



# Bedienungsanleitung

FÜR DEN TURBOCHEF SÖTA (MODELL NGO) SCHNELLGAROFEN





Für mehr Informationen rufen Sie bitte  
800.90TURBO  
oder  
+1 214.379.6000

Die Informationen dieser Anleitung sind wichtig für korrekte Installation, Bedienung, Wartung und Reparatur dieses Gerätes. Bitte beachten Sie diese Anweisungen und Maßnahmen für zufriedenstellende Garergebnisse und jahrelangen problemlosen Service.

Irrtümer – erklärende, bildhafte oder Druckfehler – vorbehalten. Spezifikationen können ohne Ankündigung geändert werden.

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

# Inhaltsverzeichnis

## Wichtige Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitsinformationen	i
Verringern von Brandgefahr	ii
Erdungsvorschriften	ii
Kabelaustausch	ii
Vorsichtsmaßnahmen gegen die Gefahr, übermäßiger Mikrowellenenergie ausgesetzt zu werden	ii
RF Interferenz-Berücksichtigung	ii

## Spezifikationen und Installation

Betriebstheorie	1
Abmessungen	1
Zertifizierungen	2
Gerätekonstruktion	2
Elektrospezifikation	2
Installation	2
Auspackanleitung	2
Installationshinweise – vor Anheben des Gerätes lesen	2
Anheben und Aufstellen des Gerätes	3
Installation in Nähe offener Wärmequellen	3
Ofen-Befestigungs-Kit	4
ChefComm Pro®	4
ChefComm Limited™	4
Oven Connect™	4
Wahl der Betriebsspannung	4
Lüftung	4

Tägliche Wartung	5
------------------	---

Bedien-Blende	7
---------------	---

Garzyklen	8
-----------	---

## Info-Modus

Übersicht Info-Modus	11
Ansicht: Zählwerk für Garvorgänge/Zeit-Logs	11
Ansicht: Fehler-Log	11
Ansicht: Servicenummern	11
Sprachenwahl	11
Ofen-Reset	11
Optionen-Bildschirm	12
<i>Bildschirm zur Zeiteinstellung Ein/Aus</i>	
<i>Bildschirm für Weitergaren Ein/Aus</i>	
<i>Editor-Modus Ein/Aus</i>	
<i>Bildschirm für Menüimport Ein/Aus</i>	
<i>Netzwerkinstallation</i>	
<i>Automatik EIN aktiviert/deaktiviert</i>	
<i>Automatik AUS aktiviert/deaktiviert</i>	
<i>Demo-Betriebsart</i>	
Netzwerkinstallation	12
Automatik EIN und AUS: Zeiteinstellung	12
Aktualisieren Ofenmenü	13
Kopie Ofenmenü erstellen	13
Aktualisieren Ofenfirmware	14

## Editier-Modus

Übersicht Editier-Modus	14
Menüstruktur	14
Ändern eingestellter Temperaturen	14
Bearbeitung Rezepteneinstellungen	15
Ändern Gruppen/Item-Namen	15
Ändern Gareinstellungen	15

## Fehlersuche

16

## Garantie Nordamerika

18

## Garantie International

20

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**WARNUNG:** Bei Betrieb dieses Ofens müssen die folgenden Sicherheitsmaßnahmen streng befolgt werden. Sie dienen zur Vermeidung von Brandrisiko, Stromschlag, Feuer, Schäden, Beschädigung des Gerätes oder Gegenständen in seiner Nähe und der Gefahr, übermäßiger Mikrowellenenergie ausgesetzt zu werden.

### Allgemeine Sicherheitsinformation

- ✓ Bitte alle Anweisungen vor Betrieb des Gerätes lesen.
- ✓ Bitte das besondere Kapitel über „zu beachtende Vorsichtsmaßnahmen gegen die Gefahr, übermäßiger Mikrowellenenergie ausgesetzt zu sein“ auf Seite ii lesen und befolgen.
- ✓ Das Gerät muss geerdet werden. Nur an vorschriftsmäßig geerdetem Anschluss installieren. Siehe Kapitel „Erdungsvorschriften“ auf Seite ii.
- ✓ Das Gerät nur aufstellen oder installieren in Übereinstimmung mit der beigefügten Installationsanleitung.
- ✓ Das Gerät darf nur von geschulten Servicetechnikern gewartet werden. Für Überprüfungen, Reparaturen oder Einstellungen nehmen Sie Kontakt mit dem nächsten lizenzierten Fachservice auf.
- ✓ Das Kabel muss von heißen Flächen fern gehalten werden.
- ✓ Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Tee können über den Siedepunkt erhitzt werden, ohne dass man es sieht. Beim Herausnehmen von Gefäßen aus dem Mikrowellengerät sind nicht immer Anzeichen von Sprudeln oder Kochen sichtbar. So können sehr heiße Flüssigkeiten plötzlich überkochen, wenn das Gefäß heftig bewegt oder ein Löffel o. ä. eingetaucht wird.
- ✓ Warnung: Der Inhalt von Trinkflaschen oder Babygläsern muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden (IEC 60335-2-90).
- ✓ Das Gerät ist nur zweckbestimmt, wie in dieser Anleitung beschrieben, einzusetzen.
- ✓ Nur mikrowellengeeignetes Zubehör verwenden (IEC 60335-2-90).
- x Keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Es ist nicht für Labor- und industriellen Einsatz geeignet.
- x Warnung: Keine Flüssigkeiten oder Lebensmittel in fest verschlossenen Behältern (z. B., Konservengläser, rohe Eier, etc.) benutzen, sie könnten explodieren.
- x Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- x Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder ausläuft. Siehe Kapitel „Kabelaustausch“ auf Seite ii.
- x Geräteöffnungen nicht abdecken oder blockieren.
- x Das Gerät nicht im Freien lagern.
- x Das Gerät nicht in der Nähe von Wasser einsetzen (z. B. unmittelbar neben einem Spülbecken, einem Swimmingpool oder in einem feuchten Kellergeschoss).
- x Das Kabel nicht in Wasser tauchen.
- x Das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder Tresens hängen lassen.
- x Nicht mit Wasserstrahl reinigen. Siehe Seiten 5 - 6 dieser Anleitung für korrekte Reinigung.
- x Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit fehlender Erfahrung und Fachwissen betrieben werden, es sei denn, sie werden überwacht oder sind entsprechend geschult.

### Verringern von Brandrisiko

- ✓ Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastikverpackungen entfernen bei Einsatz von verpackten Produkten.
- ✓ Falls sich Materialien im Gerät entzünden, die Tür geschlossen halten, das Gerät ausstellen, den Stecker ziehen oder den Strom abschalten (Sicherung oder Hauptschalter).
- ✓ Bei Rauchentwicklung das Gerät ausschalten oder das Kabel herausziehen. Die Tür geschlossen halten zum Ersticken der Flammen.
- x Den Garraum nicht als Lager nutzen.
- x Produkte nicht übergaren. Das Gerät sorgfältig überwachen, falls Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien, die für den Garvorgang benötigt werden, im Gerät sind.
- x Kein Papier, Töpfe oder Lebensmittel im Gerät lassen, wenn es nicht benutzt wird.

### Erdungsanleitung

Das Gerät muss geerdet werden. Bei Kurzschluss verringert die Erdung das Risiko von Stromschlägen durch einen Erdungsdraht für den Strom. Das Gerät hat ein Kabel mit Erdungsdraht und Erdungsstecker, das an einen ordnungsgemäß installierten und geerdeten Anschluss angebracht werden muss. Bei Unsicherheit über das Befolgen der Erdungsvorschrift oder Zweifeln, ob das Gerät fachgerecht geerdet ist, bitte einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker befragen.

- x Kein Verlängerungskabel verwenden. Falls das Kabel zu kurz ist, muss von einem Elektriker oder Servicetechniker ein Anschluss in der Nähe des Gerätes gelegt werden.



**WARNUNG:** Unsachgemäße Erdung kann zu Stromschlägen führen.

### Kabelaustausch

Falls das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

### Vorsichtsmaßnahmen gegen die Gefahr, übermäßiger Mikrowellenenergie ausgesetzt zu werden.

- (a) Versuchen Sie nicht, das Gerät mit geöffneter Tür zu betreiben, da diese Vorgehensweise zu schädlichem Kontakt mit Mikrowellen führen kann. Die Sicherheitsverriegelungen dürfen keinesfalls entfernt oder umgebaut werden.
- (b) Keine Gegenstände zwischen Gerätefront und Tür platzieren. Reste von Schmutz oder Reinigungsmitteln auf den Dichtungen müssen entfernt werden.
- (c) Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist. Besonders wichtig ist, dass die Tür vollständig schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind: (1) Tür (verbogen), (2) Scharniere und Riegel (defekt oder lose), (3) Türdichtungen und Dichtungsoberflächen.
- (d) Das Gerät sollte ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal eingestellt oder repariert werden.

### RF Interferenzhinweise

Der Sötaofen (Modell NGO) generiert Radiofrequenzsignale. Dieses Bauteil wurde getestet und als in Übereinstimmung mit den anzuwendenden betreffenden Teilen der FCC-Anforderungen, Absatz 18, und den Schutzvorschriften der Council Directive 89/336/EEC klassifiziert, in Angleichung der Gesetze der Mitgliedsstaaten bezüglich der elektromagnetischen Kompatibilität zur Zeit der Produktion. Dennoch kann es bei Geräten mit einer unter diesen Grenzen liegenden Anfälligkeit für Signale zu Interferenz kommen.

Sollte es in Ihrem Gerät zu Interferenz kommen:

- ✓ Den räumlichen Abstand zwischen dem Ofen und dem empfindlichen Gerät erhöhen.
- ✓ Falls das empfindliche Gerät geerdet werden kann, es gemäß Erdungsvorschrift erden.
- ✓ Sollten batteriebetriebene Mikrophone betroffen sein, sicherstellen, dass die Batterien voll geladen sind.
- ✓ Nach Möglichkeit empfindliche Geräte mit separaten Stromkreisen betreiben.
- ✓ Kabel für Sprechanlagen, Mikrophone, Lautsprecher etc. vom Ofen entfernt verlegen.



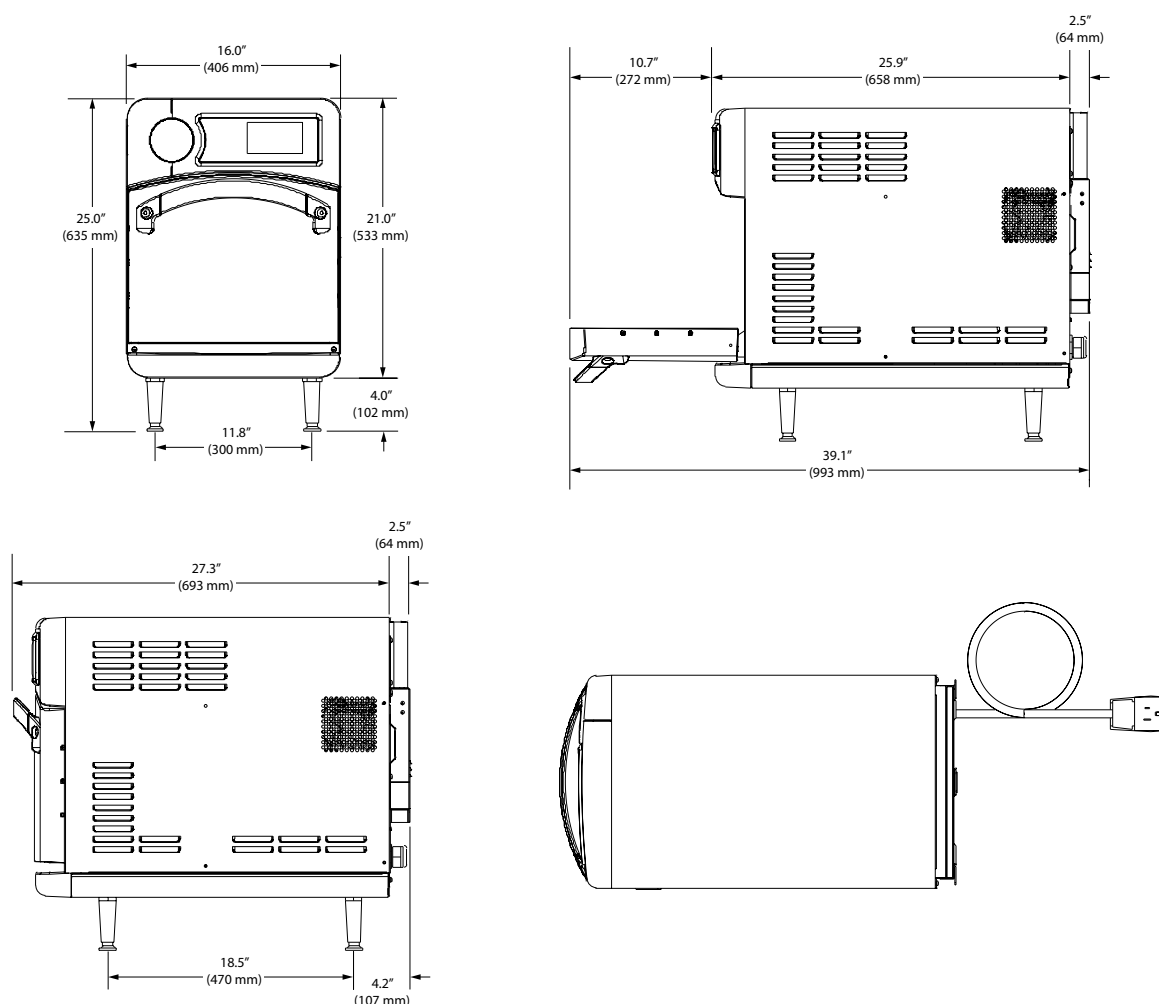


Bild 1: Sötaofen Abmessungen

## Betriebstheorie

Mit der patentierten TurboChef-Technologie für schnelles Garen ohne Qualitätsverlust bietet der Söta (Modell NGO) überdurchschnittliche Garleistungen bei geringem Platzbedarf und weniger Energieverbrauch. Die Steuerung koordiniert genau die separate obere und untere fokussierte Düsenumluft mit oben installierter Mikrowelle für produktspezifische Ergebnisse, und die eingebauten katalytischen Konverter ermöglichen einen Betrieb ohne Abzugshaube mit UL®-Zertifizierung (für weitere Details siehe Seite 4).

Diese Anleitung enthält Anweisungen für Installation, Reinigung und Betrieb des Söta Ofens. Bei Fragen, die nicht in dieser Anleitung behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Customer Support unter 800.90TURBO(+1 214.379.6000) oder an Ihren Fachhändler.

## Abmessungen

### Sötaofen Abmessungen

Höhe: 25,0" (635 mm)  
 Breite: 16,0" (406 mm)  
 Tiefe (Aufstellungsfläche): 18,5" (470 mm)  
 Tiefe (Tür geschlossen): 29,8" (757 mm)  
 Tiefe (Tür geöffnet): 39,1" (993 mm)  
 Gewicht: 170 lb. (77 kg)

### Garraum

Höhe: 7,2" (183 mm)  
 Breite: 12,5" (318 mm)  
 Tiefe: 10,5" (267 mm)  
 Volumen: 0,54 ft³ (15,4 liters)

### Sicherheitsabstände (unbedingt einzuhalten)

Deckplatte: 5" (127 mm)  
 Seiten: 2" (51 mm)

## Zertifizierungen

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



## Außenkonstruktion

- Außenverkleidung und Tür aus pulverlackiertem, rostfreiem Stahl
- Front aus Aluminium-Druckguss mit matten Chromakzenten
- Außenflächen bei Betrieb anfassbar, überall unter 50 °C
- Ergonomischer Türgriff aus mattem Chrom
- Vernickelte Füße, 10 cm

## Innenkonstruktion

- 2 mm CNS 1.4301
- Voll geschweißter und isolierter Garraum
- Herausnehmbarer Gitterrost und Boden-Düsenblech

## Elektrische Technische Daten

Bei allen Installationen von TurboChef Geräten muss ein Lasttrennschalter Typ D eingesetzt werden.

### Einphasen-Anschluss (6200 Watt)

U.S./Kanada: 208/240 VAC\*, 60 Hz, 30 A  
Europa/Asien (UK): 230 VAC, 50 Hz, 27 A  
Brasilien (BK): 220 VAC, 60 Hz, 28 A  
Latein Amerika (LA): 220 VAC, 60 Hz, 28 A  
Japan (JK): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A

### Mehrphasen-Anschluss (6200 Watt)

Europa/Asien Wye (EW): 400 VAC, 50 Hz, 16 A  
Europa/Asien Delta (ED): 230 VAC, 50 Hz, 20 A  
Japan Delta (JD): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 20 A  
Korea/Mittlerer Osten Wye (KW): 400 VAC, 60 Hz, 16 A  
Korea/Mittlerer Osten Delta (SD): 230 VAC, 60 Hz, 20 A

\* U.S.A/Kanada Modelle haben einen Voltsensor für 208 oder 240 VAC, der jedoch Stromausfall oder Übervoltinstallationen nicht ausgleicht.

## Installation

Installieren Sie dieses Gerät nur unter Befolgung der folgenden Anleitung.


### Auspacken


1. Die Geräteverpackung entfernen.
2. Die Verpackung gründlich auf Zubehör und Anleitungen prüfen.


HINWEIS: Die Verpackung eventuell aufheben, falls das Gerät weiter oder zurück zum Hersteller gesandt werden muss.


3. Den Garraum auf Zubehör und Anleitungen überprüfen.
4. Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Garraum entfernen.


### Installationswarnungen – Vor Anheben des Gerätes lesen

 **WARNUNG:** Das Gerät wiegt ca. 77 kg. Mit mindestens 2 Personen anheben.

 **WARNUNG:** Das Gerät nicht an der Front- oder Rückwand oder dem Türgriff anheben. Dadurch wird die Tür verzogen, und es wird der Service außerhalb der Garantiebedingungen benötigt.

 **WARNUNG:** Das Gerät muss sachgemäß in einem Großküchenbetrieb aufgestellt werden. Für ein heruntergefallenes Gerät wird TurboChef keine Garantie übernehmen und kann für daraus resultierende Schäden nicht haftbar gemacht werden.

 **WARNUNG:** Das Gerät ist nicht einbaufähig, (d. h., in ein Gehäuse, das den Ofen an fünf oder mehr Seiten umgibt). Stellen Sie sicher, dass mindestens 51 mm Abstand zu allen Seiten und 127 mm nach oben gehalten werden.

 **WARNUNG:** Das Gerät ist ohne die passende Hardware nicht stapelbar. Nehmen Sie Kontakt auf mit TurboChef für entsprechende Details.

### Heben und Aufstellen des Gerätes.

1. Bereiten Sie eine Fläche von mindestens 660 mm Tiefe mit 79 kg Tragfähigkeit vor.

HINWEIS: Die Füße dürfen nicht abgenommen werden, da ein bestimmter Abstand für das untere Kühlgebläse erforderlich ist.

2. Eine oder mehr Personen links und rechts vom Gerät bereitstellen.
3. Mit den Händen unter das Gerät greifen und anheben.
4. Das Gerät auf die vorbereitete Aufstellfläche stellen, ohne dass Kanten überstehen.
5. Prüfen, ob der Gitterrost korrekt installiert ist (am unteren Düsenblech befestigt).
6. Das Gerät anschließen.

HINWEIS: Die Funktion des Gerätes wird hauptsächlich von oben gesteuert. KEINE AUFSÄTZE direkt auf den Ofen stellen. Der Betreiber ist verantwortlich für Servicekosten, die durch zusätzliche Zeit beim Zugang zum oberen Geräteteil entstehen.

### Installation in der Nähe einer offenen Wärmequelle:

Wenn der TurboChef in der Nähe einer offenen Wärmequelle installiert wird (Bild 2), muss folgendes genau beachtet werden:

- Wird das Gerät in Nähe eines Grills oder Gasherds aufgestellt, muss eine Trennwand zwischen dem Ofen und der Wärmequelle montiert werden mit mindestens 152 mm Abstand zwischen Ofen und Trennwand.
- Wird das Gerät in Nähe einer Friteuse aufgestellt, muss eine Trennwand zwischen dem Ofen und der Friteuse montiert werden mit mindestens 305 mm Abstand zwischen dem Ofen und der Trennwand.
- Die Trennwand muss so hoch wie der Ofen sein (635 mm) oder höher.
- Das Gerät muss nach oben einen Mindestabstand von 127 mm haben und an jeder Seite von 51 mm.

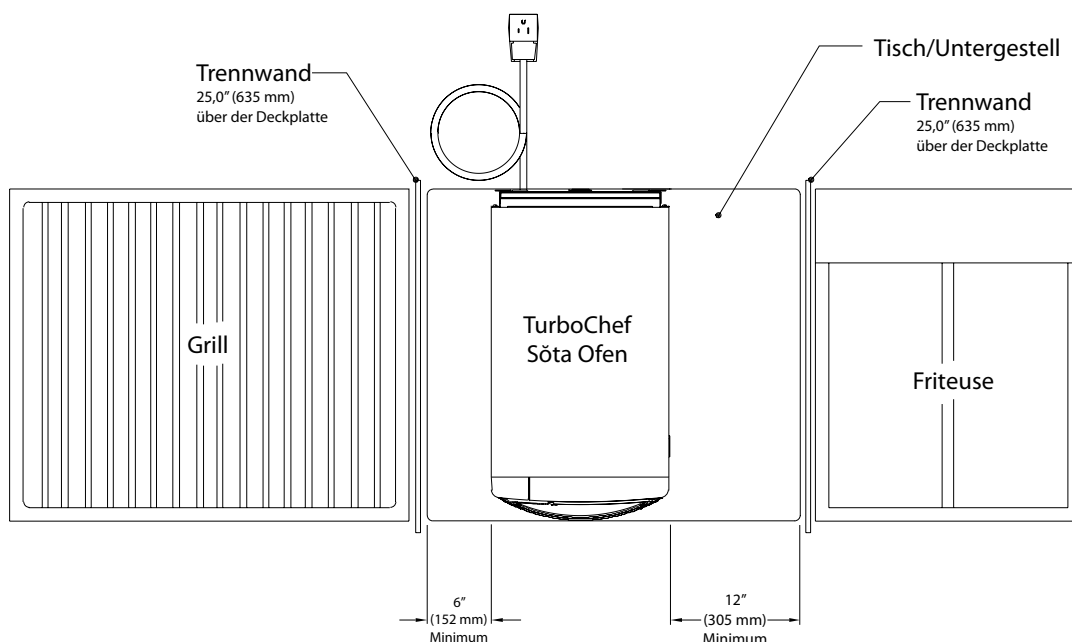


Bild 2: Installation in Nähe einer offenen Wärmequelle

## Ofen-Befestigungs-Kit

Artikelnummer: TC3-0242



**WARNUNG:** Der Befestigungsbausatz schützt das Gerät nicht vor dem Herunterfallen, wenn es heruntergezogen wird oder über die Kanten gleitet. Eine Installationsanweisung ist dem Bausatz beigelegt.

## ChefComm Pro

Artikelnummer: CON-7006

ChefComm Pro ermöglicht Ihnen, an einem Computer Menüeinstellungen vorzunehmen und diese per Smartkarte in einen Ofen zu laden. Für weitere Einzelheiten rufen Sie den TurboChef Kundenservice unter 800.90TURBO oder +1 214.379.6000 an.

## ChefComm Limited

Artikelnummer: CON-7016

ChefComm Limited ist eine „nur lesen und übertragen“ Version von ChefComm Pro, die Ihnen hilft, Menüeinstellungen einfach zu verteilen, ohne dass sie auf dem Speicherlevel verändert werden.

## Oven Connect

Oven Connect™ ermöglicht Ihnen, von einer zentralen Stelle aus, Menüeinstellungen gleichzeitig für viele Öfen zu aktualisieren. Oven Connect™ kann auch Ofendiagnosen und -zählwerke herunterladen. Für weitere Informationen über die Vernetzungsmöglichkeiten der Geräte siehe Seite 12. Für Information über den Bezug von Oven Connect™ nehmen Sie bitte Kontakt auf mit dem TurboChef Kundenservice unter 800.90TURBO oder +1 214.379.6000.

## Betriebsspannungen

Geräte für den nordamerikanischen Markt sind für 208 oder 240 V Anschluss ausgelegt.

Die Wahl der Zugangsspannung wird gewöhnlich vor Einsatz des Gerätes beim Kunden geregelt. Sollte jedoch der bauseitige Anschluss anders als der im Gerät sein, muss der Betreiber 208 oder 240 V nach Drücken der EIN-/AUS-Taste zum Einstellen des Geräts wählen. Die korrekte Spannung (V) wird zur Identifikation im Bildschirm angezeigt und muss entsprechend gewählt werden. (siehe Bild 3 unten).

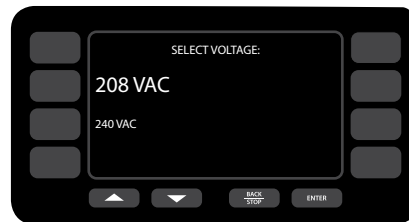


Bild 3: Volteinstellung

## Lüftung

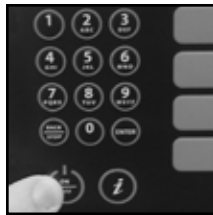
Der TurboChef Sota (Modell NGO) Ofen ist beim Underwriter's Laboratory zum abzugsfreien Betrieb für alle Speisen mit der Ausnahme von sogenannten "Fettigen rohen Proteinen" zugelassen worden (UL KNLZ). Diese Speisen beinhalten Geflügel mit Knochen und Haut, rohes Hackfleisch, roher Speck, rohe Wurst, 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.

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

Anmerkung: In keinem Falle ist der Hersteller haftbar für Schäden oder Verletzungen, die das Resultat einer unvorschriftsmässigen Installation 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.

## Tägliche Wartung

Bei der Reinigung Ihres Söta Ofens sind folgende Schritte zu befolgen: Nur von TurboChef® genehmigte chemische Reinigungsmittel verwenden. Der Gebrauch anderer Produkte kann wesentliche Gerätekomponenten beschädigen und zum Erlöschen des Garantieanspruchs führen.



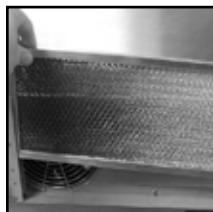
Schritt 1



Schritt 2 (Bild A)



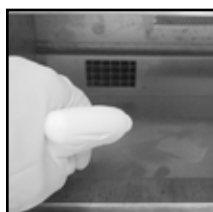
Schritt 2 (Bild B)



Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6

## Lieferanten und Zubehör

TurboChef® Ofenreiniger (Produktnr.: 103180), TurboChef® Ofenschutzmittel Oven Guard (Produktnr.: 103181), Kay ClickSan® Desinfiziermittel, Nylon-Scheuerpad, Reinigungstuch, Einweghandschuhe, Augenschutz, Mundschutz (optional).

### Schritt 1: Das Gerät vorbereiten

**! WARNUNG:** Das Gerät wird mit max. 260 °C betrieben und kann Verletzungen verursachen, wenn es nicht ordnungsgemäß abgekühlt wird.

- Das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
- Die Tür langsam öffnen.
- Das Abkühlen dauert etwa 30 Minuten. Den Ofen nicht reinigen, bevor das Display „oven off: ready to clean“ – „Gerät aus: bereit zum Reinigen“ anzeigt.

### Schritt 2: Gitterrost und unteres Düsenblech herausnehmen.

**! WARNUNG:** Die Teile nur bei abgekühltem Ofen entnehmen!

- Gitterrost und unteres Düsenblech sind aneinander montiert und können zusammen entnommen werden.
- Den Gitterrost gegen die Ofenrückwand drücken (Bild A) und dann anheben (Bild B).
- Das untere Düsenblech aus den Aufhängungen an der Ofenrückwand lösen.

**! ACHTUNG:** Nicht die obere Düsenplatte aus Glas herausnehmen; Glasbruch fällt nicht unter die Garantie.

### Schritt 3: Gitterrost und unteres Düsenblech reinigen

- Den Rost vom Düsenblech lösen und beide Teile spülen, klarspülen, desinfizieren und trocknen.

### Schritt 4: Reinigung des Luftfilters

**! ACHTUNG:** TurboChef erkennt verstopfte Entlüftungsschlitze nicht als Reklamation in der Garantie an. Der Filter muss regelmäßig gereinigt und bei Beschädigung ausgetauscht werden. Bei Betrieb des Gerätes muss der Filter immer eingesetzt sein.

- Den Filter von der Geräterückwand abnehmen.
- Mit heißem Wasser reinigen.
- Vollkommen trocknen lassen.

**! ACHTUNG:** Das Gerät nicht ohne eingesetzten Filter betreiben.

### Schritt 5: Auswischen des Garraums

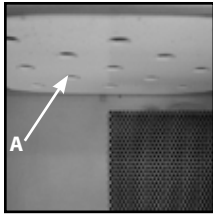
- Benutzen Sie ein feuchtes Tuch zum Entfernen größerer Teile aus dem Garraum.

### Schritt 6: Reinigen des Garraums

- TurboChef Ofenreiniger auf die Seiten sowie oben und unten im Garraum aufsprühen.

**! ACHTUNG:** Das Reinigungsmittel nicht in die Löcher der Ofenrückwand sprühen. Dabei können wesentliche Komponenten beschädigt werden, und Sie benötigen den Service ohne Garantieanspruch.

Weiter siehe Seite 6.



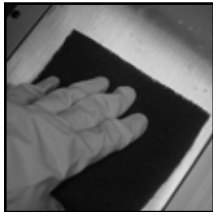
Schritt 6

#### Schritt 6: Fortsetzung Reinigung des Garraums

- Den Ofenreiniger fünf Minuten einwirken lassen.
- Dann mit einem Nylon-Scheuerpad reinigen.

**⚠ ACHTUNG:** Die obere Düsenplatte nicht scheuern (A). An der Decke festsitzende Speisereste vorsichtig und ohne Druck auf die Glasplatte entfernen. Bei Glasbruch benötigen Sie den Service ohne Garantieanspruch.

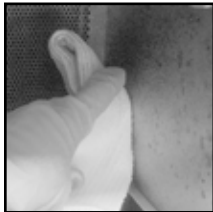
**⚠ ACHTUNG:** Die obere Glasplatte nicht herausnehmen (A); bei Glasbruch benötigen Sie den Service ohne Garantieanspruch.



Schritt 7

#### Schritt 7: Reinigen und Trocknen der Gerätetür

- Die Tür mit dem Ofenreiniger und einem Nylon-Scheuerpad reinigen.
- Die Tür zunächst mit einem feuchten Tuch abwischen, danach mit einem trockenen Tuch trocken reiben.

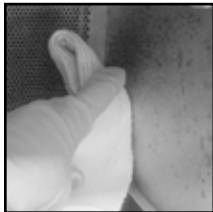


Schritt 8

#### Schritt 8: Ausspülen oder Wischen des Garraums

**⚠ ACHTUNG:** Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen. Dabei können wesentliche Komponenten beschädigt werden, und Sie benötigen den Service ohne Garantieanspruch.

- Den Garraum mit einem sauberen feuchten Tuch auswischen.
- Dann mit einem sauberen Tuch trocken reiben.

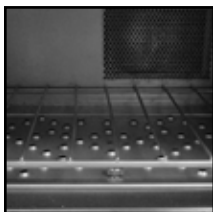


Schritt 9

#### Schritt 9: TurboChef® Oven Guard als Schutz auftragen

- TurboChef Oven Guard auf ein sauberes Tuch sprühen.
- Den Garraum und die Tür damit abwischen.

**⚠ ACHTUNG:** Das Beschädigen wesentlicher Ofenkomponenten führt zu einem Serviceeinsatz ohne Garantieanspruch.



Schritt 10

#### Schritt 10: Die Teile wieder einsetzen

- Den Gitterrost wieder am unteren Düsenblech befestigen und beide Teile in den Ofen einsetzen.
- Die Ofentür schließen.
- Den Filter wieder einsetzen oder durch einen neuen ersetzen, falls die Maschen beschädigt sind, sich große Öffnungen gebildet haben oder das Gewebe sich vom Rahmen löst.



Schritt 11

#### Schritt 11: Äußere Reinigung

- Das Gerät außen mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen.
- Die untere Blende abnehmen und Speisereste entfernen.
- Die Blende mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen.

**⚠ ACHTUNG:** Keine chemischen Mittel in irgendwelche Öffnungen sprühen wie z. B. in die seitlichen Lüftungsschlitze oder das rückseitige Katalysatorgehäuse. Dadurch können wesentliche Komponenten beschädigt werden, und Sie benötigen den Service ohne Garantieanspruch.

- Das Gerät ist bereit zum Einschalten.

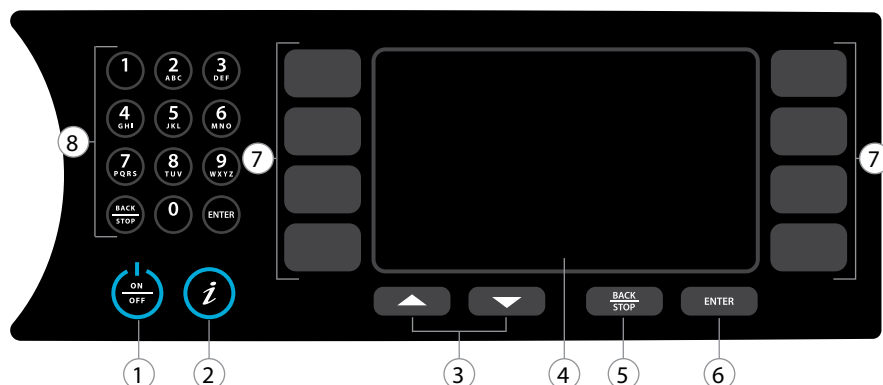


Bild 4: Bedien-Blende

## Bedien-Blende

### 1. Ein-/Aus-Taste

Drücken zum Einschalten des Gerätes (beginnt aufzuheizen), zum Ausschalten (abkühlen) oder zum Verlassen des Info-Modus (Seite 11).

### 2. Info-Taste

Drücken, wenn das Gerät aus ist oder abkühlt für Zugang zum Info-Modus (Seite 11).

### 3. Taste Auf/Ab

Wenn das Gerät betriebsbereit ist, z. B. vorgeheizt und fertig für einen Zyklusstart, die Auf- oder Abtaste drücken zur Einsicht in zusätzliche Produktgruppen oder Begriffe.

Wenn das Gerät im Info-Modus ist (Seite 11) drücken, um zwischen Bildschirm 1 und 2 zu wechseln.

Bei Editieren eines Produktbegriffs drücken, um zwischen den Editierfeldern zu wechseln. (Bild 19, Seite 15).

### 4. Display

Das Display zeigt Informationen zur laufenden Betriebsart und/oder Anwendungsoption an.

### 5. Zurück-/Stopp-Taste

Wenn ein Garzyklus läuft, die Zurück-/Stopp-Taste drücken, um den Vorgang sofort anzuhalten.

Wenn das Gerät fertig zum Start eines Zyklus ist, z. B. aufgeheizt oder vor Eingabe eines Garbeginns oder im Info-Modus (Seite 11), die Zurück-/Stopp-Taste drücken, um in den vorherigen Ansichts-Bildschirm zu wechseln.

### 6. Entertaste

Die Entertaste drücken zum Speichern von Änderungen an den Gareinstellungen (Bild 19, Seite 15), oder immer, wenn der Bildschirm das anzeigt.

### 7. Softtasten

Es gibt acht Softtasten im Display, vier links und vier rechts. Eine Softtaste drücken zur Wahl einer Option neben der Taste auf dem Display.

HINWEIS: Softtasten sind in dieser Anleitung mit L1-L4 und R1-R4 gekennzeichnet (wo anwendbar) für eine leichtere Identifizierung und Referenz.

### 8. Numerische Folientastatur

Mit der numerischen Folientastatur können Sie Zugangspasswörter aktivieren oder Gareinstellungen ändern (Bild 19, Seite 15). Die numerische Folientastatur enthält auch eine Zurück-/Stopp- und eine Entertaste, deren Funktion identisch ist mit Pos. 5 und 6.



## Garzyklen

Das Gerät hat werkseitig vorprogrammierte Rezepteneinstellungen und ist nach der Installation betriebsbereit. Sollten diese Einstellungen gelöscht sein, müssen neue Menüeinstellungen entweder über die Smartkarte (Seite 13) geladen oder manuell programmiert werden (Seiten 14 - 15). Ohne eingegebene Parameter-Einstellungen funktioniert das Gerät nicht.

Bitte beachten, dass die folgenden Schritte nicht immer fortlaufend sind. Typisches Beispiel: mehrere Produkte werden gegart vor Abkühlen des Ofens (Schritt 10).

### Schritt 1: Das Gerät einschalten



Bild 5: Gerät aus

Bei abgeschaltetem Ofen (Bild 5) und einer Temperatur unter 66 °C bleiben Display und Folientastatur aktiv.

Die Ein-/Aus-Taste drücken zum Ausschalten des Gerätes.

### Schritt 2: Wahl der Gartemperatur



Bild 6: Wahl der Gartemperatur

Der Ofen speichert zwei verschiedene Gartemperatureinstellungen (für weitere Informationen siehe Seite 14). Es können nur für die gewählte Temperatur geeignete Produkte zubereitet werden, ohne die Temperatureinstellung neu festzulegen.

Zur Temperaturwahl die angrenzende Softtaste drücken.

**HINWEIS:** Wenn beide Temperatureinstellungen gleich sind, wird dieser Bildschirm überbrückt und der Zugang zu den gespeicherten Produktarten ermöglicht.

### Schritt 3: Aufheizen



Bild 7: Aufheizen

In diesem Schritt heizt das Gerät auf die gewählte oder voreingestellte Temperatur auf.



#### Schritt 4: Durchwärmen

Wenn die Ofentemperatur den Sollwert erreicht hat, wird 8 Minuten lang weiter aufgeheizt, damit die Garraumflächen ausreichend Hitze absorbieren und die Garergebnisse nicht beeinträchtigt werden. Dieser Vorgang heißt „Durchwärmen“.

**HINWEIS:** Während das Gerät durchwärmt, kann der Bediener das Menü benutzen, aber es kann nicht gegart werden, bevor der Timer 0:00 erreicht.

#### Schritt 5: Produktwahl

**⚠ WARNUNG:** Garraum und Tür sind heiß!

Wenn das Gerät durchgewärmt ist:

1. Das Produkt in den Ofen geben.
2. Durch Drücken der angrenzenden Softtaste eine Produktgruppe wählen bzw. mit der Auf- oder Abtaste weitere Produktgruppen aufrufen.
3. Durch Drücken der entsprechenden Softtaste ein Produkt wählen bzw. mit der Auf- oder Abtaste für weitere Produkte aufrufen.

#### Schritt 6: Zeitabgleich

Die Zeitabgleichoption ist standardmäßig nicht aktiviert. Falls Sie die Garzeit vor jedem Zyklus ändern möchten, kann diese Funktion am Optionen-Bildschirm aktiviert werden (siehe Seite 12).



Bild 8: Zeitabgleich

1. Wenn der Zeitabgleichbildschirm erscheint, ändern Sie die Garzeit (falls gewünscht) mit den Zahlentasten.
2. Drücken Sie die Softtaste rechts unten zum Bestätigen und Starten des Garzyklus.

#### Schritt 7: Garen



Bild 9: Garen

**HINWEIS:** Zum sofortigen Beenden eines Garzyklus drücken Sie die Zurück-/Stopp-Taste.

**HINWEIS:** Wird die Tür während eines Garzyklus geöffnet, hält der Zyklus an, bis die Tür geschlossen und ENTER für den Neuanfang gedrückt wird.

### Schritt 8: Prüfen/Entnehmen des Produkts aus dem Ofen



Bild 10: Garzyklus beendet

**⚠ WARNUNG:** Teller, Garraum und Tür sind heiß!

Tür öffnen und das Produkt prüfen/entnehmen.

### Schritt 9: Zusätzliche Garoptionen

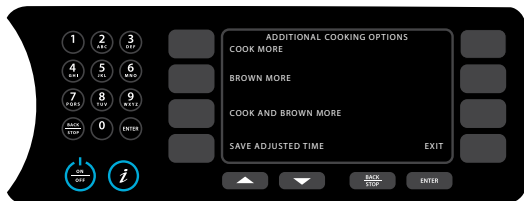


Bild 11: Zusätzliche Garoptionen

Der Bildschirm für zusätzliche Garoptionen (Bild 11) ist standardmäßig nicht aktiviert. Falls Sie ein Produkt über die Originalgarzeit hinaus garen wollen, kann diese Option am Optionen-Bildschirm aktiviert werden." (siehe Seite 12).

- „Cook more“ - „weiter garen“ wählen, wenn das Produkt innen nicht gar ist.
- „Brown more“ - „mehr bräunen“ wählen, wenn das Produkt außen brauner und knuspriger werden soll.
- „Cook and brown more“ – „mehr garen und bräunen“ wählen, wenn das Produkt innen und außen noch nicht fertig ist.
- „Save adjusted time“ - „eingestellte Zeit speichern“ wählen zum Speichern aller Garzeitänderungen während Schritt 6. Achtung: Diese Option ist nicht verfügbar, wenn „Adjust Time“ - „Zeit einstellen“ nicht aktiviert ist (Seite 12).
- „Exit“ führt zurück zum Bildschirm der Produktgruppenwahl.

### Schritt 10: Abkühlen

Am Ende aller Garvorgänge die Ein-/Aus-Taste drücken zum Ausschalten des Gerätes und Beginn des Abkühlvorgangs. Während dieses Schritts bläst das Gerät kalte Luft in den Garraum, bis etwa 66 °C erreicht sind, dann kann der Ofen gereinigt werden.

## Übersicht über den Info-Modus

Um in den Info-Modus zu gelangen, drücken Sie die Infotaste, wenn der Ofen entweder ausgeschaltet oder im Abkühlmodus ist. Zum Wechseln zwischen den Bildschirmen 1 und 2 die Auf- oder Abtaste drücken.

Der Info-Modus hat vier Hauptfunktionen:

1. Anzeige von Ofeninformationen.
2. Zugang zum Test-Modus und zusätzliche Diagnosemöglichkeiten für Servicetechniker.
3. Optionen und Funktionen ein-/ausschalten.
4. Aktualisieren von Ofeneinstellungen.

In Bildschirm 1 des Info-Modus (Bild 12):

- Ansicht des letzten gewählten Temperatur-Sollwerts zum Garen (hilft bei der Diagnose potentieller Probleme)
- Anzeige der Geräte-Seriennummer
- Anzeige der Menüteilnummer und Überprüfung
- Anzeige der Softwareversion
- Scrollen durch Zählwerke (Garzyklus, Gesamtgarzeit, Magnetronzeit und gesamte Betriebszeit)
- Anzeige der Betriebsspannung (nur in Modellen für Nordamerika)
- Zugang zum Fehlerlog
- Zugang zu Service-Telefonnummern

In Bildschirm 2 des Info-Modus (Bild 13):

- Zugang zum Testmodus (nur für den Service)
- Zugang zum Optionen-Bildschirm (Seite 12)
- Spracheneinstellung (nicht in allen Geräten verfügbar)
- Datum-/Zeiteinstellung
- Zugang zum Bildschirm Menüimport
- Tonstärke erhöhen/verringern

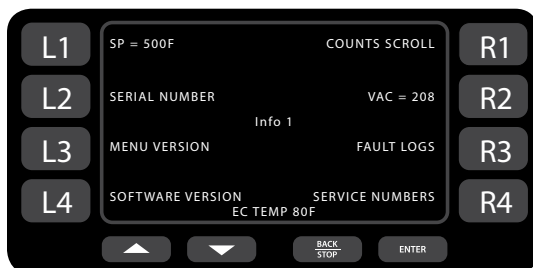


Bild 12: Info-Modus Bildschirm 1

## Anzeige Zykluszählwerk/Zeitlogs

In Bildschirm 1 des Info-Modus (Bild 12) die R1 Softtaste drücken (Scroll-Zählwerk):

- Einmal zur Anzeige des Zykluszählwerks.
- Zweimal zur Anzeige der gesamten Garzeit.
- Dreimal zur Anzeige der gesamten Magnetronzeit.
- Viermal zur Anzeige der gesamten Betriebszeit (AN) des Ofens.

## Anzeige des Fehlerlogs

In Bildschirm 1 des Info-Modus (Bild 12) die R3 Softtaste drücken zur Ansicht des Fehlerlogs. Zur Ansicht des Zeitpunktes jedes aufgetretenen Fehlers drücken Sie die Softtaste neben dem Fehlercode.

## Anzeige der Servicenummer

In Bildschirm 1 des Info-Modus (Bild 12) die Softtaste R4 drücken zur Anzeige technisch relevanter Nummern.

## Spracheneinstellung

HINWEIS: Ist nicht in allen Modellen verfügbar.

In Bildschirm 2 des Info-Modus (Bild 13) die Softtaste L3 drücken, um durch die verfügbaren Sprachen zu scrollen. Bei jedem Drücken von L3 wird eine andere Sprache gewählt in folgender Reihenfolge: Englisch (Standard), Spanisch, Französisch, Deutsch, Portugiesisch, Italienisch, Russisch, Griechisch, Polnisch.

## Ofenreset

Reset ist eine Möglichkeit, bei Auftreten eines Fehlers die Fehlermeldung wieder zu löschen. Zum Reset die Infotaste 5 Sekunden lang gedrückt halten, während das Gerät abkühlt oder aus ist.

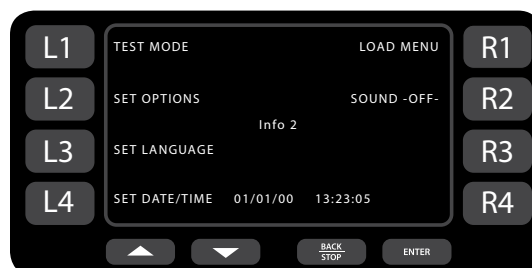


Bild 13: Info-Modus Bildschirm 2

## Optionen-Bildschirm

In Bildschirm 2 des Info-Modus (Bild 13, Seite 11) die Softtaste L2 drücken zum Zugang in den Optionen-Bildschirm (Bild 14). Wenn erfolgt, das Passwort 9 4 2 8 eingeben und Enter drücken.

Im Optionen-Bildschirm können folgende Optionen ein- oder ausgestellt werden:

- "Adjust Time" – Bildschirm Zeiteinstellung (siehe Schritt 6, Seite 9)
- "Cook More" – Weitergaren-Bildschirm (siehe Schritt 9, Seite 10)
- Editier-Modus (für weitere Details siehe Seite 14)
- "Load Menu" – "Menüimport"-Bildschirm (für weitere Details siehe Seite 13)
- Netzwerk-Installation
- Automatisch EIN aktiviert/deaktiviert
- Automatisch AUS aktiviert/deaktiviert
- Demomodus (nur TurboChef-Anwendung)

## Netzwerk-Installation

Im Netzwerkinstallations-Bildschirm können folgende Informationen zum Konfigurieren des Ofens für vernetztes Arbeiten eingegeben werden:

- IP Adresse
- Maske
- Gateway - Netzkoppler (GW)
- Domain-Namen-Server (DNS 1)
- Ersatz-Domain-Namen-Server (DNS 2)

Jede Nummerneinstellung kann in Zeichenfolgen mit drei Zeichen/Zahlen editiert werden:

1. Zum Editieren der ersten Zeichenfolge die Abtaste drücken und dann die ersten drei Zeichen/Zahlen eingeben.
2. Die Taste nochmal drücken und die nächsten drei Zeichen/Zahlen eingeben.
3. Wiederholen, bis alle Zeichen/Zahlen für jedes Feld eingegeben sind.
4. Einstellungen sichern, "Save" drücken.

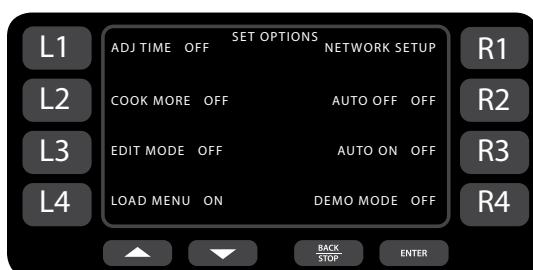


Bild 14: Optionen-Bildschirm

Wenn DHCP aktiviert ist (obere linke Ecke des Bildschirms), bekommt der Ofen automatisch eine IP-Adresse, wenn er an ein lokales Netzwerk angeschlossen ist (sofern eine IP-Adresse verfügbar ist). In den meisten Fällen empfiehlt TurboChef, DHCP deaktiviert zu lassen, damit die IP-Adresse am Gerät nicht geändert wird.

Bei Anwendung von „Oven Connect™“ (Seite 4) muss jedes Gerät in einem Netzwerk angeschlossen sein. Zur Bestimmung der richtigen Netzwerkinstallation nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf.

## Automatik Ein und Aus: Uhrzeiteinstellung

In Bildschirm 2 des Info-Modus (Bild 13, Seite 11) die Softtaste L4 drücken für Zugang zur Datum-/Uhrzeiteinstellung (Bild 15). In diesem Bildschirm können die Echtzeit, "auto on"-Zeit (automatisch ein) und die "auto off"-Zeit (automatisch aus) eingestellt werden.

Eine genaue Echtzeit ist ausschlaggebend bei der Anwendung von "auto-on" und "auto-off." Wenn diese Funktionen im Optionen-Bildschirm aktiviert sind (Bild 14), schaltet der Ofen automatisch zu den spezifizierten Zeiten ein und/oder aus.

Genaue Datum- und Uhrzeitangaben helfen auch, dass Diagnose- und Fehlerkonditions-Berichte ganz exakt sind. Uhrzeit und Datum werden bei Installation des Geräts eingestellt. Trotzdem kann es erforderlich sein, dass der Bediener oder ein Techniker irgendwann Korrekturen durchführen muss.

HINWEIS: Die Uhr hat keine automatische Sommerzeitumstellung.

HINWEIS: Die Uhr hat eine 24-Stundeneinstellung (8:30 p. m. = 20:30).



Bild 15: Datum-/Uhrzeiteinstellung

**HINWEIS:** Der Ofen speichert Datum und Zeit nicht, wenn er für zwei oder mehr Wochen vom elektrischen Netz getrennt wird.

**WICHTIG:** Damit auto-ein und auto-aus aktiv sind, müssen diese Funktionen im Optionen-Bildschirm aktiviert werden (Bild 14).

Zum Einstellen von Echtzeitdatum und -uhrzeit:

1. Mit den Softtasten L2 und R2 (je links und rechts mittig) zwischen den Zeichen/Zahlen wechseln.
2. Mit den Zahlentasten Monat, Tag und Jahr und dann Stunde und Minute eingeben.
3. „Sichern/Save“ wählen zum Speichern Ihrer Änderungen oder die Zurück-/Stopp-Taste zum Löschen drücken.

Einstellen der auto-ein- oder auto-aus-Zeit:

1. Prüfen, ob die Echtzeituhr korrekt eingestellt ist (oben).
2. Die Softtaste R1 drücken zum Wechseln zwischen den Temperaturen 1 und 2. Werden zwei verschiedene Temperaturen für den Zyklus benötigt, müssen sie zu unterschiedlichen auto-ein- und auto-aus-Zeiten eingestellt werden.
3. Mit den Softtasten L3 und R3 zwischen den Zeichen/Zahlen wechseln für auto-ein-Zeit und mit den Softtasten L4 und R4 für die auto-aus-Zeit.
4. Mit den Zahlentasten die gewünschte Stunde und Minute eingeben zum automatischen Ein- oder Ausschalten des Ofens.
5. „Sichern/Save“ wählen zum Speichern Ihrer Änderungen oder die Zurück-/Stopp-Taste drücken zum Löschen.

## Ofenmenü-Updates

**HINWEIS:** Zum Aktualisieren eines Menüs müssen Sie eventuell prüfen, ob der Zugang zum Menüimport-Bildschirm aktiviert ist. Siehe das Kapitel Optionen-Bildschirm auf Seite 12 für weitere Details. Zum Laden eines Menüs:

1. In Bildschirm 2 des Info-Modus gehen (Bild 13, Seite 11).
2. Die Softtaste R1 drücken zum Zugang zum Menüimport-Bildschirm.
3. Die Smartkarte einstecken (Bild 17).
4. Die Softtaste L1 drücken (Bild 16).
5. Überprüfen, ob das Gerät piept und FINISHED – FERTIG anzeigt.

## Ofenmenü Kopieren

**HINWEIS:** Zum Kopieren des Ofenmenüs zunächst prüfen, ob der Zugang zum Menüimport-Bildschirm aktiviert ist. Siehe Kapitel Optionen-Bildschirm Seite 12 für weitere Details.

Zum Speichern einer Menükopie auf eine Smartkarte:

1. In Bildschirm 2 des Info-Modus gehen (Bild 13, Seite 11).
2. Die Softtaste R1 drücken zum Zugang zum Menüimport-Bildschirm (Bildschirm 16).
3. Die Smartkarte einstecken (Bild 17).
4. Die Softtaste L2 drücken (Bild 16).
5. Überprüfen, ob das Gerät piept und FINISHED – FERTIG anzeigt.

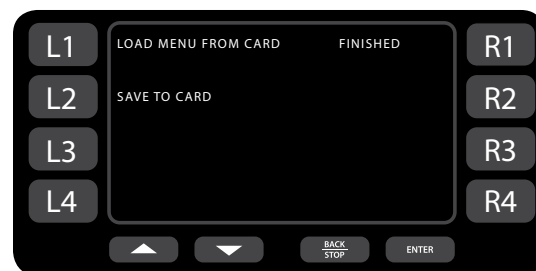


Bild 16: Laden...finished - fertig

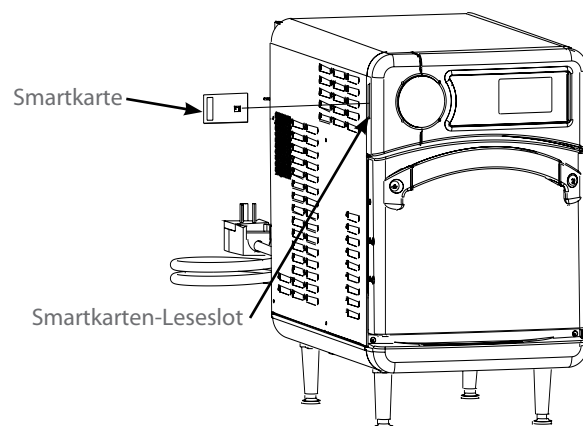


Bild 17: Einstecken der Smartkarte

## Update der Ofenfirmware

**⚠ ACHTUNG:** Bei erfolglosem Update wird das Gerät unbedienbar!

Bildschirm zeigt "oven off" - Ofen aus:

1. Die Smartkarte „1 von 3“ einstecken (Bild 17).
2. Wenn das Gerät abkühlt oder aus ist, die Infotaste drücken und gedrückt halten, bis zum Reset (ca. 5 Sekunden).
3. Es ertönt eine Serie kurzer Pieptöne. Wenn ein langer Piepton ertönt, die Karte „2 von 3“ einstecken.
4. Wieder ertönt eine Serie kurzer Pieptöne. Wenn ein langer Piepton ertönt, die Karte „3 von 3“ einstecken.
5. Wieder ertönt eine Serie kurzer Pieptöne. Wenn ein langer Piepton ertönt, die Smartkarte herausnehmen.
6. Der Ofen startet neu und zeigt an, dass die Aktualisierung abgeschlossen ist.

HINWEIS: Bei erfolglosem Update bleibt das Display aus, und es ertönt ein langer, leiser Piepton. Bei mehreren fehlgeschlagenen Updateversuchen mit TurboChef Kontakt aufnehmen, die Karte könnte beschädigt sein.

## Übersicht über den Editier-Modus

Zugang zum Editier-Modus;

1. Den Modus im Optionen-Bildschirm aktivieren (Bild 14, Seite 12).
2. Die Ein-/Aus-Taste drücken zum Zurücksetzen des Gerätes in den „Abkühl“- oder „Aus“-Bildschirm.
3. Nochmal die Ein-/Aus-Taste drücken zum Zugang zum Editier-Modus.

Der Editier-Modus hat drei Hauptfunktionen:

1. Editieren eingestellter Temperaturen
2. Editieren von Produktgruppennamen und -begriffen
3. Editieren von Gareinstellungen

## Menüstruktur

Der Ofen ermöglicht die Anwendung von entweder einer oder zwei eingestellter Temperaturen und kann Einstellungen für bis zu 256 Positionen speichern (128 pro Temperatur).

## Ändern eingestellter Temperaturen

Wenn ein Menü über Smartkarte geladen wurde (Seite 13), sind die Temperaturen bereits eingestellt und brauchen nicht geändert zu werden.

Die eingestellte Temperatur sollte nie zum Ausgleichen von zu viel oder zu wenig Garen geändert werden. Falls eingestellte Rezepte nicht nach Wunsch funktionieren, sollten der Menüverfasser, ein Fachhändler oder der Kundenservice von TurboChef konsultiert werden.

Zum Ändern einer eingestellten Temperatur:

1. Den Ofen in den Editier-Modus setzen (siehe Seite 14).
2. Die Softtaste L2 drücken, um Temperatur 1 zu ändern oder L4 drücken, um Temperatur 2 zu ändern (Bild 18).
3. Mit den Zahlentasten die neue Temperatureinstellung eingeben.
4. Enter drücken zum Bestätigen der Änderung oder die Zurück-/Stopp-Taste zum Löschen.



Bild 18: Temperatureditier-Bildschirm

## Editieren von Rezepteinstellungen

### Ändern von Gruppen-/Begriffnamen

Zum Ändern einer Produktgruppe oder eines Begriffs:

1. Das Gerät in den Editier-Modus setzen (siehe Seite 14).
2. Die Softtaste R2 drücken zum Editieren der Temperatur-1-Gruppen oder R4 zum Editieren der Temperatur-2-Gruppen (Bild 18, Seite 14).
3. Die Gruppe mit den Begriffen, die Sie editieren wollen, wählen.
4. Ein Produkt wählen.
5. Im Bildschirm „Rezept-Editieren“ (Bild 19) den Produktgruppennamen editieren:
  - Mit den Zahlentasten den ersten Buchstaben ändern.
  - Die Softtaste R1 drücken, um zum nächsten Buchstaben zu wechseln.
  - Die Softtaste L1 drücken, um zurück zum vorherigen Buchstaben zu wechseln.
  - Die Softtaste R2 drücken zum Speichern der Änderungen.
6. Editieren des Rezeptnamens:
  - Die Abtaste drücken, um in das Feld „Rezeptnamen“ zu gelangen.
  - Gemäß den Anweisungen aus Schritt 5 den Rezeptnamen editieren.
7. Die Softtaste R2 drücken zum Speichern der Änderungen. Für zusätzliche Editieroptionen siehe Nebstehendes.

### Ändern von Gareinstellungen

Zum Ändern von Gareinstellungen:

1. Die Schritte wie im nebenstehenden Ändern von Gruppen-/Begriffnamen befolgen.
2. Mit den Zahlentasten die Einstellungen für mehrstufiges Garen ändern:
  - % Zeit (0-100% in 1%-Schritten). Die Summe der Prozentsätze über sechs Vorgänge muss gleich 100 sein.
  - % oberes Gebläse (10-100% in 10% Schritten)
  - % unteres Gebläse (10-100% in 10% Schritten)
  - % Mikrowellen (0-100% in 10% Schritten)
3. Mit der Abtaste den Cursor auf das Garzeit-Feld führen.

HINWEIS: Für leichte Navigation: mit der Softtaste R3 „Zeit“ springt der Cursor auf das Garzeit-Feld.

4. Mit den Zahlentasten die Garzeit einstellen.
5. Die Softtaste R2 drücken zum Speichern der Änderungen.

HINWEIS: Damit die Speicherung wirksam ist, muss der Cursor hinter das Feld geführt werden, das als letztes editiert wurde.

6. Falls gewünscht, die Softtaste R4 drücken zum Testen der neuen Einstellungen. Es kann sein, dass der Ofen jetzt zusätzliche Aufheizzeit fordert.
7. Wenn das gesamte Editieren beendet ist, zurück in den Optionen-Bildschirm gehen und den Editier-Modus ausschalten (siehe Seite 12). So bekommen Sie Zugang zu den regulären Garzyklen.

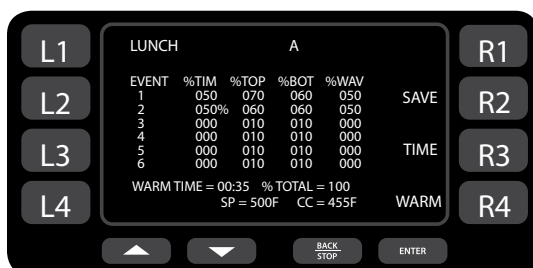


Bild 19: Bildschirm „Rezept Editieren“




## Fehlersuche

Es folgt eine Liste mit Fehlercodes und -meldungen und möglichen Problemen, die im Gerät vorkommen können. Bitte führen Sie die empfohlenen Aktionen durch, bevor Sie den Kundenservice (800.90TURBO, +1 214.379.6000) oder Ihren Fachhändler anrufen.

Bei Auftreten von Störungen oder Fehlermeldungen, die nicht in dieser Liste enthalten sind, bitte Kontakt aufnehmen mit dem Kundenservice (800.90TURBO, +1 214.379.6000).

**HINWEIS:** Alle in der Liste fett gedruckten Fehlercodes beenden einen Garzyklus. F6 beendet nicht den laufenden Garzyklus, aber der Betreiber wird auf ein mögliches Lüftungsproblem hingewiesen.

 **WARNUNG:** Produkte, Garraum und Tür sind heiß! Die folgenden Maßnahmen sind mit äußerster Vorsicht durchzuführen.

Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung
Gerät ohne Strom.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen ist nicht angeschlossen.</li> <li>- Der Hauptschalter hat ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerät anschließen.</li> <li>- Prüfen, ob der bauseitige Hauptschalter eingeschaltet ist. Schalter wieder einschalten und dann das Gerät erneut starten.</li> </ul>
Ofen heizt nicht richtig auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen ist ausgeschaltet.</li> <li>- Tür ist nicht geschlossen.</li> <li>- Gerät ist am Hauptschalter ausgeschaltet.</li> <li>- Überhitzungs-Thermostat hat ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- EIN-/AUS-Taste drücken.</li> <li>- Tür schließen.</li> <li>- Gerät ausschalten und den Stecker ziehen, dann 2 Minuten warten. Stecker wieder einstecken, die Trenn-/Hauptleistungszufuhr einschalten, und die EIN-/AUS-Taste drücken.</li> <li>- Die Taste in der unteren linken Ecke der Ofenrückwand drücken zum Reset des Überhitzungs-Thermostats.</li> </ul>
Display zeigt „Tür geöffnet“ an und ein Alarm ertönt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durch einen sperrigen Gegenstand kann die Tür nicht schließen.</li> <li>- Die Tür ist offen.</li> <li>- Türschalter-Fehlfunktion.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tür öffnen und den Gegenstand entfernen.</li> <li>- Tür mehrmals öffnen und schließen.</li> <li>- Service rufen.</li> </ul>
Ofen gart nicht richtig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ofen ist nicht sauber. (Starke Fettablagerungen, verkohlte Teile oder Speisereste schwächen die Mikrowellen ab).</li> <li>- Die für dieses Produkt falsche Gruppe und/oder Begriffnamen gewählt.</li> <li>- Produkt hatte einen falschen Ausgangszustand (z. B. stark gekühlt oder tiefgekühlt).</li> <li>- Produkt gehört nicht in die Spezifikation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerät gemäß Anweisung Seiten 5 – 6 reinigen.</li> <li>- Prüfen, ob die korrekte Produktgruppe und/oder der richtige Begriffname für das Garprodukt eingegeben ist.</li> <li>- Sicherstellen, dass das Produkt vor Eingabe in den Ofen im richtigen Ausgangszustand ist.</li> <li>- Sicherstellen, dass das Produkt exakt das gleiche Gewicht, die gleiche Größe hat wie das typische Standardprodukt.</li> </ul>



Problem	Mögliche Ursache(n)	Lösung
F1: Schlechter Gebläsestatus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leistungszufuhr unterbrochen.</li> <li>- Gebläsemotor läuft nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen, ob bauseitiger Hauptschalter an ist. Schalter-Reset durchführen und Ofen neu einschalten.</li> <li>- Ofen ausschalten und den Stecker ziehen, danach 2 Minuten warten. Neu einstecken, Gerät am Trennhauptschalter einschalten und die EIN-/AUS-Taste drücken.</li> </ul>
F2: Niedrige Gartemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stromzufuhr unterbrochen.</li> <li>- Obere/untere Luftdüsen im Garraum sind verstopft.</li> <li>- Türschalter-Fehlfunktion.</li> <li>- Heizelement defekt.</li> <li>- Gebläsemotor läuft nicht.</li> <li>- Ofen nicht vollkommen aufgeheizt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen, ob Hauptschalter eingeschaltet ist. Schalter-Reset durchführen und Gerät wieder einschalten.</li> <li>- Bei der täglichen Reinigung die Durchlässigkeit aller oberen und unteren Düsen im Garraum sicherstellen.</li> <li>⚠ ACHTUNG: die obere Düsenplatte ist aus Glas; bei Glasbruch brauchen Sie den Service ohne Garantieanspruch.</li> <li>- Tür mehrmals öffnen und schließen und sichern, dass sie ganz geschlossen ist.</li> <li>- Reset am Überlastungsschutz in der linken unteren Ecke der Garraumrückwand durchführen.</li> <li>- Service rufen.</li> <li>- Aufheizen wiederholen und Gerät 5 Minuten lang leer laufen lassen.</li> </ul>
F5: Magnetron-Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blockierung der Frischluftzufuhr in das Gerät.</li> <li>- Abzug des rückseitigen Kühlgebläses ist blockiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alles, was die Frischluftzufuhr von unten oder in die Rück- und Seitenwände des Geräts blockieren könnte, entfernen.</li> <li>- Sicherstellen, dass die rückseitigen und unteren Gebläse frei von Ablagerungen sind.</li> </ul>
F6: EC Temp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blockierung der Frischluftzufuhr in den Ofen.</li> <li>- Abzug des rückwärtigen Kühlgebläses ist blockiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alles, was die Frischluftzufuhr von unten oder in die Rück- und Seitenwände des Gerätes blockieren könnte, entfernen.</li> <li>- Sicherstellen, dass die rückseitigen und unteren Gebläse frei von Ablagerungen sind.</li> </ul>

# Befristete Garantie für Nordamerika

## TurboChef "Söta" (Model NGO) Schnellgarofen – Nordamerika

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

### Befristete Garantie

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

### Haftungsausschlussklausel

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

### Haftungsausschluss

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

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

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

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

### **Garantieservice, exklusiver Rechtsschutz**

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

### **Garantieansprüche**

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

### **Haftungsausschluss für Schäden**

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

### **Haftungsfreistellung durch den Kunden**

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

### **Länder**

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

### **Herrschendes Recht, Gesamtgarantie**

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

### **Servicekosten außerhalb der Garantie oder Zurückweisung von Servicebesuchen**

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

# Internationale Befristete Garantie

Diese befristete Garantie wird angewendet für Verkäufe aller von TurboChef Technologies, Inc. (im folgenden TurboChef genannt), hergestellten TurboChef „Sota“ (Modell NGO) Öfen (im folgenden Gerät genannt) die an Kunden außerhalb der U.S.A., von Kanada, Puerto Rico, Zentral- und Südamerika durch einen Fachhändler von TurboChef International (im folgenden Fachhändler genannt) getätigt werden.

## Befristete Garantie

Sie als Käufer (im folgenden Käufer oder Sie genannt) haben einen Kaufvertrag mit dem Fachhändler für den Erwerb des Gerätes abgeschlossen. Diese befristete Garantie wird Ihnen von dem Vertragshändler gewährt, von dem Sie das Gerät mit Unterstützung von TurboChef bezogen haben. Unter Berücksichtigung der unten stehenden Einschränkungen garantiert der Vertragshändler Ihnen, dass Anzahl und Spezifikation des Ihnen gelieferten Gerätes so wie in der Auftragsbestätigung des Vertragshändlers ausgedrückt und das Gerät zwölf (12) Monate nach Installationsdatum („die Garantiezeit“) frei von materiellen Schäden in Produkt und Ausführung ist, unter Berücksichtigung der hier festgelegten Fristen und Bedingungen.

## Haftungsausschluss

Sie bestätigen, dass Sie allein verantwortlich für die Wahl des Gerätes und die Festlegung der Eignung des Gerätes für Ihren Bedarf sind. Alle anderen Garantien, Bedingungen oder Fristen, die die Einsatztauglichkeit, Qualität oder Eigenschaften des Gerätes betreffen, ob formuliert oder durch Gesetze, Gewohnheitsrecht oder anders impliziert, sind in vollem, gesetzlich erlaubtem Umfang ausgeschlossen.

## Globales Garantiesystem von TurboChef

Diese befristete Garantie beginnt bei Lieferung des Gerätes in Ihren Betrieb. Der Fachhändler wird das Gerät in Ihrem Unternehmen gemäß der Anleitung von TurboChef begutachten und installieren und wird die Seriennummer des Gerätes, Ihre Kontaktadresse mit Ansprechpartner, Datum und Ort der Installation und das Ergebnis der Inspektion des Fachhändlers erfassen. Diese Information wird der Fachhändler in das globale Garantiesystem von TurboChef eingeben zur Nutzung von TurboChef, dem Fachhändler und seinem Servicepartner für den Garantieservice.

## Garantieservice

Während der Garantiezeit werden alle materiell defekten Geräte nach Ermessen von TurboChef kostenlos repariert oder ausgetauscht, vorausgesetzt:

1. Sie benachrichtigen den Fachhändler, von dem Sie das Gerät bezogen haben und/oder TurboChef so schnell wie möglich nach Feststellen eines Defekts und in Übereinstimmung mit dem unten beschriebenen Garantieanspruchsverfahren.
2. Sie stellen dem Vertragshändler, von dem Sie das Gerät bezogen haben und/oder TurboChef alle Daten und Informationen zur Verfügung, die TurboChef, der Fachhändler oder sein Servicepartner für Ihren Garantieanspruch benötigen.
3. Sie stellen TurboChef, dem Fachhändler oder seinem Servicepartner das Gerät zur Verfügung.
4. Das Gerät ist von einem Fachhändler installiert worden, und Sie haben diesem alle erforderlichen Informationen zum Registrieren des Gerätes im globalem Garantiesystem von TurboChef zur Verfügung gestellt.
5. Das Gerät ist von Ihnen gemäß der mit dem Gerät gelieferten (und von TurboChef aktualisierten) Bedienungsanleitung betrieben und gewartet worden.
6. Sie haben keine nicht zugelassenen Vorrichtungen, Zubehör, Verschleißteile oder Teile in Verbindung mit dem Gerät verwendet und
7. es ist nicht versucht worden, Reparaturen, Umbauten oder Änderungen durchzuführen außer von TurboChef, einem Fachhändler oder seinem Servicepartner.

Weder TurboChef noch der Fachhändler haften für Schäden, die entstehen, weil Sie keine geeigneten Installations- und Betriebsbedingungen geschaffen haben (einschließlich Stromversorgung und HVAC) oder durch Hilfsmittel wie in der Anleitung beschrieben, unsachgemäße Anwendung oder Missbrauch, oder durch Unfall, Vernachlässigung, Stromausfall oder Spannungsschwankungen (Über- oder Unterspannung), die wie auch immer entstanden sind.

Als alleinige Option von TurboChef können ein defektes Gerät oder Komponenten gegen neue, reparierte oder umgebaute mit gleicher oder besserer Leistung ausgetauscht werden, und solche Geräte oder Komponenten vom Fachhändler für eine Ausgleichszeit in Garantie genommen werden. Ausgetauschte, defekte Geräte oder Komponenten werden Eigentum von TurboChef.

**Garantieansprüche:** Jeder Garantieanspruch muss direkt schriftlich entweder an den Vertragshändler, bei dem Sie das Gerät bezogen haben, oder an TurboChef an folgende Adresse gestellt werden:

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

Die Forderung muss die Seriennummer des Gerätes enthalten, und TurboChef muss sie vor dem oder am letzten Tag der Garantiezeit erhalten. Nach Erhalt Ihrer Forderung wird TurboChef zügig den Vertragshändler oder seinen Servicepartner beauftragen, mit Ihnen Kontakt aufzunehmen zum Prüfen Ihrer Reklamation und, falls erforderlich, einen Servicetermin während der normalen Arbeitszeit zu vereinbaren.

**Verschleiß- und Ersatzteile für das Gerät:** Weder TurboChef noch der Vertragshändler haften für Verschleiß- und Ersatzteile, die während des normalen Betriebs des Gerätes verwendet werden, oder für Ausfall oder Schaden an Gerät oder Komponenten durch die Verwendung von nicht genehmigten Reinigungsmitteln, Vorrichtungen oder Arbeitsabläufen.

**Kosten für Service außerhalb der befristeten Garantie:** Falls Sie Reparaturen, Ersatz oder Service fordern und erhalten, die nicht unter die befristete Garantie fallen, wird Ihnen dafür eine Rechnung gestellt, und Sie müssen diese dem Vertragshändler oder seinem Servicepartner direkt gemäß dessen normalen Tarifen und Geschäftsbedingungen zahlen.

**Gerätehaftung:** Weder TurboChef noch der Vertragshändler haften für zufällige, spezielle oder durch Geräteausfall entstehende Schäden, einschließlich, jedoch nicht auf Betriebsausfall begrenzte, Einnahmen- oder Gewinnverluste oder Verwendung von Ersatzgeräten durch Sie oder Dritte, ob aus nicht vertragsgemäßer Anwendung (einschließlich Vernachlässigung), oder anders entstanden, als Ergebnis eines Verstoßes von TurboChef oder dem Vertragshändler gegen die hier genannte befristete Garantie.

**Exklusive Rechtsmittel:** Diese befristete Garantie legt die alleinige und exklusive Verpflichtung, Haftbarkeit und Rechtsmittel des Vertragshändlers und von TurboChef für diese befristete Garantie fest.

**Rechte Dritter:** Das UK Abkommen (Rechte Dritter), Gesetz von 1999, ist von der Anwendung auf diese befristete Garantie ausgeschlossen, und nichts hierin gewährt (oder gibt vor zu gewähren) irgendwelchen Dritten, Nutzen oder Rechte aus dieser Garantie geltend zu machen.

**Teilnichtigkeitsklausel:** Falls ein Begriff oder eine Bestimmung dieser Garantie oder irgend ein Teil von ihr („eine verstoßende Bestimmung“) für nicht einklagbar, ungültig oder illegal aus jedwedem Grund in jeder Rechtsprechung, erklärt wird oder ist, bleiben die anderen Fristen und Bestimmungen dieser Garantie voll in Kraft und Wirkung in dieser Rechtsprechung, so als wären sie ausgeführt worden, ohne dass die verstoßende Bestimmung darin vorkommt, und die gesamte befristete Garantie bleibt voll in Kraft und Wirkung in allen andern Rechtsfällen.

**Herrschendes Recht, Vertragswerk:** Diese befristete Garantie wird von englischem Recht beherrscht und danach ausgelegt. Die Anwendung der Konvention der Vereinigten Staaten für den internationalen Warenverkehr auf diese Garantie ist ausdrücklich ausgeschlossen. Diese befristete Garantie darf nicht vom Vertragshändler oder seinem Vertragspartner geändert, umgeschrieben oder abgewandelt werden, und es gilt keine Darstellung, Ergänzung, Änderung oder Umschreibung durch TurboChef, es sei denn in von TurboChef unterschriebener Form.



*Für Service-Informationen:*

IN NORDAMERIKA DEN  
Kundenservice unter Nr. 800.90TURBO anrufen.

RUFNUMMER AUSSERHALB DER U.S.A.  
+1 214.379.6000 oder Ihr Vertragshändler



Ersatzteilnummer: i1-9223 / Revision C / April 2013  
Ländercode: NA/EU

*Globaler Geschäftsbereich*

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

*Kundenservice:*

800.90TURBO  
+1 214.379.6000  
turbochef.com