



# Bedienungsanleitung

FÜR DEN TURBOCHEF i5™ ODER i3™ SCHNELLGAROFEN





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

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	i
Erdungsvorschriften	ii
Kabelaustausch	ii
Vorsichtsmaßnahmen gegen die Gefahr, übermäßiger Mikrowellenenergie ausgesetzt zu werden	ii
RF Interferenz-Berücksichtigung	ii

## Allgemeine Informationen

Betriebstheorie	1
Zertifizierungen	1
Abmessungen	1
Elektrospezifikation - i5 Ofen	2
Elektrospezifikation - i3 Ofen	3
Gerätekonstruktion	4

## Installation

Auspackanleitung	4
Anheben und Aufstellen des Gerätes	4
Installation in Nähe offener Wärmequellen	5
Wahl der Betriebsspannung	5
Lüftungsanforderungen	5
Installationsoptionen	6
Ofenwagen	6
Stapel-Untergestell	6
Ofenbefestigungs-Kit	6
Oven Connect™	6
ChefComm Pro®	6
ChefComm Limited™	6

Tägliche Wartung	7
------------------	---

Bedien-Blende	10
---------------	----

Garzyklen	11
-----------	----

## **Info-Modus**

Übersicht Info-Modus	14
Ansicht: Zählwerk für Garvorgänge/Zeit-Logs	14
Ansicht: Fehler-Log	14
Ansicht: Servicenummern	15
Optionen-Bildschirm	15
Bildschirm für Zeiteinstellung ein/aus	
Bildschirm für Weitergaren ein/aus	
Editier-Modus ein/aus	
Bildschirm für Menüimport ein/aus	
Netzwerkinstallation	
Ofentypeinstellung (i3 oder i5)	
Netzwerkinstallation	15
Alarm F2 Einstellen	15
Ofen-Reset	15
Datum-/Zeiteinstellung	16
Aktualisieren Ofenmenü	16
Kopie Ofenmenü erstellen	17
Aktualisieren Ofenfirmware	17

## **Editier-Modus**

Übersicht Editier-Modus	17
Ändern eingestellter Temperaturen	17
Ändern Gruppen/Item-Namen	18
Ändern Gareinstellungen	18

## **Fehlersuche**

## **Befristete Garantie für Nord-Amerika**

## **Befristete internationale Garantie**

## 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 Erstickten der Flammen.
- ✗ Den Garraum nicht als Lager nutzen.
- ✗ Produkte nicht übergaren. Das Gerät sorgfältig überwachen, falls Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien, die für den Garvorgang benötigt werden, im Gerät sind.
- ✗ 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.

- ✗ 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.

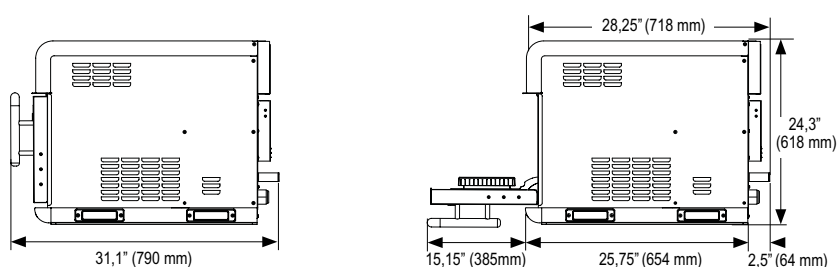
### RF Interferenzhinweise

Der i3 und i5 Ofen 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.

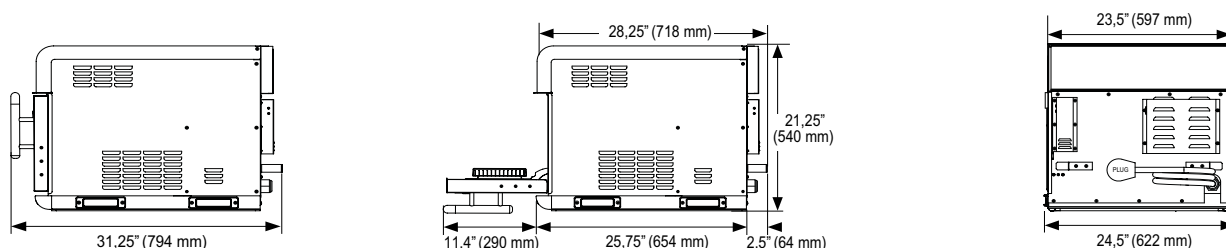
Sollte es in Ihrem Gerät zu Interferenz kommen:

- ✓ 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.





Bide 1: i5 Ofen Abmessungen



Bide 2: i3 Ofen Abmessungen

## Betriebstheorie

Mit der Anwendung der patentierten Technologie von TurboChef für schnelles Garen ohne Qualitätsverlust maximieren die i5 und i3 Öfen die Produktivität und Anwendungsvielfalt durch den großen Garraum und die Möglichkeit, mit fast allen Metallpfannen und -töpfen zu arbeiten. Die Steuerung koordiniert exakt die separate obere und untere fokussierte Düsenumluft mit oben installierter Mikrowelle für ausgezeichnete Qualität, Produktivität und Geschwindigkeit. Der eingebaute katalytischer Konverter ermöglicht einen UL®-zertifizierten Betrieb ohne Abzugshaube.

Diese Anleitung enthält Anweisungen für Installation, Reinigung und Betrieb des i3 und i5 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.

## Zertifizierungen

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



## Abmessungen

### Ofen Abmessungen

	i5 Ofen	i3 Ofen
Höhe	24,3" (618 mm)	21,25" (540 mm)
Breite	28,1" (714 mm)	24,5" (622 mm)
Tiefe (Tür geschlossen)	31,1" (790 mm)	31,25" (794 mm)
Tiefe (Tür geöffnet)	43,4" (1102 mm)	39,65" (1007 mm)
Gewicht	275 lb. (125 kg)	245 lb. (111 kg)

### Garraum

	i5 Ofen	i3 Ofen
Höhe	10" (254 mm)	6,9" (175 mm)
Breite	24" (610 mm)	19,4" (493 mm)
Tiefe (Tür geschlossen)	16" (406 mm)	14,75" (375 mm)
Tiefe (Tür geöffnet)	14" (356 mm)	12,75" (324 mm)
Volumen	2,22 ft³ (63 liters)	1,14 ft³ (32.3 liters)

### Abstand zur Wand

	i5 Ofen	i3 Ofen
Deckplatte	19" (483 mm)	19" (483 mm)
Seiten	2" (51 mm)	2" (51 mm)

## Elektrische Technische Daten - i5

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

### Einphasen-Anschluss

i5 U.S. Modell (i5-9500-1)\*  
208/240 VAC, 60 Hz, 48 A  
Max. Eingang: 9500/11500 W  
Stecker: NEMA 6-50P

i5 BK Modell (i5-9500-6-BK)  
220 VAC, 60 Hz, 48 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: IEC 309, 3 Kontakte

i5 LA Modell (i5-9500-7-LA)  
220 VAC, 60 Hz, 48 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: NEMA 6-50P

i5 UK Modell (i5-9500-2-UK)  
230 VAC, 50 Hz, 48 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: IEC 309, 3 Kontakte

i5 JK Modell (i5-9500-8-JK) - 50 Hz  
(i5-9500-10-JK) - 60 Hz  
200 VAC, 50 or 60 Hz, 46 A  
Max. Eingang: 9000 W  
Stecker: PSE, 3 Kontakte

### Mehrphasen-Anschluss

i5 DL (U.S.) Modell (i5-9500-14-DL)\*  
208/240 VAC, 60 Hz, 30 A  
Max. Eingang: 9500/11500 W  
Stecker: NEMA 15-30P

i5 BD Modell (i5-9500-16-BD)  
220 VAC, 60 Hz, 28 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: IEC 309, 4 Kontakte

i5 LD Modell (i5-9500-15-LD)  
220 VAC, 60 Hz, 28 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: NEMA 15-30P

i5 EW Modell (i5-9500-4-EW)  
400 VAC, 50 Hz, 19 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: IEC 309, 5 Kontakte

i5 AU Modell (i5-9500-5-AU)  
400 VAC, 50 Hz, 19 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: Clipsal 5 Kontakte

i5 KW Modell (i5-9500-12-KW)  
400 VAC, 60 Hz, 19 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: IEC 309, 5 Kontakte

i5 ED Modell (i5-9500-3-ED)  
230 VAC, 50 Hz, 28 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: IEC 309, 4 Kontakte

i5 SD Modell (i5-9500-13-SD)  
230 VAC, 60 Hz, 28 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: IEC 309, 4 Kontakte

i5 JD Modell (i5-9500-9-JD) - 50 Hz  
(i5-9500-11-JD) - 60 Hz  
200 VAC, 50 or 60 Hz, 25 A  
Max. Eingang: 10000 W  
Stecker: PSE, 4 Kontakte

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

## Elektrische Technische Daten - i3

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

### Einphasen-Anschluss

**i3 U.S. Modell (i3-9500-1)\***  
208/240 VAC, 60 Hz, 40 A  
Max. Eingang: 8300/9600 W  
Stecker: NEMA 6-50P, 8/3

**i3 BK Modell (i3-9500-6-BK)**  
220 VAC, 60 Hz, 40 A  
Max. Eingang: 8800 W  
Stecker: IEC 309, 3 Kontakte

**i3 LA Modell (i3-9500-7-LA)**  
220 VAC, 60 Hz, 40 A  
Max. Eingang: 8800 W  
Stecker: NEMA 6-50P

**i3 UK Modell (i3-9500-2-UK)**  
230 VAC, 50 Hz, 40 A  
Max. Eingang: 9200 W  
Stecker: IEC 309, 3 Kontakte

**i3 JK Modell (i3-9500-8-JK) - 50 Hz**  
**(i3-9500-10-JK) - 60 Hz**  
200 VAC, 50 or 60 Hz, 40 A  
Max. Eingang: 8000 W  
Stecker: PSE, 3 Kontakte

### Mehrphasen-Anschluss

**i3 DL (U.S.) Modell (i3-9500-14-DL)\***  
208/240 VAC, 60 Hz, 24 A  
Max. Eingang: 8600/9900 W  
Stecker: NEMA 15-30P

**i3 BD Modell (i3-9500-16-BD)**  
220 VAC, 60 Hz, 24 A  
Max. Eingang: 9100 W  
Stecker: IEC 309, 4 Kontakte

**i3 LD Modell (i3-9500-15-LD)**  
220 VAC, 60 Hz, 24 A  
Max. Eingang: 9100 W  
Stecker: NEMA 15-30P

**i3 EW Modell (i3-9500-4-EW)**  
400 VAC, 50 Hz, 14 A  
Max. Eingang: 9500 W  
Stecker: IEC 309, 5 Kontakte

**i3 AU Modell (i3-9500-5-AU)**  
400 VAC, 50 Hz, 14 A  
Max. Eingang: 9500 W  
Stecker: Clipsal 5 Kontakte

**i3 KW Modell (i3-9500-12-KW)**  
400 VAC, 60 Hz, 14 A  
Max. Eingang: 9500 W  
Stecker: IEC 309, 5 Kontakte

**i3 ED Modell (i3-9500-3-ED)**  
230 VAC, 50 Hz, 24 A  
Max. Eingang: 9500 W  
Stecker: IEC 309, 4 Kontakte

**i3 SD Modell (i3-9500-13-SD)**  
230 VAC, 60 Hz, 24 A  
Max. Eingang: 9200 W  
Stecker: IEC 309, 4 Kontakte

**i3 JD Modell (i3-9500-9-JD) - 50 Hz**  
**(i3-9500-11-JD) - 60 Hz**  
200 VAC, 50 or 60 Hz, 23 A  
Max. Eingang: 8000 W  
Stecker: PSE, 4 Kontakte

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

## Gerätekonstruktion

### Außenkonstruktion

- Front, Deckplatte und Seiten aus Edelstahl, zweifarbig
- Herausnehmbare Fettauffangwanne aus CNS 1.4301
- Ergonomischer Türgriff
- Gummidichtung für feste Aufstellung
- Seitliche Griffe zum Heben

### Innenkonstruktion

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

## Installation

Das Gerät darf nur in Übereinstimmung mit der folgenden Anleitung installiert oder aufgestellt werden.

## 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: Der i5-Ofen wiegt ca. 125 kg, der i3-Ofen wiegt ca. 111 kg. Mit mindestens 2 Personen anheben.

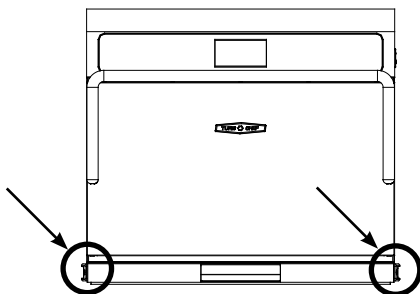


Bild 3: Lage der Handgriffe

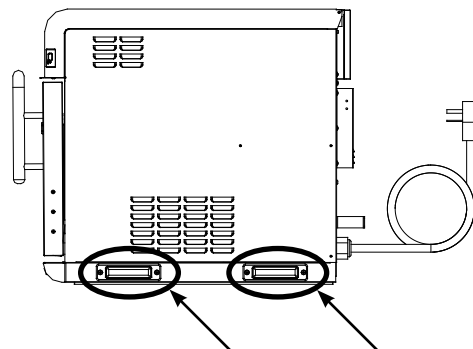
- !** WARNUNG: Nur an den Handgriffen heben (Bild 3 unten). Das Gerät nie am Türgriff heben.

- !** WARNUNG: Der Ofen muss immer sachgemäß auf einem Tisch oder Unterschrank stehen. 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 483 mm nach oben gehalten werden.

1. Eine Stellfläche von mindestens 762 mm Tiefe vorbereiten mit
  - 127 kg Tragkraft für einen i5 Ofen
  - 114 kg Tragkraft für einen i3 Ofen.
 Bei Installation auf einem Wagen müssen die Rollen festgestellt sein.
2. Eine oder mehr Personen vor dem Gerät aufstellen.
3. Mit den Händen die Griffe umfassen (siehe Bild 3) und anheben.
4. Das Gerät auf die vorbereitete Aufstellfläche stellen, ohne dass Kanten überstehen.
5. Den Ofenrost oder eine andere Garflächen einbringen.
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 5), 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 483 mm haben und an jeder Seite von 51 mm.

## 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 Gerätes wählen. Die korrekte Spannung (V) wird zur Identifikation im Bildschirm angezeigt und muss entsprechend gewählt werden. (siehe Bild 4).

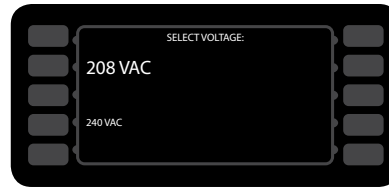


Bild 4: Volteinstellung

## Lüftung

Der Turbochef Encore 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 Installierung bezüglich der oben genannten Vorschriften und gesetzlichen Regulierungen sind. Eine Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zu einer einstweiligen Unterlassungsanordnung des zuständigen Gesundheitsamtes führen bis die unzulässigen Bedingungen behoben sind.

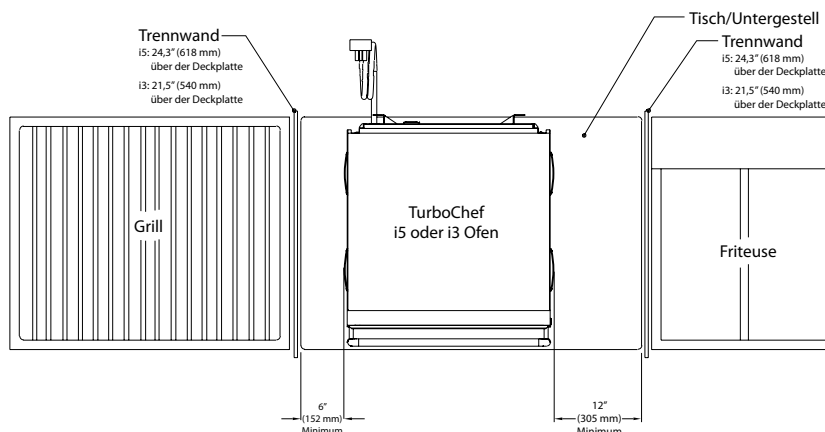


Bild 5: Installation in Nähe einer offenen Wärmequelle

## Installationsoptionen

Bild 6, unten und Bild 7, Seite 7.

### TurboChef Ofenwagen

- Artikelnummer: NGC-1217-1  
Höhe: 24" (610 mm), Breite: 27,8" (706 mm), Tiefe: 26,625" (676 mm)
- Artikelnummer: NGC-1217-2  
Höhe: 17,3" (439 mm), Breite: 27,8" (706 mm), Tiefe: 26,625" (676 mm)
- Artikelnummer: NGC-1217-3  
Höhe: 32" (813 mm), Breite: 27,8" (706 mm), Tiefe: 26,625" (676 mm)

### TurboChef Stapeluntergestell

- Artikelnummer: i5-9369  
Höhe: 44,6" (1133 mm), Breite: 32,5" (826 mm), Tiefe: 26,5" (673 mm)

**HINWEIS:** Das Stapeluntergestell kann nur zusammen mit dem 439 mm Ofenwagen (NR.: NGC-1217-2) verwendet werden.

### 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.

### 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.

### 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.

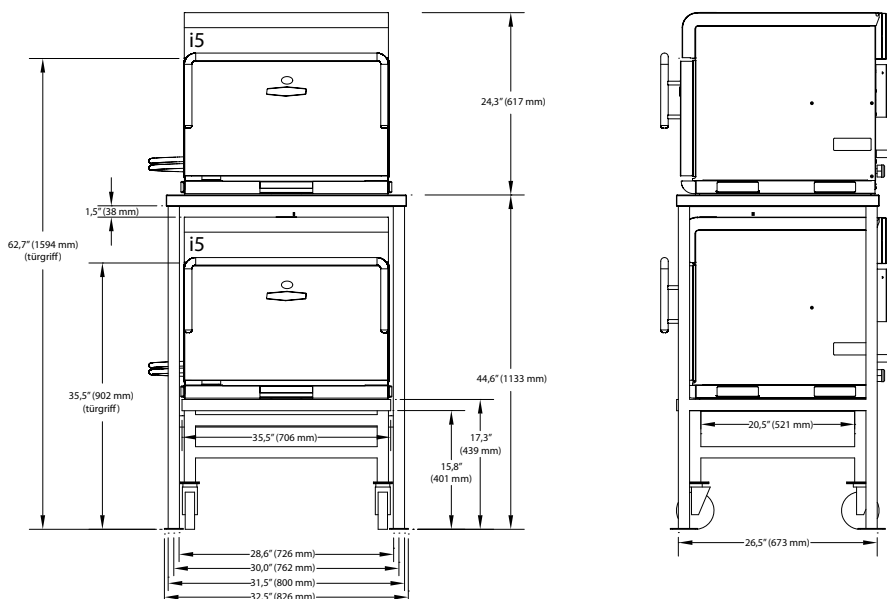


Bild 6: i5 Abmessungen von Wagen und Stapeluntergestell

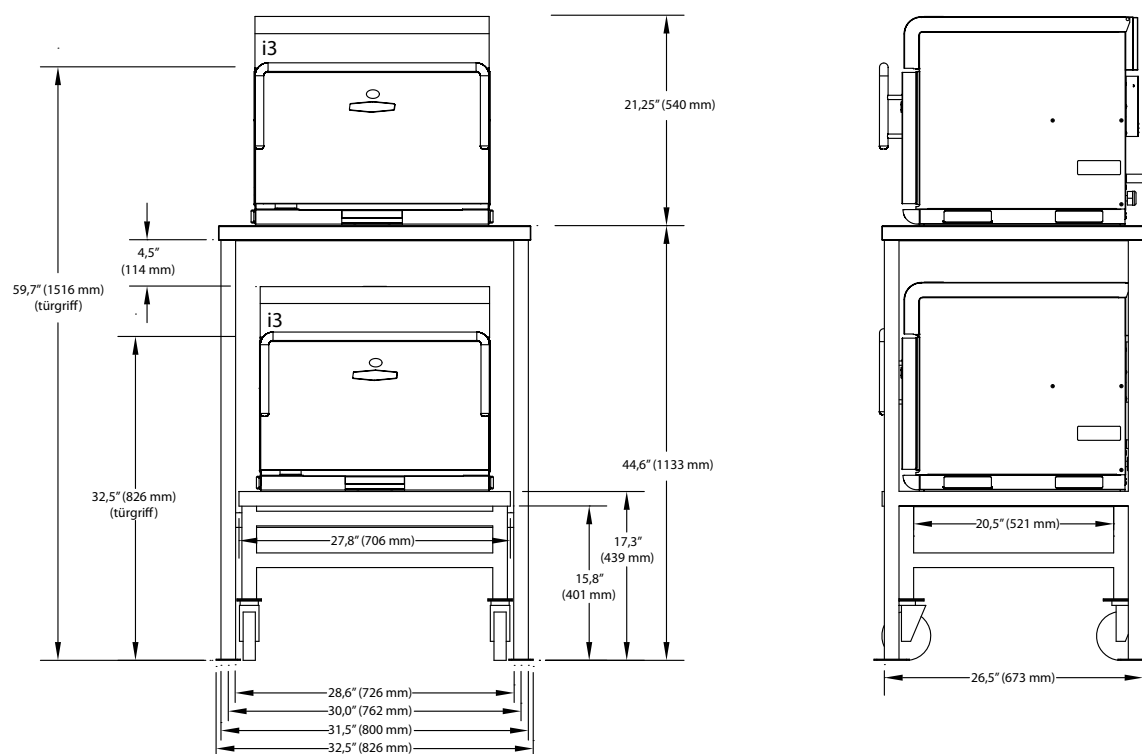


Bild 7: i3 Abmessungen von Wagen und Stapeluntergestell

## Tägliche Wartung

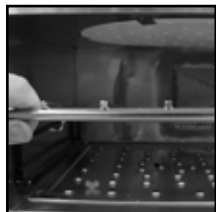
Bei der Reinigung Ihres i5 oder i3 Ofens sind folgende Schritte zu befolgen: Nur von TurboChef® genehmigte chemische Reinigungsmittel verwenden. Der Gebrauch anderer Produkte kann wesentliche Gerätekomponenten beschädigen und zum Erlöschen des Garantieanspruchs führen.

### 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



Schritt 2

### Schritt 1: Das Gerät vorbereiten

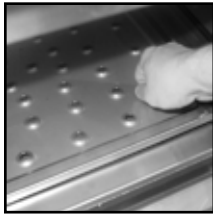
- ⚠ WARNUNG:** Das Gerät wird mit max. 260 °C betrieben und kann Verletzungen verursachen, wenn es nicht ordnungsgemäß abgekühlt wird.
- Das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
  - Die Tür langsam öffnen.
  - Das Abkühlen dauert etwa 30 Minuten. Den Ofen nicht reinigen, bevor das Display „oven off: ready to clean“ – „Gerät aus: bereit zum Reinigen“ anzeigt.

### Schritt 2: Gitterrost herausnehmen und reinigen

- ⚠ WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass der Garraum vor Entnahme des Gitterrostes abgekühlt ist.
- Gitterrost spülen, klarspülen und desinfizieren.

Weiter siehe Seiten 8-9.





Schritt 3



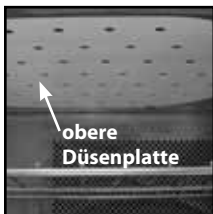
Schritt 4



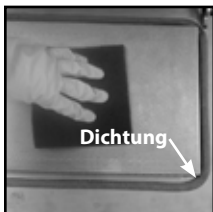
Schritt 5



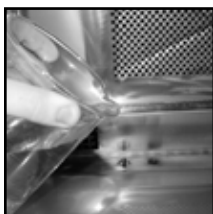
Schritt 6.1



Schritt 6.2



Schritt 7



Schritt 8

### Schritt 3: Das untere Düsenblech herausnehmen und reinigen

- Die beiden Flügelschrauben am unteren Düsenblech lösen.
- Das untere Düsenblech anheben durch Festhalten der Schrauben.
- Das untere Düsenblech herausnehmen.
- Das untere Düsenblech spülen, klarspülen und desinfizieren.

**⚠ ACHTUNG:** Die obere keramische Düsenplatte oder Glaseinsätze nicht herausnehmen; bei Bruch brauchen Sie den Service ohne Garantieanspruch.

### Schritt 4: Herausnehmen und Reinigen des unteren Luftleitblechs

- Das untere Luftleitblech herausnehmen.
- Das untere Luftleitblech spülen, klarspülen und desinfizieren.

**⚠ WARNUNG:** Keinesfalls das untere Luftleitblech entfernen. Das Gerät funktioniert nicht ohne eingesetztes unteres Luftleitblech.

### Schritt 5: Auswischen des Garraums

- Große Partikel mit einem feuchten Tuch aus dem Ofen wischen.

### 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.

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

**⚠ ACHTUNG:** Beim Auswischen keinen Druck auf die keramische Platte oder die Glasteile der oberen Düsenplatte ausüben; bei Bruch brauchen Sie den Service ohne Garantieanspruch.

**⚠ ACHTUNG:** Die keramische Düsenplatte oder die Glaseinsätze nicht herausnehmen; bei Bruch brauchen Sie den Service ohne Garantieanspruch.

### Schritt 7: Reinigen und Trocknen der Gerätetür

**⚠ ACHTUNG:** Ofenreiniger nicht direkt auf die Türdichtung sprühen (Bild Schritt 7) oder sie mit Wasser durchtränken.

**⚠ ACHTUNG:** Die Türdichtung nicht scheuern oder sonst zu reinigen versuchen (Bild Schritt 7). Sie kann dadurch beeinträchtigt werden, und Sie benötigen den Service ohne Garantieanspruch.

- 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: Ausspülen oder Wischen des Garraums

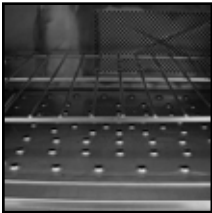
**⚠ ACHTUNG:** Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen. Dabei können wesentliche Komponenten beschädigt werden, und Sie benötigen den Service ohne Garantieanspruch.

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

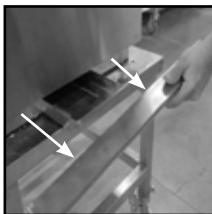




Schritt 9



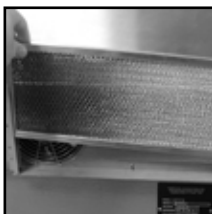
Schritt 10



Schritt 11



Schritt 12



Schritt 13

### 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 Ofenschutzmittel (Oven Guard) nicht auf die Türdichtung auftragen. Das könnte die Dichtung beschädigen, und Sie benötigen den Service ohne Garantieanspruch.

### Schritt 10: Die Teile wieder einsetzen

- Wiedereinsetzen des unteren Luftleitblechs.
- Das untere Düsenblech wieder installieren. Die beiden Flügelschrauben zum Befestigen des unteren Düsenblechs festziehen.
- Den Gitterrost einsetzen und die Tür schließen.

### Schritt 11: Reinigen der Ablaufrinne

- Die untere Frontblende abnehmen zum Zugang zur Ablaufrinne (Bild Schritt 11). Die Blende ist mit 4 Clips befestigt und lässt sich von der Front abziehen.

HINWEIS: Bei einigen i5 Öfen braucht die untere Frontblende zum Zugang zur Ablaufrinne nicht abgenommen zu werden.

- Ablaufrinne ganz vom Geräteboden abnehmen.
- Mit einer mit einem Tuch umwickelten Flachzange (Empfehlung von TurboChef) die Ablauföffnung in der Rinne auswischen.
- Die Ablaufrinne leeren, reinigen und wieder einsetzen.

**⚠ ACHTUNG:** Beim Reinigen eines i5 Ofens, bei dem die untere Frontblende nicht abgenommen werden muss, sicherstellen, dass die Außenkante der Ablaufrinne bündig mit der Ofentür ist (d. h. nicht vorsteht). Bei falscher Montage kann die Ofentür beschädigt werden, und Sie benötigen den Service ohne Garantieanspruch.

- Die untere Frontblende wieder anbringen. Alle vier Clips an der unteren Frontblende anbringen und sicherstellen, dass die Ablaufrinne bündig mit der Ofentür abschließt (d. h. nicht vorsteht).

### Schritt 12: Äußere Reinigung

- Das Gerät außen 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.

### Schritt 13: Reinigung des Luftfilters (einmal wöchentlich)

- Den Luftfilter von der Geräterückwand abnehmen.
- Mit heißem Wasser spülen.
- Nicht mit Wasserstrahl reinigen, das verkürzt die Lebensdauer des Filters.
- Den Filter wieder einsetzen.

**⚠ ACHTUNG:** Das Gerät nicht ohne eingesetzten Luftfilter betreiben.

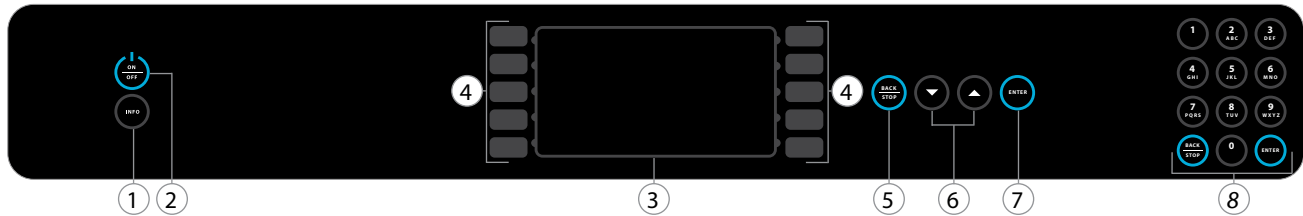


Bild 8: Bedien-Blende

## Bedien-Blende

### 1. Info-Taste

Drücken, wenn das Gerät aus ist oder abkühlt für Zugang zum Info-Modus (Seite 14).

### 2. Ein-/Aus-Taste

Drücken zum Einschalten des Gerätes (beginnt aufzuheizen), zum Ausschalten (abkühlen) oder zum Verlassen des Info-Modus (Seite 14).

### 3. Display

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

### 4. Softtasten

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

**HINWEIS:** Softtasten sind in dieser Anleitung mit L1-L5 und R1-R5 gekennzeichnet (wo anwendbar) für eine leichtere Identifizierung und Referenz.

### 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 14), die Zurück-/Stopp-Taste drücken, um in den vorherigen Ansichts-Bildschirm zu wechseln.

### 6. 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 14) drücken, um zwischen Bildschirm 1 und 2 zu wechseln.

Bei Editieren eines Produktbegriffs drücken, um zwischen den Editierfeldern zu wechseln. (Bild 32, Seite 18).

### 7. Entertaste

Die Entertaste drücken zum Bestätigen einer Einstellungsänderung im Optionen-Bildschirm (Bild 24, Seite 14) bei Änderungen von Produktarten-Einstellung (Bild 32, Seite 18) oder immer, wenn es der Bildschirm anzeigt.

### 8. Numerische Folientastatur

Mit der numerischen Folientastatur können Sie Zugangspasswörter aktivieren oder Gareinstellungen ändern (Bild 32, Seite 18). Die numerische Folientastatur enthält auch eine Zurück-/Stopp- und eine Entertaste, deren Funktion identisch ist mit Pos. 5 und 7.

## Garzyklen

Das Gerät hat werkseitig vorprogrammierte Rezepteneinstellungen und ist nach der Installation betriebsbereit. Wenn Rezepteneinstellungen gelöscht worden sind, müssen neue Menüeinstellungen entweder über die Smartkarte /USB (Seite 15) geladen oder manuell programmiert werden (Seiten 17 - 18). 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

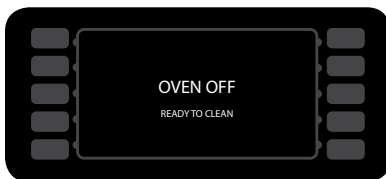


Bild 9: Gerät aus

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 10: Wahl der Gartemperatur

Der Ofen speichert zwei verschiedene Gartemperatureinstellungen (für weitere Informationen siehe Seite 17). Jeder Temperatureinstellung sind 10 Produktgruppen zugeordnet, jede mit 10 Produkten (100 Positionen je Temperatureinstellung). 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 11: Aufheizen

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

### Schritt 4: Durchwärmen



Bild 12: 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



Bild 13: Wahl einer Gruppe

**⚠ 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 weitere Produkte aufrufen.



Bild 14: Wahl eines Produktes (Pos.)

### Schritt 6: Zeitabgleich



Bild 15: 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).

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 16: 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 17: Garzyklus beendet

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

Tür öffnen und das Produkt prüfen/entnehmen.

## Schritt 9: Zusätzliche Garoptionen



Bild 18: Zusätzliche Garoptionen

Der Bildschirm für zusätzliche Garoptionen (Bild 11) ist standardmäßig nicht aktiviert. Falls Sie ein Produkt über die Originalgarzeit hinaus garen wollen, können Sie diese Funktion beim Optionen-Bildschirm aktivieren (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

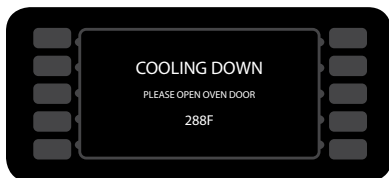


Bild 19: Abkühlen

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 20):

- 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

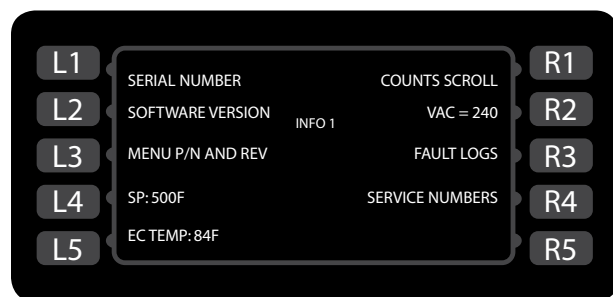


Bild 20: Infomodus-Bildschirm 1

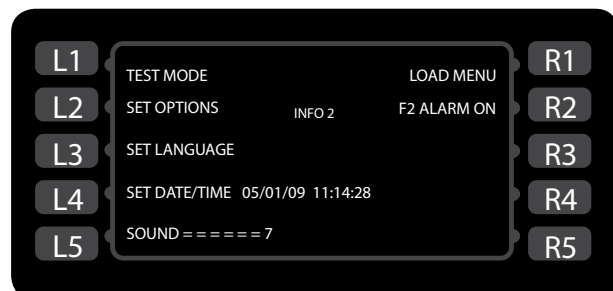


Bild 21: Infomodus-Bildschirm 2

In Bildschirm 2 des Info-Modus (Bild 21):

- Zugang zum Testmodus (nur für den Service)
- Zugang zum Optionen-Bildschirm (Seite 15)
- Spracheneinstellung (nicht in allen Geräten verfügbar)
- Datum-/Zeiteinstellung
- Zugang zum Bildschirm Menüimport
- Tonstärke erhöhen/verringern
- Den Alarm F2 ein oder ausstellen (siehe Seite 15 für Details).

## Anzeige Zykluszählwerk/Zeitlogs

In Bildschirm 1 des Info-Modus (Bild 20) 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 20) die R3 Softtaste drücken zur Ansicht des Fehlerlogs (Bilder 22 und 23). Zur Ansicht des Zeitpunktes jedes aufgetretenen Fehlers drücken Sie die Softtaste neben dem Fehlercode.

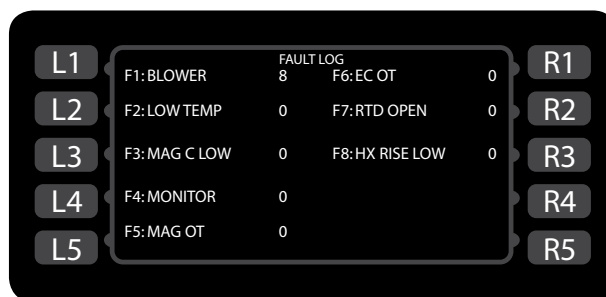


Bild 22: Fehlerlogs



Bild 23: Fehlerdetail

## Anzeige der Servicenummer

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

## Optionen-Bildschirm

In Bildschirm 2 des Info-Modus (Bild 21, Seite 14) die Softtaste L2 drücken zum Zugang in den Optionen-Bildschirm (Bild 24). 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 (Seite 12 für mehr Details)
- "Cook More" – Weitergaren-Bildschirm (zusätzliche Garoptionen, Seite 13 für mehr Details)
- Editier-Modus (Seite 17 für mehr Details)
- "Load Menu" – "Menüimport"-Bildschirm (Seite 16 für mehr Details)
- Zugang zur Netzwerkinstallation (siehe unten)
- Ofentyp einstellen: Sicherstellen, dass diese Option auf „i3" bei i3 Öfen und auf „i5" bei i5 Öfen gesetzt ist.

## 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)

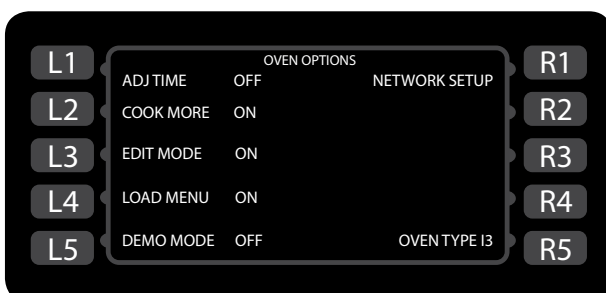


Bild 24: Optionen-Bildschirm

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.

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.

## Alarm F2 Einstellen

Bei normalem Betrieb beendet der Alarm F2 einen Garzyklus, wenn die CC Temperatur unter 47 °C des Sollwerts fällt. Durch Ausstellen des Alarms F2 wird verhindert, dass ein Garzyklus beendet wird, nachdem der Fehler entdeckt ist. In beiden Fällen wird der Fehler aufgezeichnet, und der Service muss gerufen werden.

Zum Ein- oder Ausstellen des Alarms F2 die Softtaste R2 im Info 2 Bildschirm drücken (Bild 21, Seite 14).

## 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.



## Datum-/Zeiteinstellung

Genaue Datum- und Zeitangaben sind wichtig zum Aufzeichnen von Ofenzählwerk, Diagnosen und Fehlerbedingungen, falls welche auftreten. Ofenuhrzeit und Datum werden werkseitig eingestellt. Es kann aber erforderlich sein, dass der Betreiber Änderungen vornehmen muss. In Bildschirm 2 im Info-Modus (Bild 21) die Softtaste L4 drücken zum Zugang zum Bildschirm „Datum/Uhrzeiteinstellung“ (Bild 25).

Einstellen von Datum und Uhrzeit:

1. Mit den Softtasten L3 und R3 (jeweils mittig links und rechts) zwischen den Feldern wechseln.
2. Mit der Zahlentastatur Monat, Tag und Jahr und dann Stunde und Minute eingeben.

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

3. „Save“ zum Speichern Ihrer Änderungen wählen oder „Cancel“ zum Verlassen des Bildschirms.

HINWEIS: Das Gerät wird die Zeit nicht speichern, wenn es zwei Wochen oder länger stromlos bleibt.

In Bildschirm 2 des Infomodus (Bild 21, Seite 14) die Softtaste R1 drücken zum Zugang zum „Menüimport“-Bildschirm (Bild 27).

HINWEIS: Diese Funktion kann im „Optionen“-Bildschirm ein- oder ausgeschaltet werden (Bild 24).



Bild 25: Datum-/Zeiteinstellung

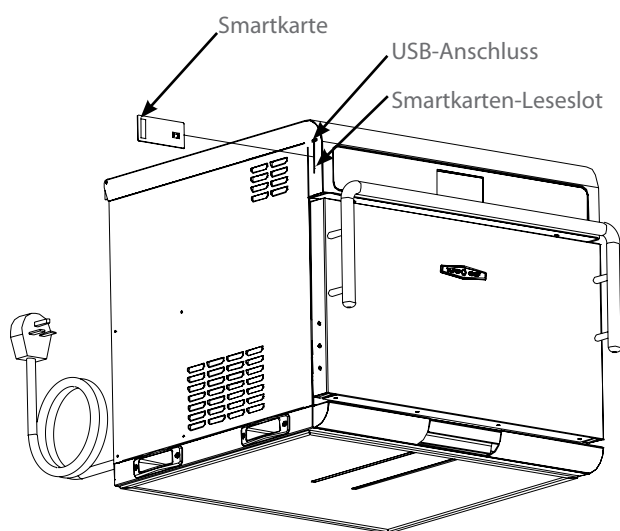


Bild 26: Eingabe von Smartkarte/USB-Stick

## Ofenmenü-Updates

Laden eines Menüs von einer Smartkarte in den Ofen:

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 eingeben (Bild 26).
4. Softtaste L1 drücken (Bild 27).
5. Prüfen, ob ein Piepton ertönt und „FINISHED“ – FERTIG – angezeigt wird (Bild 28).

Laden eines Menüs von einem USB-Stick:

1. Der Name des Menüs im USB-Stick muss MENU.BIN sein - prüfen.
2. Das Menü im USB-Stick muss in einem Ordner mit dem Namen TC\_MENU sein - prüfen. Der Ordner darf kein Unterordner eines anderen sein.
3. Den USB-Stick eingeben (Bild 26).
4. Softtaste L4 drücken (Bild 27).
5. Prüfen, ob ein Piepton ertönt und „FINISHED“ – FERTIG angezeigt wird.

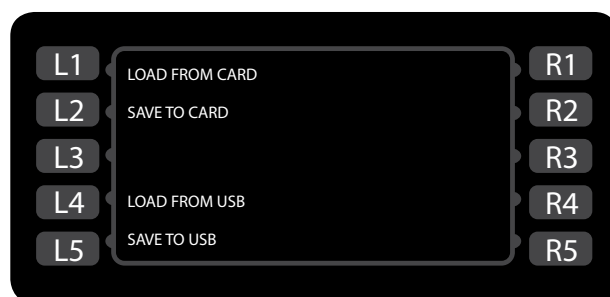


Bild 27: Menüimport-Bildschirm

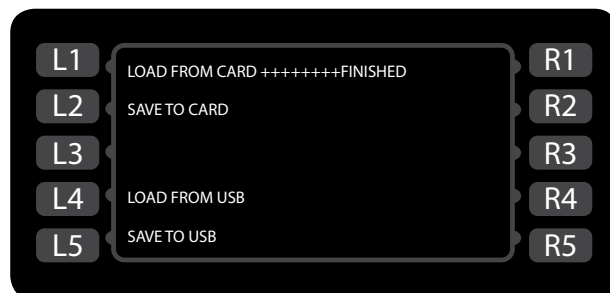


Bild 28: Laden...finished - fertig



## Ofenmenü Kopieren

Speichern einer Kopie des Ofenmenüs auf eine Smartkarte:

1. Smartkarte eingeben (Bild 26).
2. Softtaste L2 drücken (Bild 27).
3. Prüfen, ob ein Piepton ertönt und "FINISHED" – FERTIG angezeigt wird.

Speichern des Ofenmenüs auf einen USB-Stick:

1. Den USB-STICK eingeben (Bild 26).
2. Softtaste L5 drücken (Bild 27).
3. Prüfen, ob ein Piepton ertönt und "FINISHED" – FERTIG angezeigt wird.

## Update der Ofenfirmware

Das Aktualisieren der Gerätefirmware ist anders als das der Menüeinstellungen. Wie im Folgenden beschrieben vorgehen, wann immer Erweiterungen des Gerätebetriebes verfügbar gemacht werden.

**⚠ 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

## Ändern eingestellter Temperaturen

Der Ofen kann zwei eingestellte Temperaturen speichern. Stellen Sie sich jede Temperatur wie einen Block mit 10 Produktgruppen mit je 10 Positionen vor bzw. total 100 Produktpositionen.

Wird ein Menü von einer Smartkarte oder von einem USB-Stick geladen (Seite 16), sind die Temperaturen bereits eingestellt – sie brauchen nicht geändert zu werden. Die eingestellte Temperatur sollte während des normalen Betriebes nicht geändert 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 29: Temperatureditier-Bildschirm

## Ändern von Gruppen-/Begriffnamen

Zum Ändern einer Produktgruppe oder eines Begriffs:

1. Das Gerät in den Editier-Modus setzen (siehe Seite 17).
2. Die Softtaste R2 drücken zum Editieren der Temperatur-1-Gruppen oder R4 zum Editieren der Temperatur-2-Gruppen (Bild 29, Seite 17).
3. Die Gruppe mit den Begriffen, die Sie editieren wollen, wählen.
4. Ein Produkt wählen.
5. Im Bildschirm „Rezept-Editieren“ (Bild 30) 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 R3 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 R3 drücken zum Speichern der Änderungen. Für zusätzliche Editieroptionen siehe Nebstehendes.

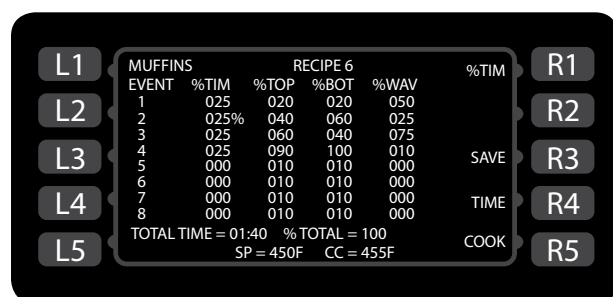


Bild 30: Bildschirm „Rezept Editieren“

## 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 R4 „Zeit“ springt der Cursor auf das Garzeit-Feld.
4. Mit den Zahlentasten die Garzeit einstellen.
  5. Die Softtaste R3 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 R5 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 15). So bekommen Sie Zugang zu den regulären Garzyklen.

## 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>- Der Gitterrost ist nicht korrekt positioniert (nur bei i5 Ofen)</li> <li>- Das untere Düsenblech fehlt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerät gemäß Anweisung Seiten 7 – 9 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>- Die korrekte Lage des Gitterrosts sicherstellen.</li> <li>- Sicherstellen, dass das untere Düsenblech korrekt installiert ist (Seiten 7 - 9).</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>- 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>
F3: Niedriger Magnetronstrom	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blockierung der Frischluftzufuhr in das Gerät.</li> <li>- Abzug des rückseitigen Kühlgebläses blockiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Service rufen.</li> </ul>
F4: Türmonitor defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blockierung der Frischluftzufuhr in den Ofen.</li> <li>- Rückseitige Abzüge des Gebläses sind blockiert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Service rufen.</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 Gerätes blockieren könnte, entfernen.</li> <li>- Prüfen, ob die rückseitigen Gebläse frei von Ablagerungen sind. Wie vorgeschrieben reinigen.</li> </ul>
F6: EC Temp	<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 Gerätes blockieren könnte, entfernen.</li> <li>- Prüfen, ob die rückseitigen Gebläse frei von Ablagerungen sind. Wie vorgeschrieben reinigen.</li> </ul>

# Befristete Garantie für Nordamerika

## TurboChef "i5" und "i3" Schnellgaröfen – 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 Schnellgaröfen, den Sie gekauft haben (im folgenden Gerät genannt), in der Garantiezeit gemäß den hier dargelegten Fristen und Bedingungen frei von Schäden in Material und Verarbeitung ist. Die „Garantiezeit“ beträgt zwölf (12) Monate nach Versanddatum ab TurboChef's U.S. Werk oder dem Großhandelszentrum. Diese Garantie wird von TurboChef bei Ihrer unverzüglichen Benachrichtigung über Ihre Forderung bearbeitet, wie im folgenden Paragraphen „Garantieforderungen“ beschrieben, und wenn Sie TurboChef alle Daten und Informationen, die von TurboChef oder seinem Servicepartner im Zusammenhang mit der Forderung erbeten, übermittelt und den erforderlichen Zugang zu Ihrem Unternehmen und dem Gerät gestattet haben. Diese Garantie gilt nur für den Erstkäufer, der das Gerät bei TurboChef oder einem autorisierten Fachhändler bezogen hat. Sie ist nicht übertragbar an nachfolgende Käufer, es sei denn, TurboChef stimmt einer solchen Abtretung schriftlich zu.

### Haftungsausschlussklausel

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

### Haftungsausschluss

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

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

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

**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.

### Notwendige Upgrades

Zu jeder Zeit während der Gerätegarantie behält sich TurboChef das Recht vor, Verbesserungen, die TurboChef für nötig hält, an den Geräten vorzunehmen, entweder reaktiv, d. h., bei dem nächsten von TurboChef für passend befundenen Service, oder proaktiv, d. h., zu jeder Zeit, die TurboChef für richtig befindet. Diese Upgrades umfassen, sind aber nicht begrenzt auf, jede Art von Verbesserung, die einen korrekten, zuverlässigen und sicheren Betrieb des Gerätes ermöglicht. Wird eine solche Verbesserung vom Kunden abgelehnt, behält TurboChef sich das Recht vor, ab Datum der Ablehnung die verbleibende Garantielaufzeit für das Gerät zu streichen.

**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 ist anwendbar für den Verkauf aller TurboChef „i5“ und „i3“ Öfen (im folgenden Gerät genannt), die von TurboChef Technologies, Inc. (im folgenden TurboChef genannt) hergestellt und außerhalb der U.S.A. von Kanada, Puerto Rico, Zentral- und Südamerika von einem Fachhändler von TurboChef International (im folgenden Fachhändler genannt) an einen Käufer verkauft 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.

## Notwendige Upgrades

Zu jeder Zeit während der Gerätegarantie behält sich TurboChef das Recht vor, Verbesserungen, die TurboChef für nötig hält, an den Geräten vorzunehmen, entweder reaktiv, d. h., bei dem nächsten von TurboChef für passend befundenen Service, oder proaktiv, d. h., zu jeder Zeit, die TurboChef für richtig befindet. Diese Upgrades umfassen, sind aber nicht begrenzt auf, jede Art von Verbesserung, die einen korrekten, zuverlässigen und sicheren Betrieb des Gerätes ermöglicht. Wird eine solche Verbesserung vom Kunden abgelehnt, behält TurboChef sich das Recht vor, ab Datum der Ablehnung die verbleibende Garantielaufzeit für das Gerät zu streichen.

## 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 Garantieserviceverfahren.
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 globalen 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



*Globaler Geschäftsbereich*

2801 Trade Center Drive  
Carrollton, Texas 75007 USA  
+1 214-379-6000 TELEFON  
+1 214-379-6073 FAX

*Kundenservice:*

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