



Руководство пользователя

КОНВЕЙЕРНЫХ ПЕЧЕЙ TURBOCHEF СЕРИИ HIGH h МОДЕЛЕЙ 1618, 2020 и 2620



Дополнительную информацию можно получить по тел.

800-90-TURBO

ИЛИ

+1 214-379-6000

Настоящий документ содержит важную информацию касательно надлежащих методов монтажа, эксплуатации, технического обслуживания и ремонта указанных выше печей. Выполняйте приведенные методики и указания для гарантирования отличных результатов выпечки и продолжительной, безотказной эксплуатации печи.

Любые ошибки - описательные, типографские или графические – будут устранены. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь и сохраните данное руководство для использования в будущем.

Содержание

Сведения по технике безопасности

Важная информация по технике безопасности - ознакомьтесь обязательно	i
Общие сведения по технике безопасности	i
Уменьшение риска возникновения пожара	ii
Предотвращение повреждений печи	ii
Указания по заземлению	ii
Замена кабеля электропитания	ii

Технические характеристики и установка

Размеры печи HhC 1618	1
Электрические параметры печи HhC 1618	1
Размеры печи HhC 2020	2
Электрические параметры печи HhC 2020	2
Размеры печи HhC 2620	3
Электрические параметры печи HhC 2620	3
Упаковка	4
Сертификаты	4
Конструкция	4
Указания по монтажу	4
Получение груза и приемочная инспекция	4
Подъем печи	4
Выбор места и размещение печи	4
Установка рядом с источником открытого огня	5
Требования к вентиляции помещения	5

Очистка

Указания по выполнению ежедневной очистки	6
Указания по выполнению еженедельной очистки	7-9

Стандартная эксплуатация печи

Функции управления печью	10
Готовка	11
Редактирование профиля готовки	13
Изменение названия профиля готовки	13
Регулирование скорости перемещения ленты	14
Регулировка температуры	14
Регулирование параметров верхнего и нижнего воздуха	14

Режимы печи

Режим конфигурирования	15
Экран смарт-карты (загрузка меню)	15
Переход к экрану счетчика ошибок	15
Вход в режим настройки	15

Режим настройки	15
Изменение единиц измерения температуры	16
Изменение направления движения ленты	16
Экран вариантов редактирования параметров	16
Изменение уровня звука громкоговорителя	16
Информационный экран	17
Обновление микропрограммы	17

Поиск и устранение неисправностей	18
--	----

Заменяемые детали	20
-------------------	----

Ограниченные гарантийные обязательства для покупателей из Северной Америки	21
---	----

Ограниченные гарантийные обязательства для иностранных покупателей	24
---	----

Важная информация по технике безопасности – ознакомьтесь обязательно

Некорректное производство работ по монтажу, настройке, внесению модификаций, сервисному или техническому обслуживанию данного оборудования может привести к ущербу имуществу, а также стать причиной травм или летального исхода. Внимательно ознакомьтесь с соответствующими указаниями перед началом работ по монтажу, эксплуатации или техническому обслуживанию данного оборудования. Строго соблюдайте приведенные в настоящем документе правила техники безопасности для снижения указанных ниже рисков:

- повреждение печи
- ущерб имуществу рядом с печью
- травмы персонала
- ожоги
- пожар
- поражение электрическим током.

Общие сведения по технике безопасности

- Используйте данное кухонное устройство только по прямому назначению, описанному в настоящем руководстве.
- Сервисное обслуживание данного оборудования может производиться только квалифицированными специалистами. Осмотр, ремонт или настройку данного оборудования проводите в ближайшем уполномоченном сервисном центре.
- Обязательно отсоединяйте печь от источника электропитания перед проведением сервисного обслуживания, ремонта или настройки любых компонентов или деталей.
- Запрещается эксплуатация данного кухонного устройства детьми и лицами с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без наличия требуемого опыта и знаний. Единственным условием допущения к использованию устройства является непосредственное руководство или инструктаж таковых лиц касательно безопасных методов эксплуатации с разъяснением всех потенциальных рисков.
- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ размещение кабеля электропитания кухонного устройства рядом с горячими поверхностями.
- ☒ Запрещается хранить или использовать бензин или прочие горючие газообразные или жидкие вещества рядом с данным кухонным устройством.
- ☒ НЕ разрешайте детям использовать данное устройство. Обязательно обеспечьте наблюдение за детьми во избежание игр с кухонным устройством.
- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ размещать коррозионно активные химреагенты или газообразные вещества в данном кухонном устройстве. Данное оборудование не предназначено для промышленного или лабораторного использования.
- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать данное кухонное устройство при указанных ниже условиях:
 - повреждение электрического кабеля или штепселя,
 - некорректное функционирование
 - повреждение или падение устройства с высоты
- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать или блокировать любые проемы в данном кухонном устройстве.
- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ размещать данное кухонное устройство снаружи помещений.
- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать данное кухонное устройство рядом с водой.
- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать данное кухонное устройство или любые компоненты устройства (например, электрический кабель, штепсель и пр.) в воду.
- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ эксплуатация данного кухонного устройства с кабелем, свисающим через кромку стола или рабочей поверхности.

Уменьшение риска возникновения пожара


Выполните указанные ниже действия в случае воспламенения материалов внутри печи или обнаружении дыма.

1. Выключите печь.
 2. Отсоедините кабель или отключите подачу электропитания на щитке предохранителей/автоматических выключателей.
- Осторожно осмотрите печь на наличие бумаги, пластмассы и прочих горючих материалов в камере готовки.
 - ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ оставлять любые предметы в камере готовки отключенной печи.
 - ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ готовить продукты, завернутые в пищевую или полиэтиленовую пленку.
 - ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ превышать установленный период готовки продуктов.

Предотвращение повреждений печи

- При сервисном обслуживании данного кухонного устройства избегайте разрывания изоляции для получения доступа к компонентам. Наоборот, найдите кромку изоляции и снимите фиксирующую ленту.
- Производите очистку печи ежедневно.
- Производите очистку печи только при помощи специального очистителя для печей TurboChef.
- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ производить очистку печи струей воды под давлением.
- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ оставлять чистящее средство или воду в камере готовки в течение продолжительного времени.

Указания по заземлению

 **ВНИМАНИЕ!** Неправильно выполненное заземление повышает опасность поражения электрическим током.

Данное кухонное устройство должно быть заземлено. Кабель электропитания имеет заземляющий провод и штепсель, которые в случае короткого замыкания снижают риск электропоражения. Штепсель кабеля электропитания должен вставляться в надлежащим образом смонтированную и заземленную розетку.

Оценку корректности заземления данного кухонного устройства должен производить квалифицированный электрик.

- ☒ ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать удлинительный кабель. В случае недостаточной длины кабеля электропитания, установку дополнительной розетки рядом с данным кухонным устройством должен производить квалифицированный электрик.

Замена кабеля электропитания

Во избежание потенциальных факторов риска, замену неисправного кабеля электропитания должна производиться квалифицированными специалистами изготовителя или уполномоченного сервисного центра.

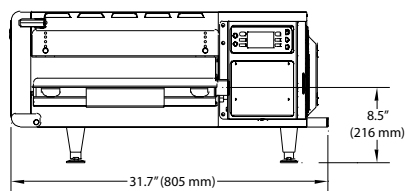


Рис. 1. Размеры печи HhC 1618 - вид сбоку

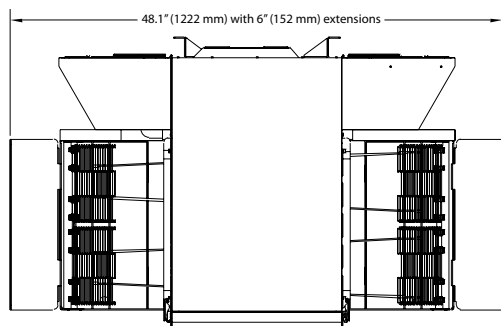


Рис. 2. Размеры печи HhC 1618 - вид сверху

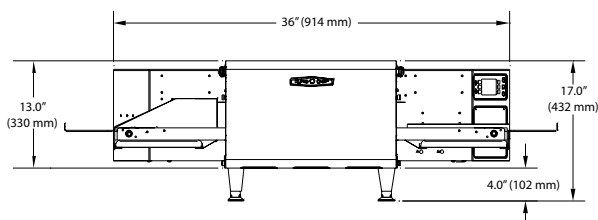


Рис. 3. Размеры печи HhC 1618 - вид спереди (одинарн.)

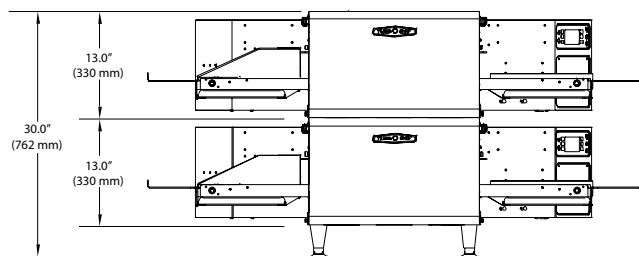


Рис. 4. Размеры печи HhC 1618 - вид спереди (двойн.)

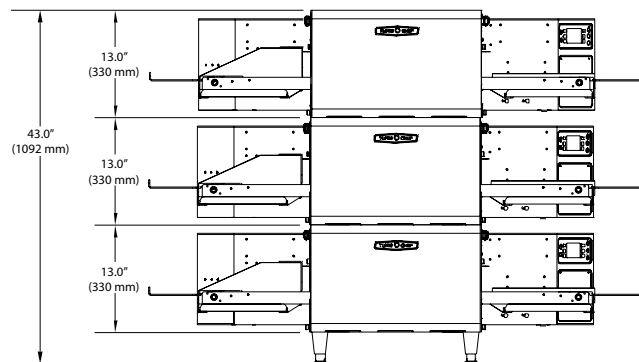


Рис. 5. Размеры печи HhC 1618 - вид спереди (тройн.)

Размеры печи HhC 1618

Наружные

Высота	13,0'' (330 мм)
с опорными стойками	17,0'' (432 мм)
Ширина	36,0'' (914 мм)
Глубина	31,7'' (805 мм)

Конвейер

Длина	36,0'' (914 мм) или 48'' (1219 мм)
Ширина	16,0'' (406 мм)

Электрические параметры

Для Северной Америки

1-фазн.

208/240 В перем. тока

50/60 Гц

Потребляемый ток 37 А

Макс. подводимая мощность: 7,5 кВт

3-проводн.

Штепсель по NEMA 6-50P

Макс. защитная блокировка 50 А

Для Европы/Азии (220-240 В перем. тока)

3-фазн.

220-240 В перем. тока

50/60 Гц

Потребляемый ток 23 А

Макс. входная мощность: 7,5 кВт

4-проводн.

Штепсель 4-контактный, по МЭК 60309

Макс. защитная блокировка 30 А

Для Европы/Азии (380-415 В перем. тока)

3-фазн.

380-415 В перем. тока

50/60 Гц

Потребляемый ток 12 А

Макс. входная мощность: 7,5 кВт

5-проводн.

Штепсель 5-контактный, по МЭК 60309

Макс. защитная блокировка 30 А

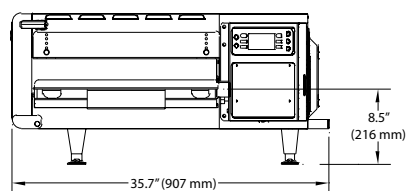


Рис. 1. Размеры печи HhC 2020 - вид сбоку

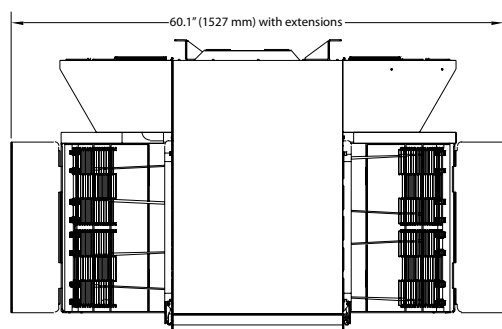


Рис. 2. Размеры печи HhC 2020 - вид сверху

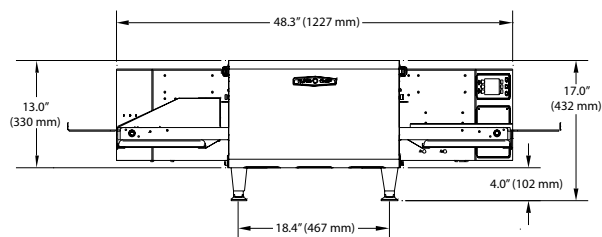


Рис. 3. Размеры печи HhC 2020 - вид спереди (одинарн.)

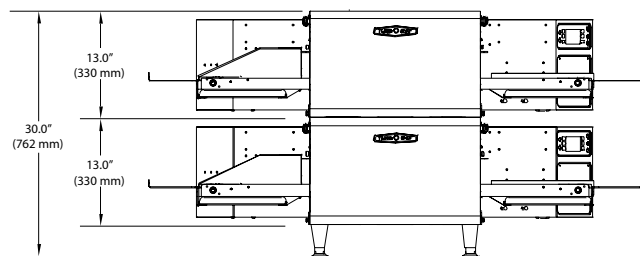


Рис. 4. Размеры печи HhC 2020 - вид спереди (двойн.)

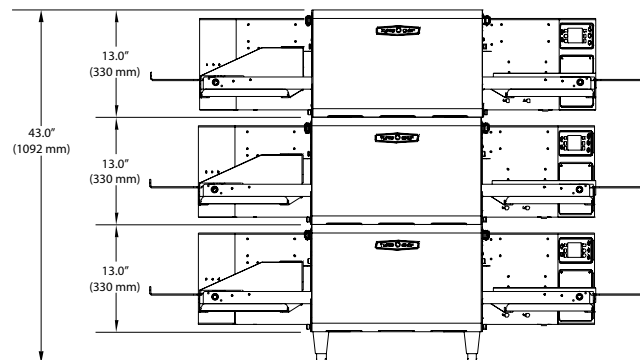


Рис. 5. Размеры печи HhC 2020 - вид спереди (тройн.)

Размеры печи HhC 2020

Наружные

Высота	13,0'' (330 мм)
с опорными стойками	17,0'' (432 мм)
Ширина	48,3'' (1227 мм)
Глубина	35,7'' (907 мм)

Конвейер

Ширина	48,3'' (1227 мм)
Ширина (одинарн.)	20'' (508 мм)
Ширина (50/50)	9,5'' / 9,5'' (241 мм / 241 мм)
Ширина (70/30)	15'' / 4'' (381 мм / 102 мм)

Электрические параметры

Для Северной Америки

3-фазн.

208/240 В перем. тока

50/60 Гц

Потребляемый ток 40 А

Макс. входная мощность: 14,4 кВт

4-проводн.

Штепсель по NEMA 15-50P (по заказу поставляется 4-контактный МЭК 60309)

Макс. защитная блокировка 50 А

Для Европы/Азии (220-240 В перем. тока)

3-фазн.

220-240 В перем. тока

50/60 Гц

Потребляемый ток 40 А

Макс. входная мощность: 14,4 кВт

4-проводн.

Штепсель 4-контактный, по МЭК 60309

Макс. защитная блокировка 64 А

Для Европы/Азии (380-415 В перем. тока)

3-фазн.

380-415 В перем. тока

50/60 Гц

Потребляемый ток 20 А

Макс. входная мощность: 14,4 кВт

5-проводн.

Штепсель 5-контактный, по МЭК 60309

Макс. защитная блокировка 32 А

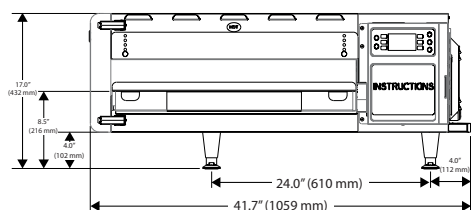


Рис. 6. Размеры печи HhC 2620 - вид сбоку

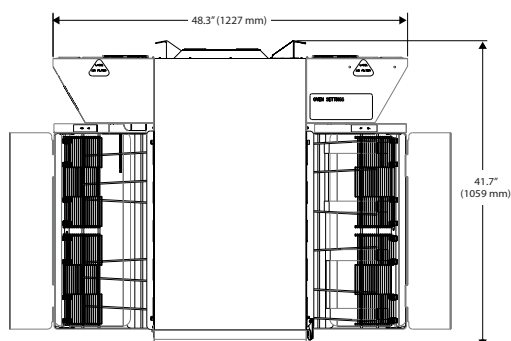


Рис. 7. Размеры печи HhC 2620 - вид сверху

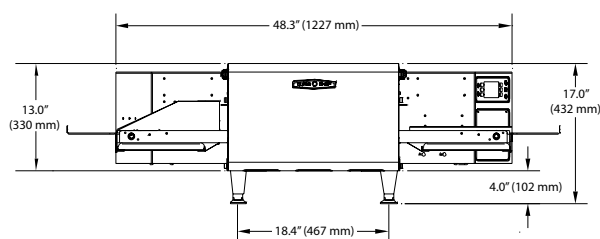


Рис. 8. Размеры печи HhC 2620 - вид спереди (одинарн.)

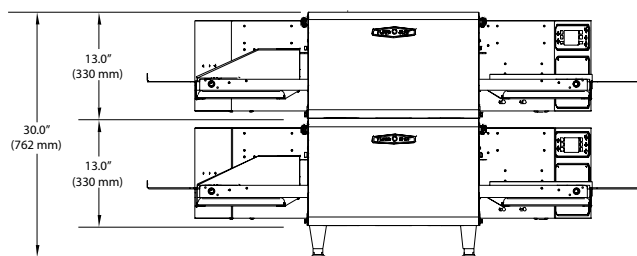


Рис. 9. Размеры печи HhC 2620 - вид спереди (двойн.)

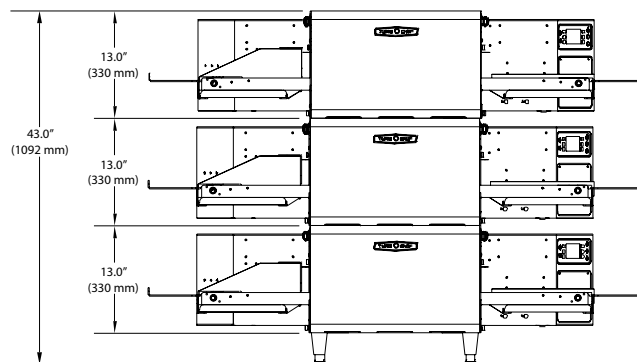


Рис. 10. Размеры печи HhC 2620 - вид спереди (тройн.)

Размеры печи HhC 2620

Наружные

Высота	13,0" (330 мм)
с опорными стойками	17,0" (432 мм)
Ширина	48,3" (1227 мм)
Глубина	41,7" (1059 мм)

Конвейер

Ширина	48,3" (1227 мм)
Ширина (одинарн.)	26" (660 мм)
Ширина (50/50)	12,5" / 12,5" (318 мм / 318 мм)
Ширина (70/30)	17" / 8" (431 мм / 203 мм)

Электрические параметры

Для Северной Америки

3-фазн.

208/240 В перем. тока

50/60 Гц

Потребляемый ток 40 А

Макс. входная мощность: 14,4 кВт

4-проводн.

Штепсель по NEMA 15-50P (по заказу
поставляется 4-контактный МЭК 60309)

Макс. защитная блокировка 50 А

Для Европы/Азии (220-240 В перем. тока)

3-фазн.

220-240 В перем. тока

50/60 Гц

Потребляемый ток 40 А

Макс. входная мощность: 14,4 кВт

4-проводн.

Штепсель 4-контактный, по МЭК 60309

Макс. защитная блокировка 64 А

Для Европы/Азии (380-415 В перем. тока)

3-фазн.

380-415 В перем. тока

50/60 Гц

Потребляемый ток 20 А

Макс. входная мощность: 14,4 кВт

5-проводн.

Штепсель 5-контактный, по МЭК 60309

Макс. защитная блокировка 32 А

Упаковка

Все печи упаковываются в коробки из двухслойного гофрированного картона со встроенными деревянными рамными основаниями. Все печи для иностранных покупателей, отгружаемые авиатранспортом или способами ниже уровня контейнерных перевозок, упаковываются в деревянные ящики.

Сертификаты



Конструкция

- Передняя, верхняя, боковые и нижняя пластины из нержавеющей стали марки 430.
- Холодные на ощупь покрытия и панели.
- Внутренние компоненты из нержавеющей стали.
- Камера готовки шириной 20 дюймов (508 мм).

Указания по монтажу

Печь разработана и сертифицирована для безопасной эксплуатации при условии выполнения монтажа в соответствии с государственными правилами устройства электроустановок. Собственник и (или) установщик оборудования несет ответственность за соблюдение требований всех любых действующих нормативов. Производите установку данной печи в соответствии с требованиями и указаниями настоящего руководства.

⚠ ВНИМАНИЕ! Некорректное производство работ по монтажу или повреждение данного оборудования во время транспортировки или хранения могут стать причиной ущерба имуществу, а также травм или летального исхода.

⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещается производить установку печи с признаками повреждений. Некорректное производство работ по монтажу или повреждение данного оборудования во время транспортировки или хранения могут стать причиной аннулирования ограниченной гарантии.

Получение груза и приемочная инспекция

Отгрузка всех печей TurboChef производится с обеспечением мер по предотвращению повреждений.

По получении необходимо проверить транспортный контейнер на наличие внешних повреждений. При обнаружении любых повреждений следует внести соответствующее замечание в расписку о получении с подписью водителя транспортного средства.

После извлечения оборудования из транспортного контейнера произведите осмотр печи на наличие повреждений. Зарегистрируйте любые обнаруженные неисправности и направьте претензию экспедиторской компании. Экспедиторские компании принимают претензии за скрытый ущерб при условии получения претензии в течении пятнадцати дней с момента доставки и сохранности транспортного контейнера для инспекции.

Компания TurboChef не несет ответственности за любые издержки или ущерб, возникшие во время транспортировки. Экспедиторская компания несет полную ответственность за доставку груза в надлежащем состоянии после подтверждения заказа на перевозку. Однако, при необходимости, компания TurboChef может оказать содействие в подготовке претензии.

Подъем печи

⚠ ВНИМАНИЕ! Два или более человек должны участвовать в подъеме печи HhC 1618 190 фунт. (86,2 кг), печи HhC 2020 195 фунт. (88,5 кг) или печи HhC 2620 260 фунт. (118 кг).

С каждой стороны печи должны располагаться по одному или более человек. Подъем печи производится за нижнюю часть. Категорически запрещается поднимать печь с передней или задней стороны. Рабочая поверхность кухонной стойки должна иметь минимальную глубину 30" (762 мм) и способно выдерживать массу 195 фунт. (88,4 кг) печи HhC 1618, 200 фунт. (90,7 кг) печи HhC 2020 и 265 фунт. (118 кг) печи HhC 2620.

После надлежащего расположения на рабочей поверхности кухонной стойки вставьте штепсель печи в стенную розетку. Дополнительную информацию см. в разделе «Электрические параметры» на стр. 1 - для печи HhC 1618, на стр. 2 - для печи HhC 2020 и на стр. 3 - для печи HhC 2620.

Выбор места и размещение печи

⚠ ВНИМАНИЕ! Некорректное расположение данного оборудования может привести к ущербу имуществу, а также стать причиной травм или летального исхода.

⚠ ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ вертикальная установка (штабелирование) печей без соответствующих кронштейнов. Обратитесь в Центр обслуживания покупателей для получения дополнительной информации.

⚠ ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ вертикальная установка (штабелирование) более трех печей.

Покупатель несет ответственность за надлежащее размещение печи на рабочей поверхности кухонной стойки. Гарантии компании TurboChef не распространяются на ущерб имуществу или травмы из-за падения печей из рабочей поверхности вследствие некорректного расположения.

Надлежащее размещение печи повысит удобство и эффективность работы в долгосрочной перспективе. Уделите внимание установке печи в легко доступном месте с целью обеспечения удобства для эксплуатации и сервисного обслуживания.

Рабочая поверхность кухонной стойки должна иметь минимальную глубину 30" (762 мм) и способно выдерживать массу 195 фунт. (88,4 кг) печи HhC 1618, 200 фунт. (90,7 кг) печи HhC 2020, и 265 фунт. (118 кг) печи HhC 2620 (массы указаны для одной печи). Изготовитель не несет ответственности за ущерб имуществу или травмирование персонала из-за некорректной установки данного оборудования, включая использование временных или неустойчивых рабочих комплексов или кухонных стоек.

Установка печи должна быть горизонтальной в плане спереди-назад и боковом направлении. При необходимости обеспечения максимальной устойчивости допускается болтовое соединение опорных стоек с кухонной стойкой.

Установка рядом с источником открытого огня

При размещении печи TurboChef рядом с источником открытого огня (см. рис. 11) следует соблюдать приведенные ниже указания.

- при установке печи рядом с грилем или термощкафом необходимо обеспечить наличие перегородки между печью и источником открытого огня, с минимальным промежутком в 6" (152 мм) между печью и перегородкой.
- При установке печи рядом с фритюрницей необходимо обеспечить наличие перегородки между печью и фритюрницей источником открытого огня, с минимальным промежутком в 12" (305 мм) между печью и перегородкой.
- Перегородка должна иметь высоту равную или превышающую высоту печи 13" (330 мм) без опорных стоек или 17" (432 с опорными стойками).
- Убедитесь в наличии минимальных промежутков 10" (254 мм) сверху и 2" (51 мм) по бокам печи.

Требования к вентиляции помещения

Печи HhC 1618/HhC 2020/HhC 2620 должны эксплуатироваться под вентиляционной вытяжкой, за исключением случаев допущения местными нормативами использования кухонного оборудования без вентиляционных вытяжек (не относится к поставляемой по заказу UL®-сертифицированной модели без отверстий в корпусе). Для получения дополнительной информации или размещения заказа на вентиляционную вытяжку, обращайтесь по тел. 800.90TURBO, +1 214-379-6000 или к местному торговому представителю.

Печи TurboChef HhC 1618/HhC 2020/HhC 2620 сертифицированы организацией Underwriter's Laboratory для эксплуатации без вентиляционных систем (перечень UL® KNLZ) с целью подготовки любых пищевых продуктов, кроме классифицированных в качестве «жирных белоксодержащих». К таковым продуктам относятся филейный край с кожей, курица с кожей, сырой мясной фарш, сырой бекон, сырая колбаса, порционные куски мяса для жарения и пр. При готовке указанных типов продуктов следуйте указаниям местных действующих нормативов по ОВКВ для гарантирования соблюдения требований по вентиляции.

Печи HhC 1618 и HhC 2020 сертифицированы для эксплуатации без вентиляционных вытяжек при установке в два или три вертикальных ряда. Печь HhC 2620 сертифицирована для эксплуатации без вентиляционных вытяжек при установке в два вертикальных ряда.

Для гарантирования постоянного соблюдения требований всех положений по охране здоровья, строительных норм и правил, а также норм пожарной безопасности пользователь оборудования должен непрерывно поддерживать чистоту и надлежащее санитарно-гигиеническое состояние вокруг печи.

ПРИМЕЧАНИЕ. Изготовитель не несет ответственности за ущерб имуществу или травмирование персонала из-за установки данного оборудования, выполненной без соблюдения требований перечисленных выше положений и нормативов. Невыполнение требования по соблюдению упомянутых положений может привести к изданию местным отделом по охране здоровья временного запрета на ведение деятельности до устранения нарушений.

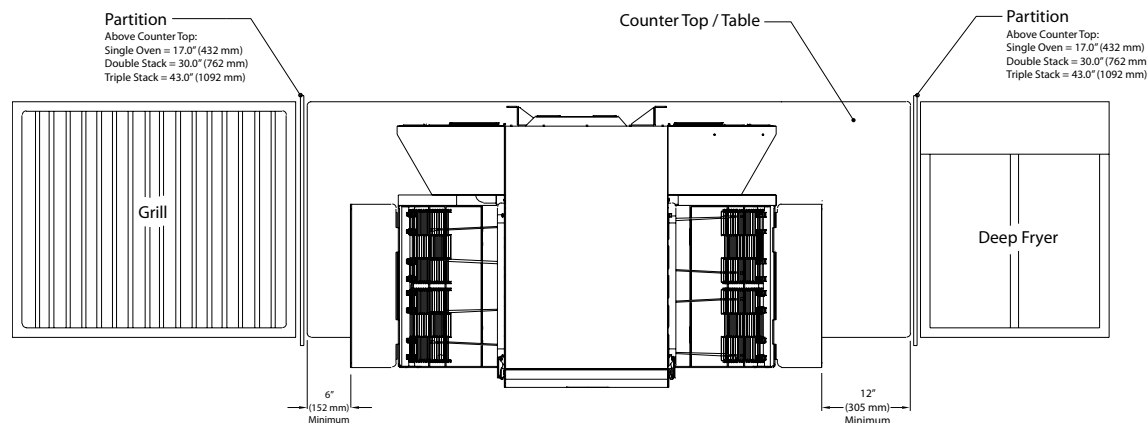


Рис. 11. Установка рядом с источником открытого огня

Указания по выполнению ежедневной очистки



= промыть, прополоскать, дезинфицировать.
(Используйте только одобренное компанией TurboChef моющее средство, артикул 103180).



= полностью высушить чистым полотенцем.



ВНИМАНИЕ! Перед очисткой или сервисным обслуживанием печи обязательно отключайте электропитание.

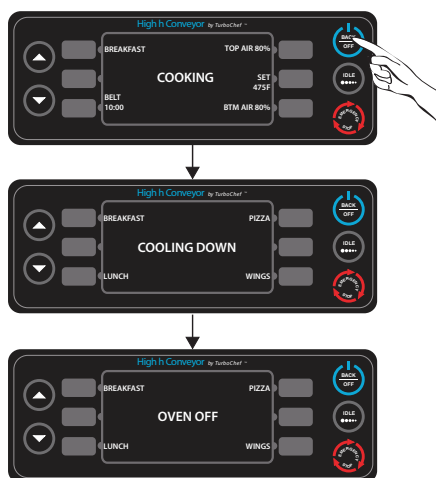


ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ пытаться производить очистку печи до полного остывания поверхностей (сообщение Oven Off / «Печь выкл.» на экране).

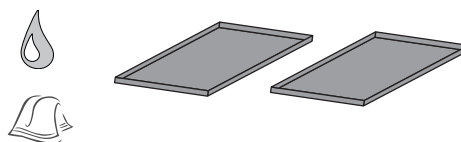


ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ производить очистку печи струей воды под давлением.

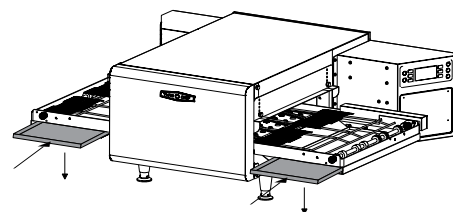
1



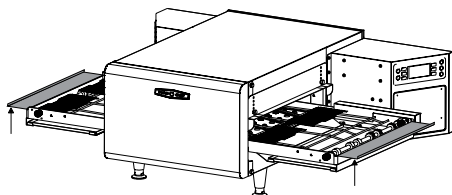
5



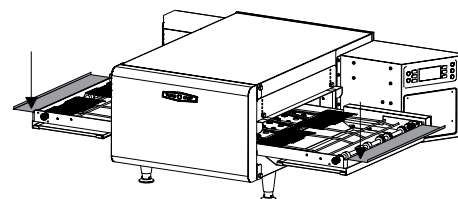
6



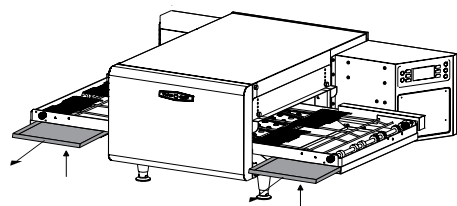
2



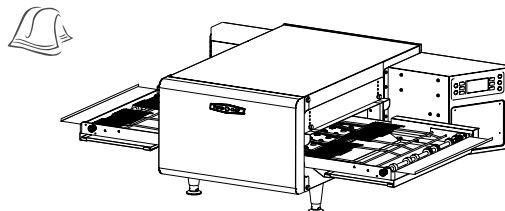
7



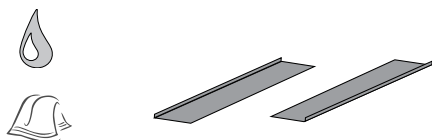
3



8



4



Указания по выполнению еженедельной очистки



= промыть, прополоскать, дезинфицировать.
(Используйте только одобренное компанией TurboChef моющее средство, артикул 103180).



= полностью высушить чистым полотенцем.



ВНИМАНИЕ! Перед очисткой или сервисным обслуживанием печи обязательно отключайте электропитание.



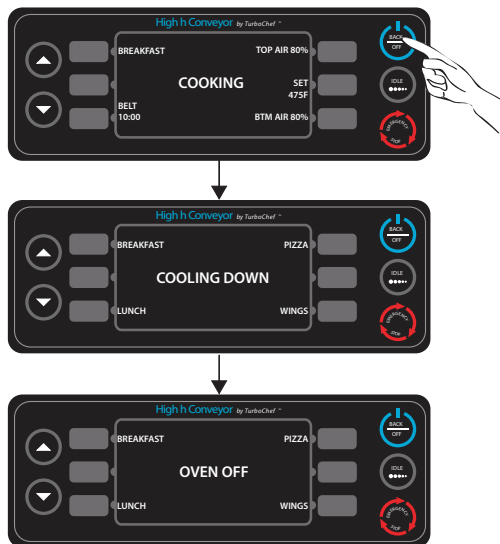
ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ пытаться производить очистку печи до полного остывания поверхностей (сообщение Oven Off / «Печь выкл.» на экране).



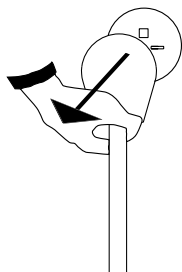
ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ производить очистку печи струей воды под давлением.

Шаг 1: выключите печь

1.

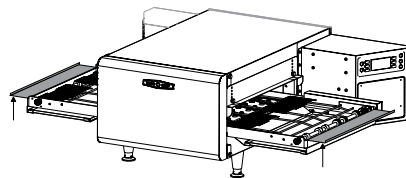


2.

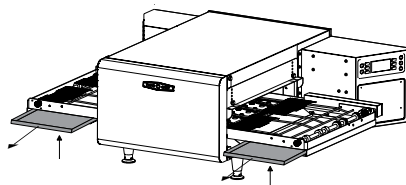


Шаг 2: снимите наружные компоненты печи

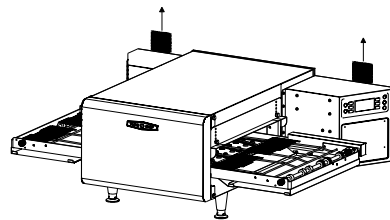
1.



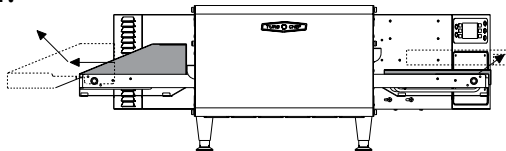
2.



3.



4.

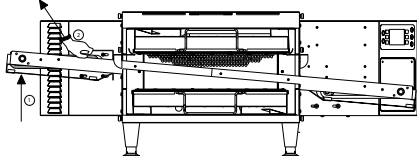
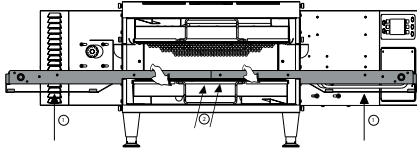
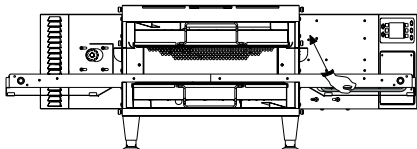
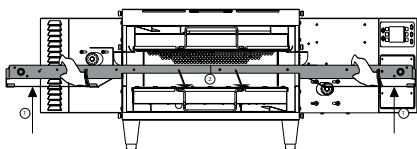
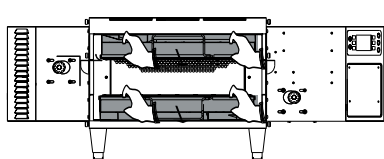


5.

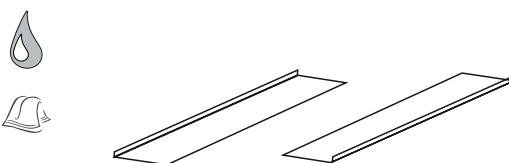
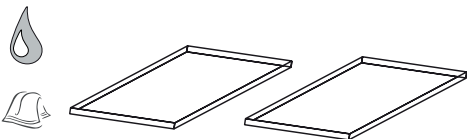



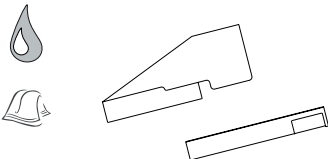
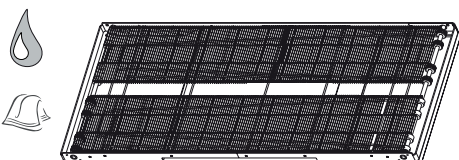
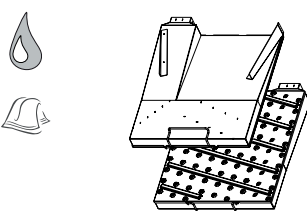
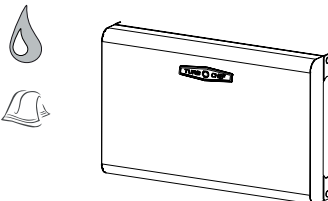
ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые модели печей оснащены передним смотровым люком с боковым открыванием. Для снятия переднего смотрового люка с боковым открыванием, откройте запоры и полностью откройте люк и поднимите, потянув вверх, до полного снятия с петель.

Шаг 3: снимите внутренние компоненты печи

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 

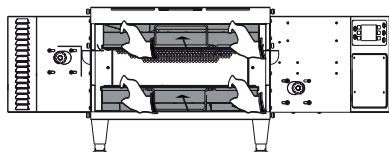
Шаг 4: произведите очистку компонентов печи

1. 
2. 
3. 

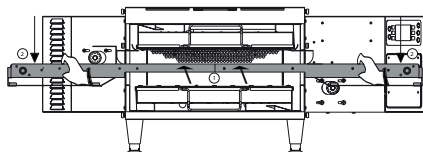
Замените поврежденные или изношенные фильтры.
4. 
5. 
6. 
7. 

Шаг 5: установите компоненты печи

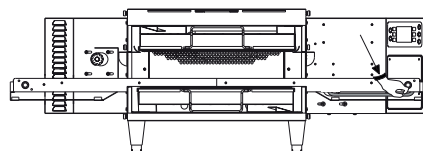
1.



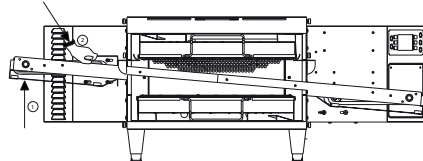
2.



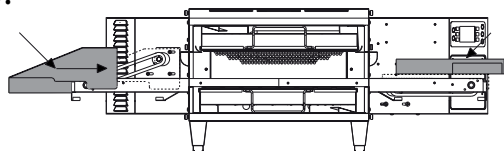
3.



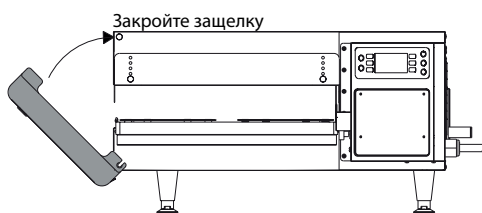
4.



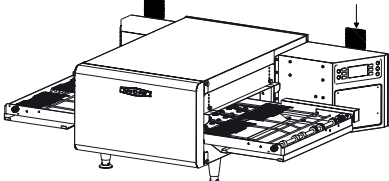
5.



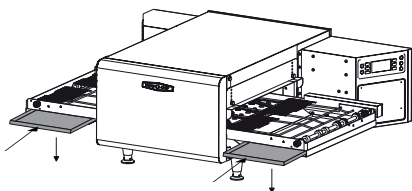
6.



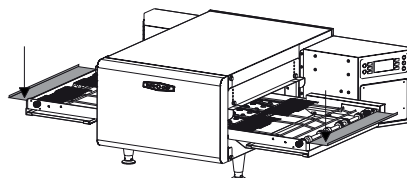
7.



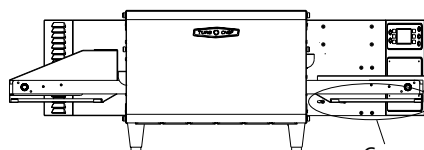
8.



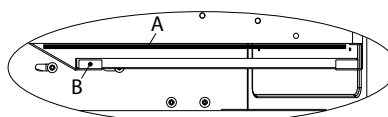
9.



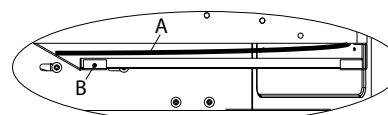
Шаг 6: проверьте натяжение ленты



См. подробную
информацию
ниже.



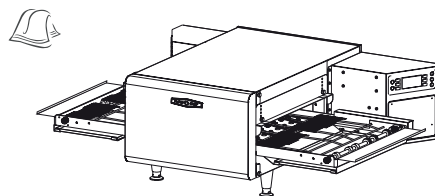
Приемлемо: цепь (A) натянута плотно и легко
открывает держатель поддона для крошек (B)



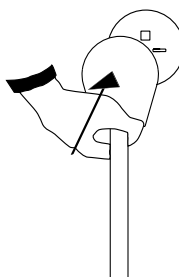
Обратитесь в Сервисный центр для демонтажа
звена – цепь (A) провисает, существует опасность
контакта с держателем поддона для крошек (B)

Шаг 7: печь готова к использованию

1.



2.



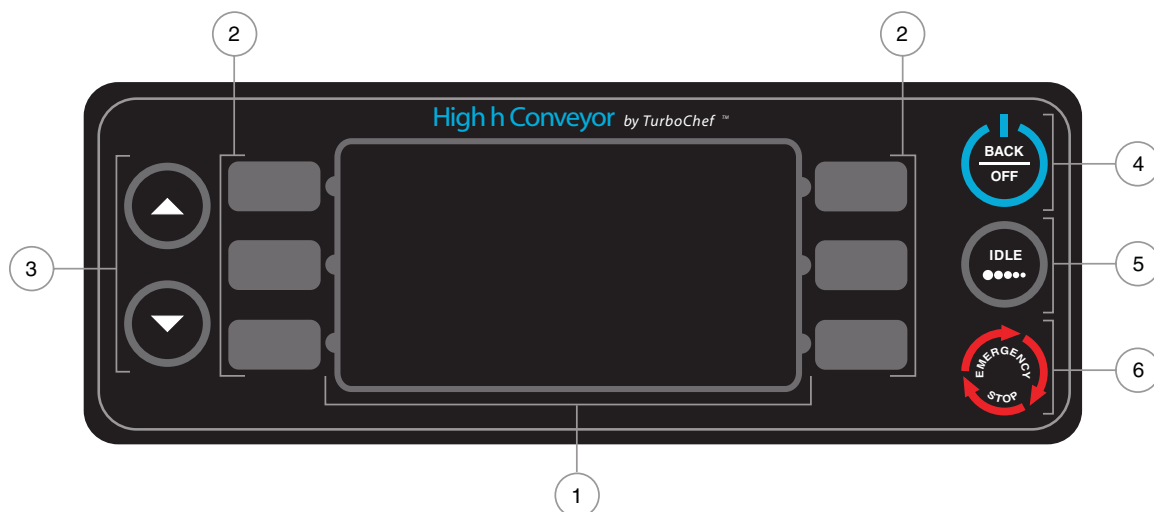


Рис. 12. Функции управления печью

Функции управления печью

Рис. 12.

1. Дисплей

На дисплее показывается информация о текущем функционировании печи и (или) программировании пользовательских настроек.

2. Программные кнопки

На панели управления печью имеется шесть программных кнопок - три слева (L1, L2, L3, где L1 = сверху) и три справа (R1, R2, R3, где R1 = сверху). Используйте программные кнопки для выбора показываемых рядом опций/команд.

3. Стрелки вверх и вниз

В РЕЖИМЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ печи нажмите стрелку вверх для входа в РЕЖИМ КОНФИГУРИРОВАНИЯ (стр. 15). Используйте стрелку вниз для перехода к профилям готовки 5-8.

Также, нажимайте стрелки вверх и вниз для изменения различных настроек печи (см. стр. 13-17).

4. Кнопка возврата/выключения

В зависимости от текущего режима печи кнопка возврата/выключения производит возврат к предыдущему экрану или задействует режим выключения печи (стр. 11).

5. Кнопка неактивного режима

Данная кнопка задействует РЕЖИМ НЕАКТИВНОГО СОСТОЯНИЯ печи (стр. 12).

6. Кнопка аварийного останова

Данная кнопка производит аварийный останов конвейера и нагревателей с возвратом печи в РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕНИЯ (стр. 11).

ПРИМЕЧАНИЕ В зависимости от температуры в печи вентиляторы охлаждения остаются включенными с целью предотвращения повреждения критически важных компонентов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать кнопку аварийного останова для нормального выключения печи. Данное действие может стать причиной повреждений и сокращения срока службы печи.

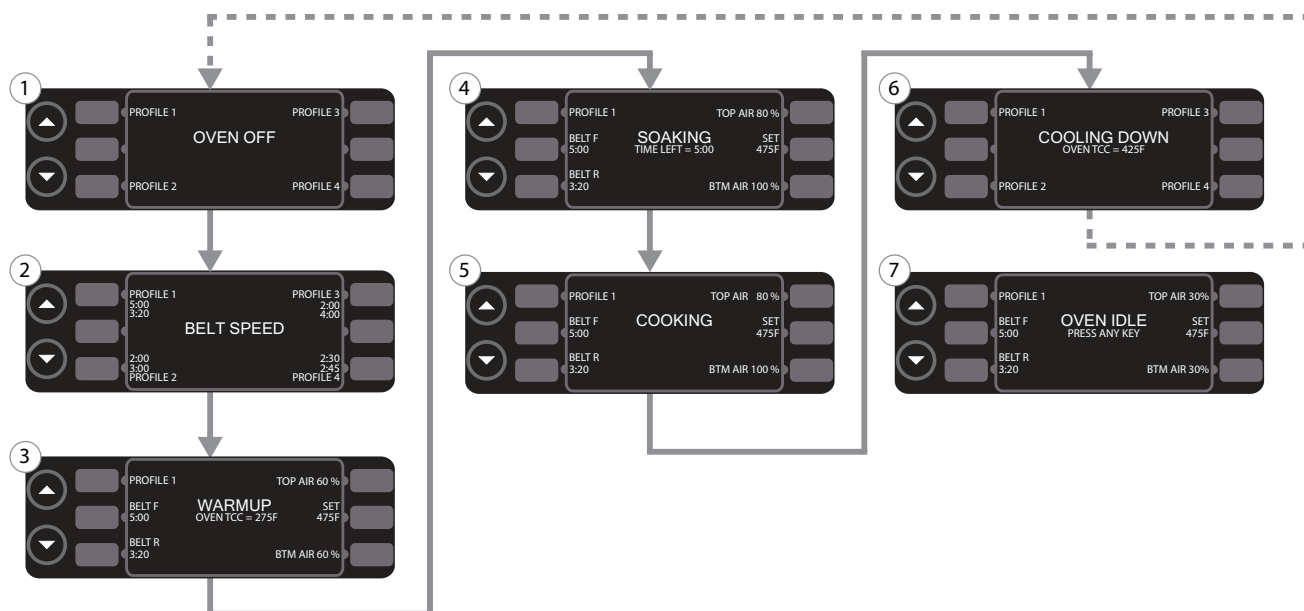


Рис. 13. Режимы готовки

ГОТОВКА

Рис. 13.

В данном разделе содержится описание методов приготовления пищевых продуктов при помощи «стандартных» режимов печи (рис. 13).

- РЕЖИМ 1: печь выключена
- РЕЖИМ 2: выбор скорости ленты конвейера
- РЕЖИМ 3: прогрев
- РЕЖИМ 4: выдержка
- РЕЖИМ 5: готовка
- РЕЖИМ 6: остывание
- РЕЖИМ 7: неактивное состояние

ПРИМЕЧАНИЕ: Режим 7 не является частью «стандартного» цикла готовки. Данный режим используется только при вмешательстве пользователя в процесс готовки, см. стр. 12.

Режим 1: печь выключена

Во время данного режима все компоненты выключены и температура печи сохраняется на уровне ниже 150°F (66°C), однако дисплей и клавиатура остаются включенными. На данном экране (1) пользователь может получить доступ к профилям готовки 1-4 или нажать стрелку вниз для перехода к профилям готовки 5-8.

Имеет место, если выполнены указанные ниже условия...

- Электропитание печи включено.
- Печь завершила РЕЖИМ 6.
- Пользователь нажал стрелку вниз при использовании РЕЖИМА КОНФИГУРИРОВАНИЯ (см. стр. 14 для ознакомления с дополнительной информацией).

Происходит переход к указанным ниже функциям...

- РЕЖИМ 2 при выборе пользователем профиля готовки (программные кнопки L1, L3, R1 или R3).
- РЕЖИМ КОНФИГУРИРОВАНИЯ при нажатии пользователем стрелки вверх.

Режим 2: выбор скорости ленты конвейера

В данном режиме пользователь устанавливает требуемую скорость перемещения ленты.

ПРИМЕЧАНИЕ: При нажатии другой кнопки система управления печи запросит подтверждение на продолжение действия или возврат к экрану выбора скорости ленты. При выборе функции продолжения заданная скорость ленты не будет изменена.

Имеет место, если выполнены указанные ниже условия...

- Пользователь выбрал профиль готовки из РЕЖИМА 1 или 6.

Происходит переход к указанным ниже функциям...

- РЕЖИМ 3.

Режим 3: внимание

В данном режиме происходит нагрев печи до определяемой выбранным профилем температуры готовки.

Имеет место, если выполнены указанные ниже условия...

- Выбор производится из РЕЖИМА 2, а температура печи в начале прогрева не находится в пределах (является ниже) 25°F (14°C) от заданного значения.

Происходит переход к указанным ниже функциям...

- РЕЖИМ 4 задействуется после достижения печью температуры готовки, определяемой выбранным профилем.
- РЕЖИМ 6 задействуется при нажатии пользователем кнопки возврата/выключения и температуре печи выше 150°F (66°C).

Режим 4: выдержка

В данном режиме печь завершает прогрев и автоматически добавляет дополнительные пять минут для нагрева поверхностей камеры готовки.

Имеет место, если выполнены указанные ниже условия...

- РЕЖИМ 3 завершается (в пределах 5°F [3°C] от заданного значения).

Происходит переход к указанным ниже функциям...

- РЕЖИМ 5 активируется по завершении выдерживания.
- РЕЖИМ 6 задействуется при нажатии пользователем кнопки возврата/выключения и температуре печи выше 150°F (66°C).

Режим 5: Готовка

В данном режиме печь готова к началу процесса приготовления пищи. Пользователь может разместить пищевые продукты на конвейере для начала готовки или произвести выбор настроек при условии включения опций полного редактирования или изменяемой установки параметров. Дополнительную информацию об опциях полного редактирования или изменяемой установки параметров см. на стр. 13.

Имеет место, если выполнены указанные ниже условия...

- РЕЖИМ 4 завершен.
- Пользователь нажал кнопку перехода в неактивное состояние, стрелку вниз или вверх или любую программную кнопку из РЕЖИМА 7.

Происходит переход к указанным ниже функциям...

- РЕЖИМ 6 активируется при нажатии пользователем кнопки возврата/выключения печи.
- РЕЖИМ 7 задействуется при нажатии пользователем кнопки перехода в неактивное состояние.
- РЕЖИМ 3 включается при падении температуры до уровня 25°F (14°C) или ниже заданного значения.

Режим 6: остывание

В данном режиме происходит отключение узла горелок с целью остывания печи.

Имеет место, если выполнены указанные ниже условия...

- Нажатие пользователем кнопки возврата/выключения печи из РЕЖИМА 3 (и температура печи выше 150°F [66°C]) или из РЕЖИМОВ 4, 5 или 7.

Происходит переход к указанным ниже функциям...

- РЕЖИМ 1 активируется при падении температуры печи ниже 150°F (66°C).
- РЕЖИМ 2 задействуется при выборе пользователем профиля готовки.

Режим 7: неактивный

В данном режиме происходит снижение частоты вращения обоих вентиляторов подачи воздуха на 30% и уменьшение скорости ленты конвейера на 15 минут с целью экономии энергии. Состояние всех прочих компонентов остается неизменным.

При однократном нажатии кнопки перехода в неактивное состояние запускается таймер с периодом в два раза больше максимального времени включения конвейера по меню (не обязательно по меню, выбранному для готовки) с последующим переходом печи в неактивное состояние.

Для немедленного перехода печи в неактивное состояние нажмите кнопку дважды.

Имеет место, если выполнены указанные ниже условия...

- Нажатие пользователем кнопки перехода печи в неактивное состояние из РЕЖИМА 5.

Происходит переход к указанным ниже функциям.

- РЕЖИМ 5 задействуется при нажатии пользователем кнопки перехода в неактивное состояние, стрелок вверх и вниз или любой программной кнопки.
- РЕЖИМ 6 активируется при нажатии пользователем кнопки возврата/выключения печи.

Редактирование профиля готовки

Для редактирования профиля готовки печь должна находиться в РЕЖИМЕ ГОТОВКИ с включенными опциями полного редактирования или изменяемой установки параметров. Дополнительную информацию об опциях полного редактирования, а также вариантах фиксированной или изменяемой установки параметров см. раздел «Экран вариантов редактирования параметров» на стр. 16.

При выборе варианта фиксированной установки определенного параметра происходит отключение программной кнопки рядом с данным параметром (рис. 14) с запретом на изменение меню.

При разрешении полного редактирования определенного параметра пользователь может производить любые изменения значений с сохранением при переходе печи в ВЫКЛЮЧЕННЫЙ РЕЖИМ или РЕЖИМ ОСТЫВАНИЯ.

При выборе варианта изменяемой установки определенного параметра пользователь может редактировать данное значение в пределах заданных пределов (см. разделы ниже) со сбросом изменений при переходе печи в ВЫКЛЮЧЕННЫЙ РЕЖИМ или РЕЖИМ ОСТЫВАНИЯ.

ПРИМЕЧАНИЕ: Опция изменяемой установки параметров не применяется к редактированию названия профиля.

В данном разделе приводится информация для печи с разрешенным полным редактированием (если иначе не обозначено) и выбранным профилем готовки и скоростью движения конвейера.

Изменение названия профиля готовки

1. На экране готовки (рис. 14) нажмите кнопку L1 для перехода к экрану изменения названия (рис. 15).
2. Измените название профиля готовки
 - При нажатии стрелки вверх показываются все имеющиеся символы в следующем порядке: A, B, C...
 - При нажатии стрелки вниз показываются все имеющиеся символы в следующем порядке: A, +, -, , 9, 8...
 - Нажатие кнопки INS (L1) производит вставку пробела.
 - Нажатие кнопки DEL (R1) удаляет выбранный символ.
 - Нажатие стрелки ---> (R1) перемещает курсор вправо.
 - Нажатие стрелки <--- (L1) перемещает курсор влево.
3. Нажатие кнопки Save (R3) производит сохранение, а кнопки Cancel (L3) отменяет сделанные изменения.

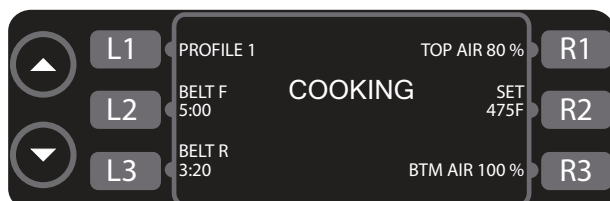


Рис. 14. Экран параметров готовки

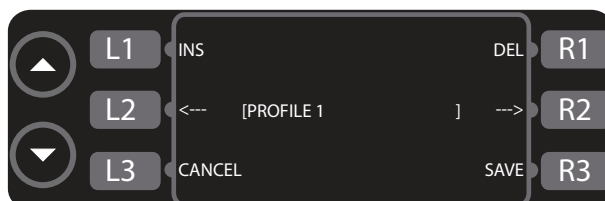


Рис. 15. Экран изменения названия профиля готовки

Регулирование скорости перемещения ленты

В печи могут быть установлены одна или две конвейерных ленты. Печь автоматически определяет количество установленных конвейерных лент и показывает варианты изменения скорости для каждой ленты по отдельности.

1. На экране (рис. 14) нажмите программную кнопку рядом с конвейерной лентой, параметры которой требуется изменить (нажмите L2 для передней [лента F] или L3 для задней ленты [лента R]).
2. Установите время полного цикла прохождения ленты через печь.
 - Стрелка вверх увеличивает время выпечки с 5-сек. шагом до максимального периода в 15 минут.
 - + Включена опция изменяемой установки параметров: пользователь может увеличить время только на дополнительные 15 секунд.
 - Стрелка вниз уменьшает время выпечки с 5-сек. шагом.
 - + Включена опция изменяемой установки параметров: пользователь не может уменьшить время на период более 15 секунд.
3. Нажмите программную кнопку рядом с названием ленты, параметры которой были изменены, с целью выхода из функции управления скоростью ленты.

Регулировка температуры

1. Нажмите кнопку R2 (рис. 14, стр. 13) для входа в меню управления параметрами температуры.
2. Отрегулируйте температуру (в диапазоне 300-550°F [149-288°C]).
 - Нажимайте стрелку вверх для повышения температуры с шагом 5°F/5°C.
 - + Включена опция изменяемой установки параметров: пользователь может повысить температуру только на дополнительные 10°F/5°C.

- Нажимайте стрелку вниз для понижения температуры с шагом 5°F/5°C.
- + Включена опция изменяемой установки параметров: пользователь не может понизить температуру на значение более 10°F/5°C.

3. Нажмите кнопку R2 повторно для выхода из меню управления параметрами температуры.

Регулирование параметров верхнего и нижнего воздуха

1. Нажмите кнопку R1 (рис. 14, стр. 13) для входа в меню управления параметрами верхнего или кнопку R3 - для управления параметрами нижнего потока воздуха.
 2. Установите скорость подачи воздуха.
 - Нажимайте стрелку вверх для увеличения скорости подачи воздуха с шагом 5% до уровня 100%.
 - + Включена опция изменяемой установки параметров: пользователь может увеличить скорость подачи воздуха на дополнительные 15%.
 - Нажимайте стрелку вниз для снижения скорости подачи воздуха с 5% шагом до уровня 30%.
 - + Включена опция изменяемой установки параметров: пользователь не может уменьшить скорость подачи воздуха на уровень более 15%.
- Нажмите программную кнопку повторно для выхода из меню управления скоростью подачи воздуха.

Режим конфигурирования

В РЕЖИМЕ КОНФИГУРИРОВАНИЯ (рис. 16) можно выполнять четыре указанных ниже задачи.

1. Доступ к экрану смарт-карты.
2. Доступ к экрану счетчика ошибок.
3. Вход в РЕЖИМ НАСТРОЙКИ.
4. Вход в РЕЖИМ ТЕСТИРОВАНИЯ (только для использования специалистами по сервисному обслуживанию).

Для входа в РЕЖИМ КОНФИГУРИРОВАНИЯ, нажмите стрелку вверх из ВЫКЛЮЧЕННОГО РЕЖИМА ПЕЧИ.

Экран смарт-карты (загрузка меню)

Функции экрана смарт-карты позволяют пользователю:

- загружать меню со смарт-карты в печь,
- сохранять меню из печи на смарт-карту.

Выполните указанные ниже действия для загрузки или сохранения меню:

1. Нажмите кнопку L3 (рис. 16) для входа в экран смарт-карты (рис. 17).
2. Вставьте смарт-карту в приемник (рис. 18 и 19) чипом к передней стороне печи.
3. Загрузите или сохраните меню.
 - Нажмите кнопку R1 для загрузки меню со смарт-карты в печь (рис. 17).
 - Нажмите кнопку R2 для сохранения меню из печи на смарт-карту (рис. 17).

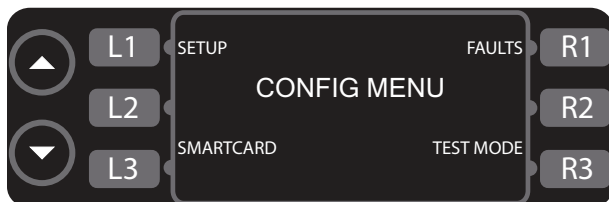


Рис. 16. Режим конфигурирования

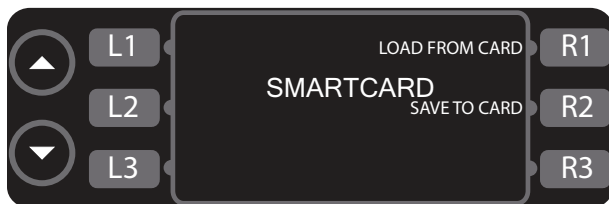


Рис. 17. Экран смарт-карты

Переход к экрану счетчика ошибок

В РЕЖИМЕ КОНФИГУРИРОВАНИЯ (рис. 16) нажмите кнопку R1 для входа в экран счетчика ошибок (рис. 20, стр. 16). На дисплее печи будет показываться количество произошедших ошибок.

Вход в режим настройки

В РЕЖИМЕ КОНФИГУРИРОВАНИЯ (рис. 16) нажмите кнопку L1 для входа в РЕЖИМ НАСТРОЙКИ. Функции РЕЖИМА НАСТРОЙКИ позволяют пользователю изменять несколько параметров печи, см. дополнительную информацию ниже.

Режим настройки

Рис. 21, стр. 16.

В РЕЖИМЕ НАСТРОЙКИ можно выполнять четыре указанных ниже задачи.

1. Изменение единиц измерения температуры.
2. Вход в экран выбора вариантов редактирования.
3. Смена языка интерфейса.
4. Переход к информационному экрану.

Для входа в РЕЖИМ НАСТРОЙКИ, нажмите стрелку вверх из РЕЖИМА ВЫКЛЮЧЕНИЯ или РЕЖИМА ОСТЫВАНИЯ ПЕЧИ (для входа в РЕЖИМ КОНФИГУРИРОВАНИЯ) с последующим нажатием кнопки L1.

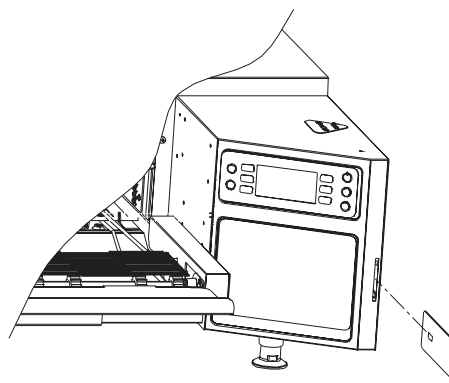


Рис. 18. Вставка смарт-карты



Рис. 19. Экран запроса на вставку смарт-карты

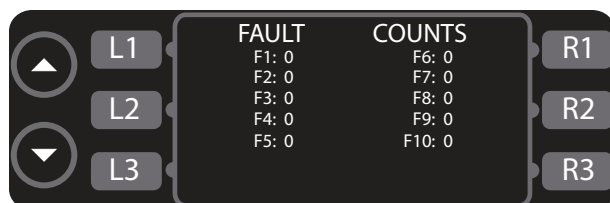


Рис. 20. Экран счетчика ошибок

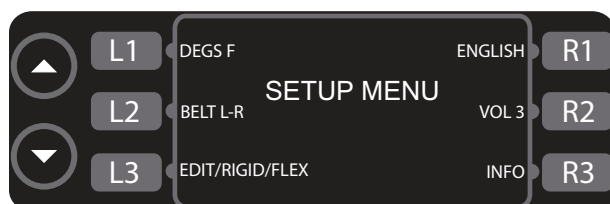


Рис. 21. Режим настройки

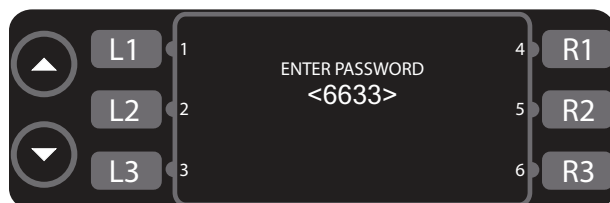


Рис. 22. Экран ввода пароля



Рис. 23. Экран вариантов редактирования параметров

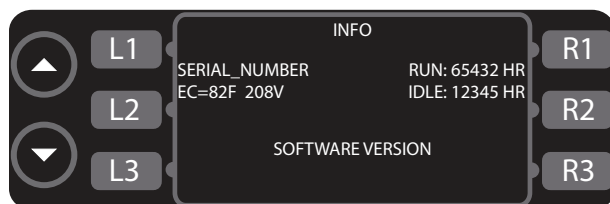


Рис. 24. Информационный экран

Изменение единиц измерения температуры

Значение температуры может показываться в градусах Цельсия или Фаренгейта. Для изменения единиц измерения температуры нажмите кнопку L1 в РЕЖИМЕ НАСТРОЙКИ (рис. 21).

Изменение направления движения ленты

Конвейерная лента печи может перемещаться слева направо или справа налево. Для изменения направления движения конвейерной ленты нажмите кнопку L2 в РЕЖИМЕ НАСТРОЙКИ (рис. 21).

Экран вариантов редактирования параметров

Экран вариантов редактирования параметров (рис. 23) позволяет пользователю переключаться между опциями полного редактирования, фиксированной и изменяемой установки названия профиля, скорости ленты, температуры и процентного значения для воздуха.

Дополнительную информацию о вариантах редактирования параметров см. в разделе «Редактирование профиля готовки» на стр. 13.

Для входа в экран вариантов редактирования параметров выполните указанные ниже действия.

1. Нажмите кнопку L3 (рис. 21) для входа в экран ввода пароля (рис. 22).
2. Введите пароль 6 6 3 3 нажатием программных кнопок рядом с цифрами.

Для изменения метода редактирования параметров (рис. 23) выполните указанные ниже действия:

- нажмите кнопку L1 для выбора полного редактирования или фиксированной установки названия профиля,
- нажмите кнопку L3 для выбора полного редактирования, фиксированной или изменяемой установки скорости конвейерной ленты,
- нажмите кнопку R1 для выбора полного редактирования, фиксированной или изменяемой установки значения температуры готовки профиля,
- нажмите кнопку R3 для выбора полного редактирования, фиксированной или изменяемой установки процентного значения подаваемого воздуха.

Изменение уровня звука громкоговорителя

Нажмите кнопку R2 (рис. 21) для изменения уровня звука громкоговорителя. Уровень громкости может быть установлен к 0, 1, 2 или 3 (где 0 соответствует отсутствию звука, а 3 - наиболее громкому звуку).

Информационный экран

Информационный экран (рис. 24, стр. 16) используется для отображения указанных ниже данных в удобном виде:

- серийный номер,
- температура электрических компонентов,
- напряжение,
- общее время функционирования печи,
- общее время простоя печи,
- версия микропрограммы.

Для перехода к информационному экрану нажмите кнопку R3 в РЕЖИМЕ НАСТРОЙКИ (рис. 21).

Обновление микропрограммы

Выполните указанные ниже действия из экрана режима выключения печи.

1. Вставьте серую смарт-карту (см. рис. 25) чипом к передней стороне печи. При необходимости использования нескольких смарт-карт, следуйте нанесенной маркировке - убедитесь в соблюдении корректной последовательности.
2. В РЕЖИМЕ ОСТЫВАНИЯ или ВЫКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ нажмите и удерживайте кнопку неактивного состояния до сброса параметров печи (приблизительно 5 секунд). Дисплей будет оставаться пустым до завершения загрузки.
3. Одинарный высокий звуковой сигнал означает успешное завершение загрузки. При наличии второй карты вставьте данную карту и повторите шаги 1-3.
4. Извлеките смарт-карту из печи. Произойдет перезапуск печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае неудачной загрузки дисплей будет оставаться выключенным и печь подаст одинарный длинный низкий звуковой сигнал. В данном случае повторите приведенную выше методику. В случае

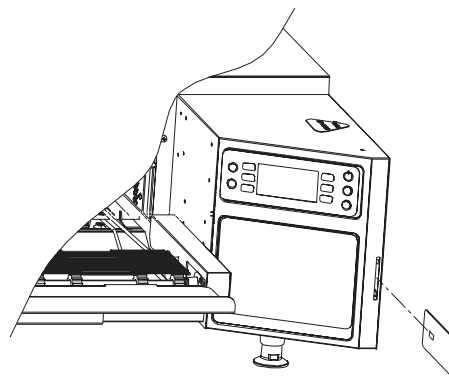


Рис. 25. Обновление микропрограммы

нескольких неудачных попыток загрузки может иметь место повреждение смарт-карты. Обратите внимание на невозможность эксплуатации печи до успешного обновления микропрограммы. Соответственно, компания TurboChef настоятельно рекомендует соблюдать правила обращения со смарт-картами во избежание повреждения карты из-за статического разряда, а также указывает на необходимость наличия резервной копии данных у каждого специалиста по сервисному обслуживанию печи.

Поиск и устранение неисправностей

Ниже приведен список кодов ошибок и сообщений о неисправностях, а также возможных проблем печи. Пожалуйста, попробуйте выполнить рекомендованные действия перед обращением в Службу поддержки покупателей (800.90TURBO, +1 214.379.6000) или к местному уполномоченному торговому представителю.

В случае появления кода ошибки или сообщения о неисправности, отсутствующих в приведенном ниже списке, обратитесь в Службу поддержки покупателей (800.90TURBO, +1 214.379.6000).



ВНИМАНИЕ! Пищевые продукты и камера готовки имеют очень высокую температуру! Проявляйте крайнюю осторожность в ходе поиска и устранения перечисленных ниже неисправностей.

Проблема	Возможная причина	Решение
Отсутствие электропитания печи.	<ul style="list-style-type: none"> - Штепсель электрического кабеля печи не вставлен в розетку. - Сработал главный автоматический выключатель. 	<ul style="list-style-type: none"> - Вставьте штепсель электрического кабеля печи в розетку. - Убедитесь во включенном состоянии автоматического выключателя в стенном щитке. Выключите и повторно включите автоматический выключатель.
Печь не нагревается надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> - Печь в выключенном состоянии. - Электропитание печи отключено главным автоматическим выключателем. - Температура показывается в градусах Цельсия. - Проблема с нагревателем. 	<ul style="list-style-type: none"> - Выберите профиль готовки. - Нажимайте кнопку возврата/выключения до установки печи в режим выключения - оставьте на две минуты. Извлеките штепсель электрического кабеля печи из розетки - оставьте на две минуты. Вставьте штепсель электрического кабеля печи в розетку, замкните разъединитель/главный выключатель питания и выберите профиль готовки. - Измените на градусы Фаренгейта (стр. 16). - Обратитесь в Службу поддержки пользователей.
Печь не готовит надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> - Печь загрязнена. - Параметры готовки изменены. - Для продукта выбраны некорректные профиль готовки или скорость ленты. - Продукт готовился из не надлежащего начального состояния, например, охлажденного, замороженного и пр. 	<ul style="list-style-type: none"> - Произведите очистку печи в соответствии с указаниями по еженедельной уборке, см. рис. 7-9. - Проверьте правильность параметров (стр. 13 и 14). - Убедитесь в выборе корректного профиля готовки для продукта. - Проверьте состояние продукта перед размещением в печь.
F1: неисправность нагнетательного вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> - Прекращение подачи электропитания печи. 	<ul style="list-style-type: none"> - Убедитесь во включенном состоянии автоматического выключателя в стенном щитке. Выключите и повторно включите автоматический выключатель. Нажимайте кнопку возврата/выключения до установки печи в режим выключения - оставьте на две минуты. Извлеките штепсель электрического кабеля печи из розетки - оставьте на две минуты. Вставьте штепсель электрического кабеля печи в розетку, замкните разъединитель/главный выключатель питания и выберите профиль готовки.

Проблема	Возможная причина	Решение
F2: низкая температура во время готовки	<ul style="list-style-type: none"> - Прекращение подачи электропитания печи. - Избыточная нагрузка. - Печь загрязнена. - Печь не полностью прогрета. - Неисправность нагревателя. - Двигатель вентилятора не функционирует. - Низкое напряжение питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - Убедитесь во включенном состоянии автоматического выключателя в стенном щитке. Выключите и повторно включите автоматический выключатель. - Уменьшите нагрузку. - Произведите очистку печи в соответствии с указаниями по еженедельной уборке, см. рис. 7-9. - Нажимайте кнопку возврата/выключения до установки печи в режим выключения. Повторно выберите профиль готовки и дождитесь нагрева печи. - Обратитесь в Службу поддержки пользователей. - Обратитесь в Службу поддержки пользователей. - Обратитесь к электрику для проверки системы электроснабжения.
F5: избыточная температура камеры готовки	<ul style="list-style-type: none"> - Прекращение движения потока воздуха в печь из-за помех. - Проблема с двигателями нагнетательных вентиляторов или нагревателем. - Неисправность полупроводникового реле. 	<ul style="list-style-type: none"> - Проверьте и удалите любые препятствия нормальному притоку воздуха в печь. - Обратитесь в Службу поддержки пользователей. - Обратитесь в Службу поддержки пользователей.
F6: избыточная температура в отсеке электрооборудования	<ul style="list-style-type: none"> - Прекращение движения потока воздуха в отсек электрооборудования. - Проблема с охлаждающими вентиляторами. 	<ul style="list-style-type: none"> - Проверьте на засорение бумажными полотенцами или другими материалами, препятствующими притоку холодного воздуха в отсек электрооборудования. - Обратитесь в Службу поддержки пользователей.
F7: неисправность резистивного термометра	<ul style="list-style-type: none"> - Повреждение или неисправность компонентов печи. 	<ul style="list-style-type: none"> - Обратитесь в Службу поддержки пользователей.
F8: срабатывание выключателя по верхнему уровню	<ul style="list-style-type: none"> - Печь загрязнена. 	<ul style="list-style-type: none"> - Произведите очистку печи в соответствии с указаниями по еженедельной уборке, см. стр. 7-9. При сохранении проблемы обратитесь в Службу поддержки пользователей.
F9: отказ движения ленты	<ul style="list-style-type: none"> - Избыточная масса продуктов на ленте. - Препятствие, мешающее движению ленты. - Повреждение или неисправность компонентов печи. - Перегрев приводов конвейера. 	<ul style="list-style-type: none"> - Убедитесь в выключении и полном остывании печи, а также полной остановке конвейерной ленты. В случае перегрузки ленты следует снять некоторые продукты. - Убедитесь в выключении и полном остывании печи, а также полной остановке конвейерной ленты. Осмотрите камеру готовки печи и уберите любые препятствия, мешающие движению ленты. - Обратитесь в Службу поддержки пользователей. - Убедитесь в чистоте фильтров и вращении вентиляторов. Также, убедитесь в нахождении окружающей температуры в заданных пределах (выше 100°F [38°C]).

Заменяемые детали

Ниже приведен список деталей, которым может потребоваться замена в течение срока службы печи. Пожалуйста, обращайтесь в компанию TurboChef для получения дополнительной информации. (Для покупателей из Северной Америки - обращайтесь по тел. 800.90TURBO. Для покупателей из других стран - обращайтесь по тел. +1 214.379.6000 или к местному уполномоченному торговому представителю).

Описание детали	Артикул TurboChef
Воздушный фильтр	HCT-4067
Двигатель нагнетательного вентилятора	HCT-3022
Регулятор двигателя нагнетательного вентилятора	CON-3010
Пульт управления	CON-3012-1
Охлаждающий вентилятор	TC3-0433
Дисплей	100505
Фильтр электромагнитных помех	100539
Плавкий предохранитель, 20 А	100599
Шестеренный привод	HNC-4120
Клавиатура	HNC-1234
Блок питания	101211
Реле, КЗ, 30 А	101279
Полупроводниковое реле	HCT-4213
Щуп резистивного термометра, 3-дюйм. (76,2 мм)	HNC-6517-2

Ограниченные гарантийные обязательства для покупателей из Северной Америки

Приведенная ниже ограниченная гарантия, относящаяся к конвейерным печам TurboChef (модели HhC 1618, HhC 2020 или HhC 2620), вступает в силу по получению печи покупателем. При необходимости дополнительного содействия касательно приведенной ниже гарантии, пожалуйста, обращайтесь в Службу поддержки пользователей компании TurboChef по тел. 800.90TURBO.

Ограниченная гарантия

Компания TurboChef Technologies, Inc. (TurboChef) гарантирует покупателю отсутствие в приобретенных конвейерных печах моделей TurboChef HhC 1618, HhC 2020 или HhC 2620 («Оборудование») дефектов материалов и изготовления в течение гарантийного периода, в соответствии с условиями, описанными в настоящем документе. Гарантийный период составляет двенадцать (12) месяцев с даты отгрузки оборудования с завода компании TurboChef в США или со склада торгового представительства. Данная гарантия обуславливается обязательством покупателя надлежащим образом уведомить компанию TurboChef о любых претензиях согласно условиям раздела «Претензии по гарантии» ниже с предоставлением компании TurboChef всех данных и информации, запрашиваемых компанией TurboChef или уполномоченными сервисными агентами относительно упомянутых претензий, а также обеспечением всех необходимых прав доступа на объекты покупателя и к оборудованию. Данная гарантия предоставляется только первоначальному покупателю оборудования у компании TurboChef или уполномоченного торгового представителя; гарантия не переходит к последующим покупателям без письменного разрешения компании TurboChef.

Заявление об ограничении гарантийных обязательств

ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРЕДУСМОТРЕННОГО В ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ ВЫШЕ, ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ НА УСЛОВИЯХ «КАК ЕСТЬ». КОМПАНИЯ TURBOCHEF НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ НИКАКИХ ГАРАНТИЙ, ПРЯМЫХ, ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ ИЛИ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ, ДЕЙСТВИЕ КОТОРЫХ ВЫХОДИТ ЗА РАМКИ ОСОБО ОГОВОРЕННОГО В НАСТОЯЩЕМ ДОКУМЕНТЕ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ТОВАРНОГО СОСТОЯНИЯ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЛЮБЫХ ОТДЕЛЬНЫХ ЦЕЛЯХ И (ИЛИ) ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ОТСУТСТВИЯ НАРУШЕНИЙ ЧЬИХ-ЛИБО ПРАВ. ДАННАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ПОКУПАТЕЛЮ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ЮРИДИЧЕСКИЕ ПРАВА, КОТОРЫЕ МОГУТ ИЗМЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ГОСУДАРСТВА ПОКУПАТЕЛЯ.

Исключения из гарантийных обязательств

Некорректные методики монтажа, технического обслуживания и эксплуатации: Гарантия аннулируется для оборудования, монтаж, эксплуатация и техническое обслуживание которого не производились в строгом соответствии с указаниями руководства пользователя (периодически обновляемого компанией TurboChef - «Руководство пользователя»), экземпляр которого входит в комплект поставки оборудования или иным образом представляется покупателю по запросу. Гарантия аннулируется для оборудования, монтаж, эксплуатация и техническое обслуживание которого не производились в строгом соответствии с указаниями руководства пользователя (периодически обновляемого компанией TurboChef - «Руководство пользователя»), экземпляр которого входит в комплект поставки оборудования или иным образом представляется покупателю по запросу. Данная ограниченная гарантия не распространяется на повреждения оборудования, ставшие следствием, по мнению компании TurboChef или уполномоченного сервисного агента, любых из указанных ниже причин: невыполнение требований по обеспечению надлежащих условий при монтаже и эксплуатации (включая электроснабжение и системы ОВКВ) и подводу инженерных систем, описанных в руководстве пользователя; нарушение правил эксплуатации оборудования; эксплуатация с нарушением установленных режимов; происшествия; недосмотр; отключение электропитания или скачки напряжения (повышенное или пониженное напряжение); наводнение, пожар, удар молнии, прочие стихийные бедствия естественного и искусственного

происхождения и другие обстоятельства непреодолимой силы. Данная ограниченная гарантия не распространяется на оборудование с отсутствующими или измененными серийными номерами.

Повреждение (конвейера) Данная гарантия не распространяется на случаи повреждения настила, цепей и лент конвейера оборудования внешними силами.

Модификации конструкции и ремонт: Данная гарантия аннулируется в случае изменения или модификации конструкции данного оборудования любыми лицами, кроме специалистов компании TurboChef или уполномоченных сервисных агентов, или в случае установки в состав оборудования не одобренных изготовителем устройств или подключаемых аппаратов и механизмов. Данная гарантия аннулируется в случае ремонта данного оборудования любыми лицами, кроме специалистов компании TurboChef или уполномоченных сервисных агентов.

Вспомогательные приспособления: Данная гарантия не распространяется на вспомогательные приспособления и части (обобщенно «Вспомогательные приспособления»), расходуемые в ходе нормальной эксплуатации или технического обслуживания оборудования. Данная гарантия не распространяется на случаи неисправностей или поломок данного оборудования или компонентов, ставшие следствием использования не одобренных изготовителем чистящих средств, устройств и процессов. В состав вспомогательных приспособлений входят, помимо прочего: керамические блюда для готовки, лопатки и одобренные изготовителем чистящие средства и устройства.

Неоплаченные инвойсы: В случае отсутствия оплаты полной указанной в инвойсе суммы за приобретенное оборудование в течение сорока пяти (45) дней с даты инвойса компания TurboChef имеет право не выполнять обязательства по данной или любой другой гарантии касательно оборудования до получения полной оплаты, включая любые начисленные проценты или прочие издержки, с последующим возобновлением действия гарантийных обязательств, но без продления гарантийного периода.

Гарантийное сервисное обслуживание, исключительное средство компенсации

Компания TurboChef имеет исключительное право определять дефектность оборудования и любых компонентов. Дефектные компоненты, на которые распространяется действие данной гарантии, ремонтируются или заменяются по выбору компании TurboChef бесплатно для покупателя и таковые отремонтированные или замененные компоненты подпадают под действие данной гарантии на оставшуюся часть гарантийного периода. Используемые при ремонте дефектных компонентов детали и запасные части могут быть новыми, восстановленными или отремонтированными.

По своему усмотрению, компания TurboChef может принять решение о замене дефектного оборудования, на которое распространяется действие данной гарантии, на новое, восстановленное или отремонтированное оборудование с равными или лучшими характеристиками, и таковое оборудование подпадает под действие данной гарантии на оставшуюся часть гарантийного периода. Дефектное оборудование и компоненты становятся собственностью компании TurboChef.

В данном разделе определяется единственное и исключительное обязательство и ответственность компании TurboChef и единственное и исключительное для покупателя средство компенсации по данной гарантии. Компания TurboChef не несет ответственности за невозможность предоставления гарантийного сервисного обслуживания по причинам, находящимся вне контроля компании TurboChef и уполномоченных сервисных агентов.

Гарантийные претензии

Претензии по данной гарантии должны подаваться в компанию TurboChef в нормальное рабочее время по указанному ниже телефонному номеру: 800.90TURBO, или при помощи подобных средств передачи информации, определяемых компанией TurboChef. По получении претензии и сопутствующей информации и после предварительной проверки обоснованности претензии компания TurboChef оперативно уведомит уполномоченного сервисного агента о необходимости контакта с покупателем и организации посещения объекта покупателя с целью проведения ремонта на месте установки в нормальное рабочее время агента. Покупатель несет ответственность за возмещение любых расходов, понесенных компанией TurboChef или уполномоченным сервисным агентом из-за отказа или невозможности сервисного агента получить доступ к оборудованию на территории покупателя или из-за претензии, не подпадающей под действие данной гарантии.

Издержки за выполнение негарантийного сервисного обслуживания или отказа сервисному агенту в посещении объекта покупателя

В случае выполнения сервисными агентами компании TurboChef ремонта, замены или сервисного обслуживания, не подпадающих под действие данной гарантии, покупатель соглашается произвести оплату работ непосредственно сервисному агенту по нормальной тарифной сетке агента. В случае получения компанией TurboChef инвойса от сервисного агента за работы, не подпадающие под действие данной ограниченной гарантии, компания TurboChef выставит инвойс покупателю с условием выполнения оплаты строго в 10-дневный срок. Покупатель также соглашается оплатить любые расходы компании TurboChef или сервисного агента, связанные с необходимостью ответа сервисного агента на обращение за сервисным обслуживанием, с последующим отказом или невозможностью получения доступа к оборудованию на территории покупателя. Невыполнение оплаты может привести, по решению компании TurboChef, к аннулированию гарантийных обязательств компании TurboChef на оставшийся гарантийный период. Ни в коем случае компания TurboChef не разрешит сервисное обслуживание оборудования с неоплаченным инвойсом за негарантийные работы.

Заявление об отказе от ответственности за ущерб

КОМПАНИЯ TURBOSHEF ОТКАЗЫВАЕТСЯ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБОЙ КОСВЕННЫЙ, ПОБОЧНЫЙ, СПЕЦИАЛЬНЫЙ ИЛИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЙ УЩЕРБ, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, УТРАТУ ВОЗМОЖНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ, УПУЩЕННУЮ ВЫРУЧКУ ИЛИ ПРИБЫЛЬ ИЛИ НЕОБХОДИМОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗАМЕНЯЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ, ПОНЕСЕННЫЙ ПОКУПАТЕЛЕМ ИЛИ ЛЮБОЙ СТОРОННЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ И ВОЗНИКШИЙ ПО КОНТРАКТНЫМ, ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВЫМ (ВКЛЮЧАЯ ХАЛАТНОСТЬ) ИЛИ ИНЫМ ПРИЧИНАМ И СТАВШИЙ СЛЕДСТВИЕМ ЛЮБОГО НЕИСПОЛНЕНИЯ КОМПАНИЕЙ TURBOSHEF ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫМИ СЕРВИСНЫМИ АГЕНТАМИ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ ПО ДАННОЙ ГАРАНТИИ ИЛИ ОБУСЛОВЛЕННЫЙ ИЗГОТОВЛЕНИЕМ, ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ИЛИ ДЕФЕКТАМИ ОБОРУДОВАНИЯ, ДАЖЕ ЕСЛИ КОМПАНИЯ TURBOSHEF БЫЛА ОСВЕДОМЛЕНА О ВОЗМОЖНОСТИ ПОДОБНОГО УЩЕРБА. В НЕКОТОРЫХ СТРАНАХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСКЛЮЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЙ ИЛИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЙ УЩЕРБ, СООТВЕТСТВЕННО ПРИВЕДЕННЫЕ ВЫШЕ ОГРАНИЧЕНИЯ МОГУТ НЕ ПРИМЕНЯТЬСЯ КО ВСЕМ ПОКУПАТЕЛЯМ.

Защита покупателем производителя от ответственности

Покупатель соглашается гарантировать возмещение ущерба, освобождение от ответственности и обеспечение правовой защиты компании TurboChef от любых претензий, требований, судебных разбирательств, сборов и издержек со стороны третьих лиц, прямо или косвенно возникших или связанных с использованием оборудования покупателем. Покупатель также соглашается освободить компанию TurboChef от ответственности и самостоятельно нести ответственность, предусмотренную действующим законодательством, за любой косвенный, побочный, специальный или последовательный ущерб, понесенный покупателем, включая упущенную выручку или прибыль, утрату возможности эксплуатации или необходимость использования заменяющего оборудования, в течение периодов неисправности или утраты возможности эксплуатации оборудования.

Территория действия

Данная гарантия имеет силу на территории США, Канады и Пуэрто-Рико.

Регулирующее право, вся гарантия

Данная гарантия регулируется и управляется законодательством штата Техас, США (за исключением положений касательно конфликтов правовых норм). Приведенная в настоящем документе гарантия является полной и единственной гарантией для оборудования, заменяющей все предыдущие устные или письменные соглашения и заявления, которые могли существовать между сторонами в связи с гарантиями на оборудование. Условия данной гарантии не могут быть изменены, исправлены или скорректированы без письменного разрешения компании TurboChef. Любое преднамеренное

изменение, исправление или корректировка условий сервисным агентом или любой другой стороной не будут иметь исковой силы против компании TurboChef.

Отказ от претензий

Отказ компании TurboChef от своих прав по предъявлению претензий в связи с любым неисполнением обязательств не считается длящимся отказом по таковому или любому другому неисполнению обязательств.

Ограниченные гарантийные обязательства для иностранных покупателей

Данная ограниченная гарантия относится к конвейерным печам TurboChef моделей HhC 1618, HhC 2020 или HhC 2620 («Оборудование»), изготовленных компанией TurboChef Technologies, Inc. (TurboChef) и реализуемых покупателям за пределами США, Канады и Пуэрто-Рико уполномоченным торговым представителем компании TurboChef International («Уполномоченный торговый представитель»).

Ограниченная гарантия

Покупатель оборудования («Покупатель») заключил контракт на покупку оборудования с уполномоченным торговым представителем. Данная ограниченная гарантия предоставляется покупателю уполномоченным торговым представителем, у которого было приобретено оборудование, с обеспечением содействия со стороны компании TurboChef. С учетом приведенных ниже ограничений, уполномоченный торговый представитель гарантирует покупателю соответствие количества и технических характеристик поставленного покупателю оборудования требованиям полученного заказа и отсутствие дефектов материалов и изготовления в течение 12-месячного гарантийного периода («Гарантийный период»), в соответствии с условиями, описанными в настоящем документе.

Заявление об отказе от ответственности

ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРЕДУСМОТРЕННОГО В ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ ВЫШЕ, ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ НА УСЛОВИЯХ «КАК ЕСТЬ». КОМПАНИЯ TURBOCHEF НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ НИКАКИХ ГАРАНТИЙ, ПРЯМЫХ, ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ ИЛИ ОБЩЕПРАВОВЫХ, ДЕЙСТВИЕ КОТОРЫХ ВЫХОДИТ ЗА РАМКИ ОСОБО ОГОВОРЕННОГО В НАСТОЯЩЕМ ДОКУМЕНТЕ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ТОВАРНОГО СОСТОЯНИЯ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЛЮБЫХ ОТДЕЛЬНЫХ ЦЕЛЯХ И (ИЛИ) ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ОТСУТСТВИЯ НАРУШЕНИЙ ЧЬИХ-ЛИБО ПРАВ. КОТОРЫЕ МОГУТ ИЗМЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ГОСУДАРСТВА ПОКУПАТЕЛЯ.

Глобальная гарантийная система компании TurboChef

Данная ограниченная гарантия вступает в силу с момента доставки оборудования на объект покупателя. Уполномоченный торговый представитель произведет инспекцию и монтаж оборудования на объекте покупателя в соответствии с указаниями компании TurboChef и зарегистрирует серийный номер оборудования, контактную информацию покупателя, дату и расположение установки, а также результаты проведенной инспекции. Данная информация будет введена уполномоченным торговым представителем в глобальную гарантийную систему компании TurboChef и будет использоваться компанией TurboChef, уполномоченным торговым представителем и уполномоченными сервисными агентами в целях предоставления гарантийного сервисного обслуживания.

Гарантийное сервисное обслуживание

В течение гарантийного периода, любое существенно дефектное оборудование бесплатно ремонтируется или заменяется по выбору компании TurboChef при соблюдении перечисленных ниже условий:

1. Покупатель уведомляет Уполномоченного торгового представителя, у которого было приобретено оборудование, и (или) компанию TurboChef незамедлительно после обнаружения дефекта и с соблюдением указаний приведенной ниже методики подачи гарантийных претензий;
2. Покупатель предоставляет Уполномоченному торговому представителю, у которого было приобретено оборудование, и (или) компании TurboChef все данные и информацию, запрашиваемые компанией TurboChef, уполномоченным торговым представителем или уполномоченными сервисными агентами касательно упомянутой претензии;
3. Покупатель обеспечивает доступ к оборудованию специалистам компании TurboChef, уполномоченного торгового представителя или уполномоченных сервисных агентов.
4. Оборудование было установлено уполномоченным торговым представителем и покупатель представил всю требуемую информацию уполномоченному торговому представителю с целью регистрации оборудования в глобальной гарантийной системе компании TurboChef;
5. Эксплуатация и техническое обслуживание оборудования производились в строгом соответствии с указаниями руководства пользователя (периодически обновляемого компанией TurboChef - «Руководство пользователя»), экземпляр которого входит в комплект поставки оборудования;
6. Покупатель не использовал никаких не одобренных устройств, вспомогательных приспособлений, расходных материалов или частей в совокупности с оборудованием;
7. Отсутствие попыток ремонта, модификации или изменения конструкции данного оборудования любыми лицами, кроме специалистов компании TurboChef, уполномоченного торгового представителя или уполномоченных сервисных агентов.

Ни компания TurboChef, ни уполномоченный торговый представитель не несут никакой ответственности за ущерб, ставший следствием, по мнению компании TurboChef, уполномоченного торгового представителя или уполномоченных сервисных агентов, любых из указанных ниже причин: невыполнение покупателем требований по обеспечению надлежащих условий при монтаже и эксплуатации (включая электроснабжение и системы ОВКВ) и подводу инженерных систем, описанных в руководстве пользователя; нарушение правил эксплуатации оборудования; эксплуатация с нарушением установленных режимов; происшествия; недосмотр; отключение электропитания или скачки напряжения (повышенное или пониженное напряжение); наводнение, пожар, удар молнии, прочие стихийные бедствия естественного и искусственного происхождения и другие обстоятельства непреодолимой силы. Данная ограниченная гарантия не распространяется на оборудование с отсутствующими или измененными серийными номерами.

По своему усмотрению, компания TurboChef может принять решение о замене дефектного оборудования или компонентов на новые, восстановленные или отремонтированные оборудование и компоненты с равными или лучшими характеристиками, и таковое оборудование подпадает под действие данной гарантии на оставшуюся часть гарантийного периода. Дефектное оборудование и компоненты становятся собственностью компании TurboChef.

Гарантийные претензии

Любые гарантийные претензии должны направляться в письменном виде непосредственно уполномоченному торговому представителю, у которого было приобретено оборудование, или компании TurboChef по следующему адресу:

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

Претензия должна содержать серийный номер оборудования и быть получена компанией TurboChef до завершения гарантийного периода. По получении претензии компания TurboChef оперативно уведомит уполномоченного торгового представителя или уполномоченного сервисного агента о необходимости контакта с покупателем с целью проверки обоснованности претензии и, при необходимости, организации посещения объекта покупателя с целью проведения ремонта на месте установки в нормальное рабочее время.

Повреждение конвейера: Данная гарантия не распространяется на случаи повреждения настила, цепей и лент конвейера оборудования внешними силами.

Расходные материалы или части, используемые в совокупности с оборудованием: Ни компания TurboChef, ни уполномоченный торговый представитель не несут никакой ответственности за расходные материалы и части, используемые в ходе нормальной эксплуатации оборудования или за ущерб или повреждение оборудования в результате использования не одобренных изготовителем чистящих средств, устройств и процессов.

Издержки за выполнение негарантийного сервисного обслуживания: В случае запроса и получения покупателем сервисного обслуживания, замены или ремонта, не подпадающих под действие данной ограниченной гарантии, покупатель соглашается произвести оплату работ непосредственно уполномоченному торговому представителю или сервисному агенту по нормальной тарифной сетке агента и в соответствии с общепринятыми коммерческими условиями.

Ответственность производителя: КОМПАНИЯ TURBOSHEF И УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ТОРГОВЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ОТКАЗЫВАЮТСЯ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБОЙ КОСВЕННЫЙ, ПОБОЧНЫЙ, СПЕЦИАЛЬНЫЙ ИЛИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЙ УЩЕРБ, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, УТРАТУ ВОЗМОЖНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ, УПУЩЕННУЮ ВЫРУЧКУ ИЛИ ПРИБЫЛЬ ИЛИ НЕОБХОДИМОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗАМЕНЯЮЩЕГО ОБОРУДОВАНИЯ, ПОНЕСЕННЫЙ ПОКУПАТЕЛЕМ ИЛИ ЛЮБОЙ СТОРОННЕЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ И ВОЗНИКШИЙ ПО КОНТРАКТНЫМ, ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВЫМ (ВКЛЮЧАЯ ХАЛАТНОСТЬ) ИЛИ ИНЫМ ПРИЧИНАМ И СТАВШИЙ СЛЕДСТВИЕМ ЛЮБОГО НЕИСПОЛНЕНИЯ КОМПАНИЕЙ TURBOSHEF ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫМ ТОРГОВЫМ ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ ПО ДАННОЙ ГАРАНТИИ, ДАЖЕ ЕСЛИ КОМПАНИЯ TURBOSHEF ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ТОРГОВЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ БЫЛИ ОСВЕДОМЛЕНЫ О ВОЗМОЖНОСТИ ПОДОБНОГО УЩЕРБА. ДАННАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ПОКУПАТЕЛЮ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ЮРИДИЧЕСКИЕ ПРАВА, КОТОРЫЕ МОГУТ ИЗМЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ГОСУДАРСТВА ПОКУПАТЕЛЯ. В НЕКОТОРЫХ СТРАНАХ МОЖЕТ НЕ ДОПУСКАТЬСЯ ИСКЛЮЧЕНИЕ ИЛИ ОГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЙ ИЛИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЙ УЩЕРБ, ОГРАНИЧЕНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПОДРАЗУМЕВАЕМОЙ ГАРАНТИИ ИЛИ СОСТОЯНИЯ, ИЛИ МОГУТ ДОПУСКАТЬСЯ УСЛОВИЯ, РАЗРЕШАЮЩИЕ АННУЛИРОВАНИЕ ГАРАНТИИ. СООТВЕТСТВЕННО, ПРИВЕДЕННЫЕ ВЫШЕ ОГРАНИЧЕНИЯ ИЛИ ИСКЛЮЧЕНИЯ МОГУТ НЕ ПРИМЕНЯТЬСЯ КО ВСЕМ ПОКУПАТЕЛЯМ.

Исключительное средство компенсации: Данная ограниченная гарантия определяет единственное и исключительное обязательство и ответственность компании TurboChef и уполномоченного торгового представителя и единственное и исключительное для покупателя средство компенсации по данной гарантии.

Права третьих лиц: Закон о договорах (о правах третьих лиц) Великобритании от 1999 года исключен из применяемых к данной ограниченной гарантии и ничто из содержащегося в настоящем документе не дает или имеет целью дать третьим лицам любые преимущества или любые права по принудительному исполнению положений настоящей ограниченной гарантии.

Частичная недействительность положений: если любой пункт или положение данной ограниченной гарантии или любые их части («нарушающее положение») признаются или становятся незаконными, недействительными или невыполнимыми по любым основаниям в любой юрисдикции, прочие условия и положения данной ограниченной гарантии остаются в силе без изменений в таковой юрисдикции как если бы выполнялись без наличия нарушающего положения и вся ограниченная гарантия остается в силе без изменений во всех прочих юрисдикциях.

Регулирующее право, вся гарантия: Данная ограниченная гарантия регулируется и управляется английским правом. Применение Конвенции ООН о международной купле-продаже товаров по отношению к данной ограниченной гарантии явно исключено. Условия данной гарантии не могут быть изменены, исправлены или скорректированы уполномоченным торговым представителем или уполномоченным сервисным агентом, а также любые изменения, исправления или корректировки со стороны компании TurboChef не являются действительными без письменного разрешения компании TurboChef с подписью официального должностного лица.

Отказ от претензий: Отказ компании TurboChef или уполномоченного торгового представителя от своих прав по предъявлению претензий в связи с любым неисполнением обязательств не считается длящимся отказом по таковому или любому другому неисполнению обязательств.

Для запроса сервисного обслуживания или получения дополнительной информации:

ПОКУПАТЕЛЯМ ИЗ СЕВЕРНОЙ АМЕРИКИ СЛЕДУЕТ ОБРАЩАТЬСЯ
в Службу поддержки пользователей *по тел.* 1-800-90TURBO

ПОКУПАТЕЛЯМ ИЗ ДРУГИХ СТРАН СЛЕДУЕТ ОБРАЩАТЬСЯ ПО ТЕЛ
+1 214-379-6000 или местному уполномоченному торговому представителю



Глобальные представительства

2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007, США
+1 214-379-6000 ТЕЛ.
+1 214-379-6073 ФАКС

Служба поддержки пользователей.

1-800-90TURBO
+1 214-379-6000
turbochef.com