNKTEN GARANTIE DURCH TURBOCHEF ODER SEINE AUTORISIERTE VERTRIEBSGESELLSCHAFT ENTSTEHEN, AUCH WENN TURBOCHEF ÜBER DIE MÖGLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN VERSTÄNDIGT WURDE. DIESE BESCHRÄNKTE GARANTIE GIBT IHNEN BESTIMMTE RECHTE, DIE JE NACH GESETZESLAGE IN IHREM LAND ODER BUNDESLAND UNTERSCHIEDLICH SEIN KÖNNEN. IN EINIGEN STAATEN ODER LÄNDERN IST DER AUSSCHLUSS ODER DIE BESCHRÄNKUNG VON ZUFÄLLIGEN ODER FOLGESCHÄDEN NICHT ZULÄSSIG, ODER DIE BESCHRÄNKUNG DER LAUFZEIT EINER ANGENOMMENEN GARANTIE ODER EINES ANGENOMMENEN ZUSTANDES UNZULÄSSIG ODER ES SIND KEINE BEDINGUNGEN ZULÄSSIG, DIE DIE STORNIERUNG EINER GARANTIE GESTATTEN. DAHER TREFFEN EINIGE DER OBIGEN EINSCHRÄNKUNGEN ODER AUSSCHLÜSSE EVTL. NICHT AUF SIE ZU.

**Ausschließlicher Rechtsbehelf:** Diese beschränkte Garantie gibt die einzige und ausschließliche Verpflichtung und Haftung seitens der autorisierten Vertriebsgesellschaft und TurboChefs sowie Ihren einzigen und ausschließlichen Rechtsbehelf unter dieser beschränkten Garantie an.

**Rechte von dritten Parteien:** Der „UK Contract (Rights of Third Parties) Act 1999“ ist in seiner Gültigkeit von dieser beschränkten Garantie ausgeschlossen und keine der Angaben hier überträgt oder behauptet die Übertragung von Vorteilen oder Rechten zur Durchsetzung von Bedingungen dieser beschränkten Garantie an eine dritte Partei.

**Unschädlichkeitsklausel:** Sollte eine Bestimmung in dieser beschränkten Garantie oder ein Teil davon („eine verletzte Bestimmung“) aus beliebigen Gründen in einer beliebigen Gerichtsbarkeit als nicht durchsetzbar, ungültig oder illegal erklärt werden, bleiben die anderen Bedingungen und Bestimmungen dieser beschränkten Garantie in dieser Gerichtsbarkeit in Kraft und wirksam, als wäre die beschränkte Garantie ohne die verletzte Bestimmung

durchgesetzt worden und die gesamte beschränkte Garantie bleibt in allen anderen Gerichtsbarkeiten ohne Einschränkung in Kraft und wirksam.

**Geltendes Recht, gesamte Vereinbarung:** Diese beschränkte Garantie fällt in den Geltungsbereich der britischen Gesetzgebung. Die Anwendung der Konvention der Vereinten Nationen zum internationalen Warenverkauf auf diese beschränkte Garantie ist ausdrücklich ausgeschlossen. Diese beschränkte Garantie darf nicht von der autorisierten Vertriebsgesellschaft und dessen Servicevertreter geändert, ergänzt oder modifiziert werden und jegliche Änderung, Ergänzung oder Modifizierung durch TurboChef ist ungültig, es sei denn sie ist in einem unterschriebenen Schriftstück von TurboChef enthalten.

**Verzichtserklärung:** Verzichte von TurboChef oder einer autorisierten Vertriebsgesellschaft bei Zahlungsverzug sind nicht als weiter geltender Verzicht für einen solchen oder beliebige andere Verzugsfälle aufzufassen.

*Wartung oder Informationen:*

AUSSEERHALB VON NORDAMERIKA UNTER DER RUFNUMMER

Kundendienst *unter* 800.90TURBO oder

AUSSEERHALB VON NORDAMERIKA UNTER DER RUFNUMMER

+1.214-379 oder wenden Sie sich an Ihre autorisierte Vertriebsgesellschaft



*Accelerating the World of Cooking™*

Bestellnummer: HCT-4201 / Rev. B / April 2013  
Landescode: NA/EU

*Globaler Betrieb*

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

*Kundendienst:* 800.90TURBO

+1 214.379.6000  
turbochef.com