



Bedienungsanleitung

FÜR DEN TURBOCHEF FIRE OVEN

ACHTUNG: Lesen Sie die Anleitung vor Anwendung des Gerätes.

©2014-2015 TurboChef Technologies, Inc.



Für weitere Informationen
rufen Sie folgende Nrn. an:
800.90TURbO
oder
+1 214.379.6000

Allgemeine Anweisungen

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitsanweisungen

| | |
|---|----|
| Allgemeine Sicherheitsinformation | i |
| Vermeiden von Feuergefahr | ii |
| Erdungsanweisung | ii |
| Austausch oder Abnehmen des Anschlusskabels | ii |
| Symbol Erdung | ii |
| Symbol Potentialausgleich | ii |

Spezifikationen und Installation

| | |
|--|---|
| Leistung | 1 |
| Abmessungen | 1 |
| Zertifizierungen | 2 |
| Ofenkonstruktion | 2 |
| Elektrospezifikation | 2 |
| Installation | 2 |
| Auspackanleitung | 2 |
| Installationswarnhinweise - vor Anheben des Ofens zu lesen | 2 |
| Heben und Aufstellen des Ofens | 2 |
| Installation in Nähe von offenen Wärmequellen | 3 |
| Spannung | 3 |
| Lüftung | 3 |
| Montage des Ofengriffs | 4 |

Tägliche Wartung

Bedienelemente

Anwendung

| | |
|-------------------------|---|
| Garvorgang | 7 |
| Temperatureinstellungen | 7 |
| Timereinstellungen | 7 |
| Parametereinstellungen | 8 |

Troubleshooting/Fehlersuche

Nord Amerika begrenzte Garantie

Internationale begrenzte Garantie

Diese Seite ist absichtlich leer.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN



WARNUNG: Bei Betrieb dieses Ofens sind die folgenden Sicherheitsmaßnahmen strikt zu befolgen, um das Risiko von Verbrennung, Stromschlag, Feuer, Verletzung oder Beschädigung des Gerätes oder in der Nähe stehender Teile zu vermeiden.



WARNUNG: Das Gerät hat heiße Oberflächen! Während des Gebrauchs können die zugängigen Ofenteile sehr heiß werden. Beim Öffnen der Ofentür, während oder nach dem Garvorgang, beachten Sie sorgfältig die Strömung von Heißluft und Dampf aus dem Garraum. Treten Sie zur Seite oder zurück.

Allgemeine Sicherheitsinformationen

- ✓ Zur Sicherstellung des korrekten Gebrauchs des Gerätes lesen Sie bitte sorgfältig alle Teile dieser Anleitung und heben Sie sie sicher auf. Vor Anwendung des Gerätes bitte alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile reinigen.
- ✓ Vor Gebrauch dieses Gerätes bitte alle Anweisungen lesen.
- ✓ Das Gerät muss geerdet werden. Nur an einen angemessen geerdeten Anschluss anschließen. Siehe „Erdungsvorschriften“ auf Seite ii.
- ✓ Installieren oder platzieren Sie das Gerät nur in Übereinstimmung mit diesen Installationsanleitungen.
- ✓ Servicearbeiten an diesem Gerät dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden. Nehmen Sie Kontakt mit dem nahegelegensten autorisierten Serviceunternehmen auf für Prüfungen, Reparaturen oder Einstellungen.
- ✓ Das Anschlusskabel von beheizten Flächen fern halten.
- ✓ Das Gerät darf nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Gebrauch eingesetzt werden.
- ✓ Das Gerät ist zum professionellen Einsatz konstruiert worden. Es darf nur von qualifiziertem oder gründlich geschultem Personal bedient werden und muss während des Betriebs immer überwacht werden.
- ✓ Bei Fehler, Bruch oder unkorrekter Funktion das Gerät ausschalten und von der Hauptleitung trennen.
- ✓ Vor Service, Reparatur oder Einstellungen an Komponenten oder Teilen immer sicherstellen, dass der Ofen von der Stromzufuhr getrennt ist.
- x KEINE korrosiven Chemikalien oder Dämpfe im Gerät einsetzen. Es ist nicht geeignet für industriellen oder Laboreinsatz.
- x **WARNUNG:** KEINE Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern (z. B. ganze Eier, Schraubdeckelgläser etc.) im Gerät erhitzen, sie könnten explodieren.
- x KINDER dürfen das Gerät NICHT bedienen.
- x Das Gerät NICHT bedienen bei beschädigtem Kabel oder Stecker, fehlerhafter Funktion, Beschädigung oder Sturz. Siehe „Austausch oder Abnehmen des Anschlusskabels“ auf Seite ii.
- x KEINE Öffnungen am Gerät blockieren oder abdecken.
- x Das Gerät NICHT im Freien lagern.
- x Das Gerät NICHT in der Nähe von Wasser betreiben (z. B. neben einer Spüle, in einem feuchten Gebäude, in der Nähe eines Schwimmbeckens).
- x Kabel oder Stecker NICHT in Wasser tauchen.
- x Das Kabel NICHT über eine Tischkante hängen lassen.
- x Das Kabel NICHT in der Nähe beheizter Flächen platzieren.
- x KEINE entflammenden Dämpfe oder Flüssigkeiten (z. B. Benzin) in der Umgebung des Gerätes lagern oder verwenden.
- x Das Gerät NICHT mit Wasserstrahl reinigen. Für angemessene Reinigung siehe Seite 5 in diese Anleitung.
- x Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Fachwissen bedient werden, es sei denn, sie werden überwacht oder instruiert.
- x **WARNUNG:** Der Fußboden im Bereich des Gerätes kann während des Betriebs rutschig sein.

Vermeiden von Feuergefahr

- ✓ Falls sich Materialien im Gerät entzünden, die Ofentür geschlossen halten, das Gerät ausschalten, von der Stromzufuhr trennen oder den Strom an der Sicherung oder dem Leistungsschalter abstellen.
- ✓ Bei Rauchentwicklung das Gerät ausschalten oder den Stecker ziehen. Die Tür zum Ersticken eventueller Flammen geschlossen halten.
- x KEINE Kunststoff- oder Papiertüten in den Ofen geben.
- x KEINE Gegenstände im Garraum lagern.
- x Die Produkte NICHT übergaren. Das Gerät sorgfältig überwachen, wenn zum einfacheren Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in den Garraum gegeben werden.
- x KEIN Papier, Lebensmittel oder Kochgerät im Garraum lassen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Erdungsanweisungen


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

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


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

Austausch oder Abnehmen des Anschlusskabels


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

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

Symbol Schutzleiter

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

Symbol Potenzialausgleich

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

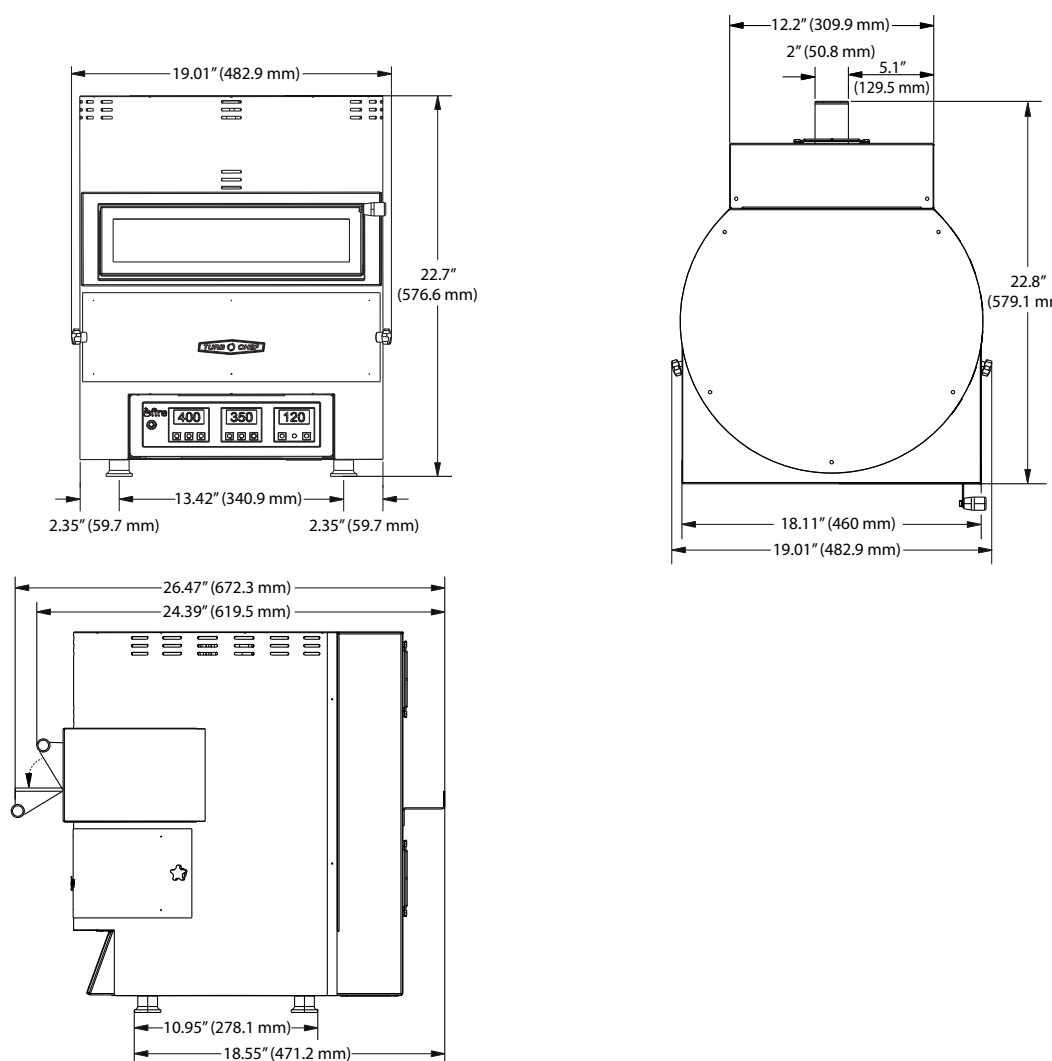


Bild 1: Abmessungen des Fire Oven

Leistung

Der TurboChef Fire bietet die Erfahrung handwerklicher Pizzaherstellung wie im Holzofen. Mit 450 °C kann der Fire frische 35 cm Pizzen in erstaunlichen 90 Sekunden backen. Der Ofen ist klein und hat keinen Abzug, kann also nahezu überall aufgestellt werden ohne Typ I oder Typ II Abzug.

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

Abmessungen

Ofenmaße

Höhe: 22.7" (576.6 mm)
 Länge: 19.01" (482.9 mm)
 Breite (Stellfläche): 18.55" (471.2 mm)
 Breite (geschlossene Tür): 24.39" (619.5 mm)
 Breite (geöffnete Tür): 26.47" (672.3 mm)
 Gewicht: 75 lb. (34 kg)

Garraummaße

Länge: 14.75" (374.7 mm)
 Breite: 14.75" (374.7 mm)

Mindestabstand

Oben: 2" (51 mm)
 Seiten: 2" (51 mm)

Zertifizierungen

cULus, UL EPH, TÜV, CE



Ofenkonstruktion

Außen

- Gehäuse und Tür aus korrosionsbeständigem Stahl (pulverbeschichtet)
- Konstruktion aus Edelstahl ASI 430

Innen

- Edelstahl ASI 430
- Doppelwandige Isolierung hält die Umgebungstemperatur relativ kühl

Elektrospezifikation

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

Anschluss

Nord Amerika: 208/240 VAC, 50/60 Hz, 3700/4800 W, 18/20 A, 30 A Stecker

Europa/Asien/Süd Amerika: 230 VAC, 50/60 Hz, 4500 W, 19.6 A, 32 A Stecker

Europa/Australien: 380-415 VAC, 50/60 Hz, 4500 W, 11.5/1.4/9.2 A, 20 A Stecker

Installation

Das Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den folgenden Anweisungen installiert oder aufgestellt werden.

Auspackanleitung

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

HINWEIS: Das Verpackungsmaterial aufheben, falls das Gerät später an einen anderen Aufstellungsort oder zum Hersteller zurück gebracht werden muss.

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

Installationswarnungen - vor Anheben des Ofens lesen



WARNUNG: Der Fire Ofen wiegt ca. 34 kg. Nie mit weniger als zwei Personen heben.



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



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



WARNUNG: Der Ofen ist nicht stapelbar.

Heben und Aufstellen des Ofens

1. Bereiten Sie eine Stellfläche von mindestens 471,2 mm Breite mit einer Tragfähigkeit von 36,3 kg vor.

HINWEIS: Die Gerätefüße dürfen nicht abgenommen werden.

2. Eine oder mehrere Personen links und rechts vom Gerät aufstellen.
3. Mit den Händen unter den Ofen greifen und ihn hochheben.
4. Den Ofen so auf die vorbereitete Fläche stellen, dass er nirgends übersteht.
5. Sicherstellen, dass die von unten zugängige Blende korrekt installiert ist (Flügelschrauben müssen fest angezogen sein), Darstellung siehe Bild 6, Seite 5.
6. Den Ofen anschließen.

Installation in Nähe einer Wärmequelle

Wird ein TurboChef Ofen in der Nähe einer offenen Wärmequelle installiert (Bild 2), ist unbedingt folgendes zu beachten:

- Bei Aufstellung des Ofens in Nähe eines Grills oder Herds muss ein Trennblech mit einem Abstand von mindestens 152 mm zwischen dem Ofen und der Wärmequelle montiert werden.
- Wird der Ofen in Nähe einer Fritteuse aufgestellt, muss ein Trennblech mit einem Mindestabstand von 305 mm zwischen Ofen und Fritteuse montiert werden.
- Das Trennblech muss so hoch wie der Ofen oder höher sein (576,6 mm).
- Prüfen, ob das Gerät am Aufstellort einen Mindestabstand von 51 mm zu allen Seiten und nach oben hat.

Spannung

Geräte für Nord Amerika sind für 208 oder 240 Volt Spannung ausgelegt.

Lüftung

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

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

HINWEIS: In keinem Fall übernimmt der Hersteller irgendeine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch nicht in Übereinstimmung mit den o. g. Anweisungen und Vorschriften durchgeführten Installationen entstehen. Fehler in der Befolgung dieser Anweisungen können zu einer zeitweisen Stilllegung des Gerätes oder einer Unterlassungsanordnung der örtlichen Gesundheitsbehörde führen, bis die Situation geklärt ist.

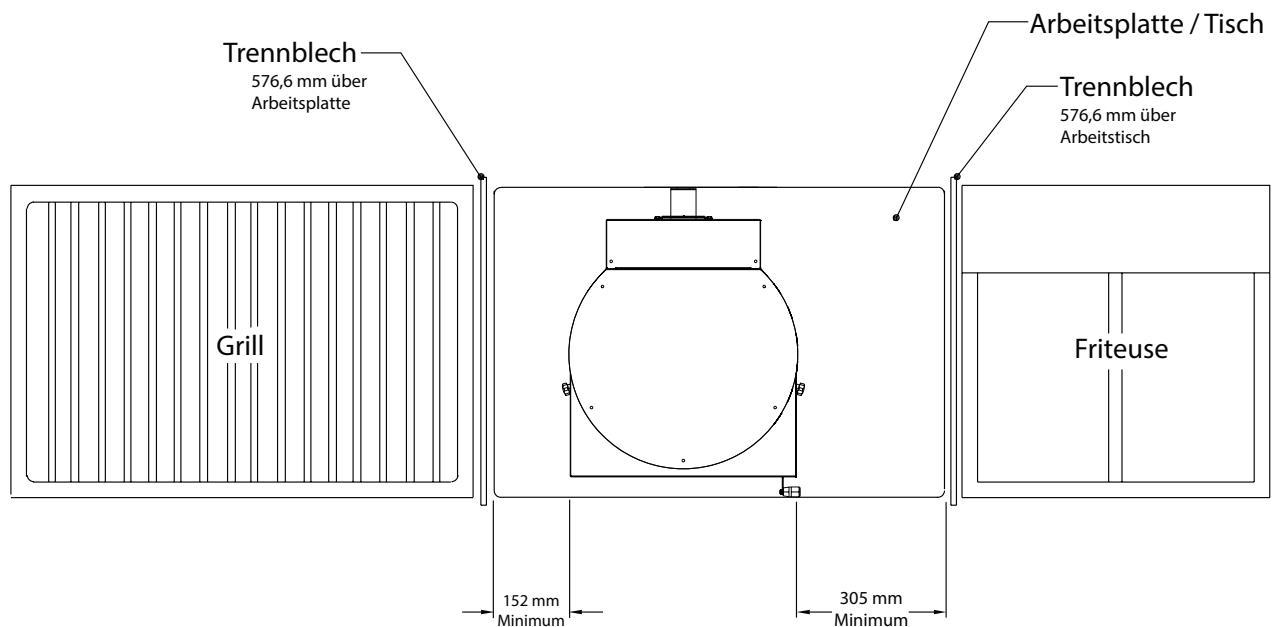


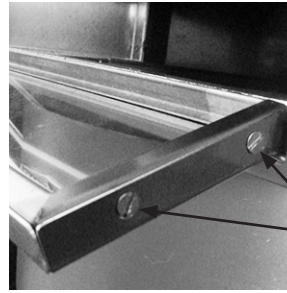
Bild 2: Installation in Nähe einer offenen Wärmequelle

Installation des Ofengriffs

1. Wenn das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt ist, die Ofentür öffnen (Bild 3).
2. Mit einem Schraubenzieher die beiden Schrauben an der rechten Ofentürseite entfernen (Bild 3).
3. Mit den in Schritt 2 entfernten Schrauben die Griffhalterung wie in Bild 4 gezeigt installieren.
4. Die Ofentür schließen.
5. Den Griff mit der vorgesehenen Schraube und der Unterlegscheibe an der Halterung befestigen (Bild 5).

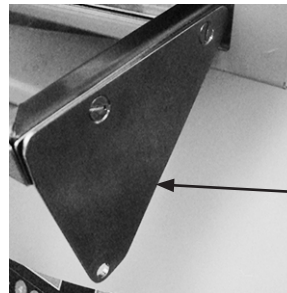


ACHTUNG: NICHT den Griff überdrehen, er könnte sonst brechen.



Ofentürschrauben

Bild 3: Lage der Ofentürschrauben



Halterung

Bild 4: An Ofentür montierte Halterung

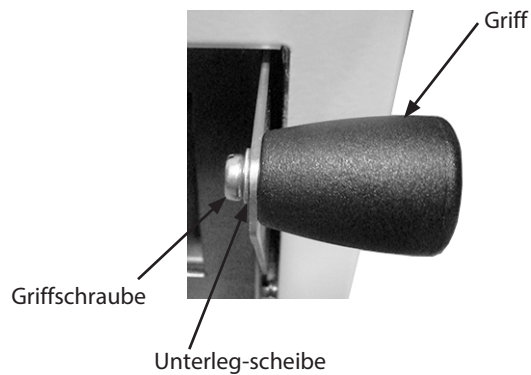


Bild 5: Montierter Griff

Tägliche Wartung

Bei Reinigung Ihres Fire Ofens sind die unten genannten Schritte zu befolgen. Nur von TurboChef® genehmigte chemische Reinigungsmittel verwenden. Der Einsatz irgendwelcher anderer Mittel könnte wesentliche Komponenten beschädigen, was zu einem Serviceeinsatz außerhalb der Garantie führen kann.

Reinigungsausstattung

TurboChef® Oven Cleaner (Produkt Nummer: 103180), Nylonscheuerpad, Reinigungstuch, Einweghandschuhe, Augenschutz, Atemmaske (optional).

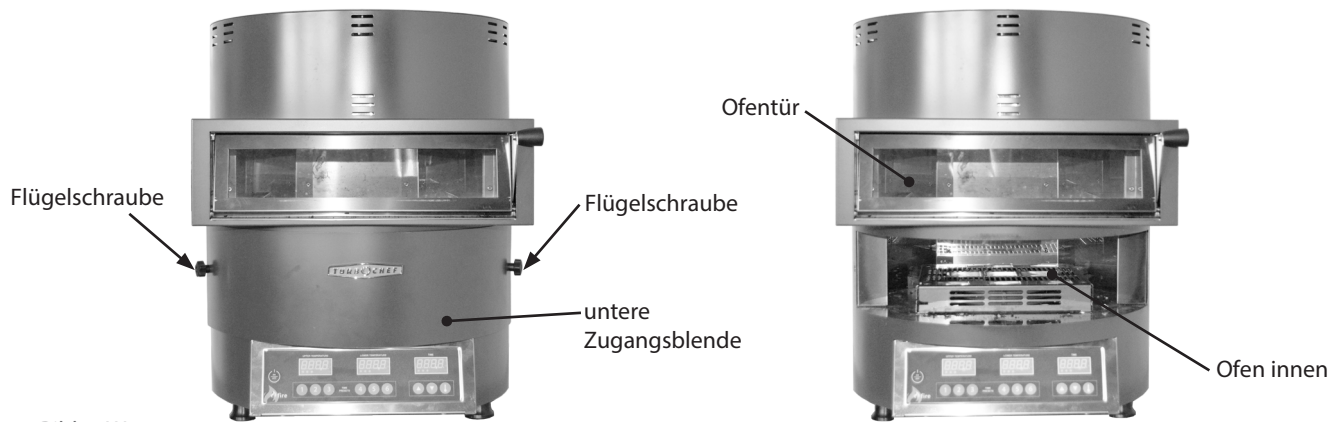


Bild 6: Wartung

Schritt 1: Ofen vorbereiten

⚠ VORSICHT: Der Ofen wird mit 450 °C betrieben und kann Verletzungen verursachen, wenn er nicht ausreichend abkühlen kann.

- Das Gerät durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten.
- Das Abkühlen dauert etwa zwei Stunden (oder länger). Das Gerät NICHT reinigen, bevor es abgekühlt ist.

Schritt 2: Den Ofeninnenraum auswischen

- Die untere Zugangsblende durch Lösen der beiden Flügelschrauben abnehmen (siehe Bild 6, oben).
- Mit einem Lebensmittelsauger oder einem feuchten Tuch größere Partikel aus dem Garraum entfernen.

Schritt 3: Reinigen des Garraums

- TurboChef® Ofenreiniger auf ein sauberes Tuch oder ein Nylonscheuerpad sprühen und den Garraum und die Innenseite der unteren Zugangsblende damit reinigen.

⚠ VORSICHT: Ofenreiniger NICHT in Löcher oder Öffnungen im Garraum sprühen. Dadurch können wesentliche Komponenten beschädigt werden, was zu einem nicht unter die Garantie fallenden Serviceeinsatz führt.

- Die Ofentür öffnen und innen vorsichtig abwischen
- Falls nötig, eine kleine Menge Ofenreiniger auf Flecken sprühen, fünf Minuten einwirken lassen und dann mit einem Nylonpad reinigen.

Schritt 4: Den Garraum ausspülen oder auswischen

⚠ ACHTUNG: Das Gerät NICHT mit einem Schlauch oder Wasserstrahl reinigen. Dadurch können wesentliche Komponenten beschädigt werden, was zu einem nicht unter die Garantie fallenden Serviceeinsatz führt.

- Den Garraum mit einem sauberen, feuchten Tuch auswischen.
- Den Ofen innen mit einem sauberen Tuch trocken reiben.

Schritt 5: Außenreinigung

- Die untere Zugangsblende wieder einsetzen und mit den beiden Flügelschrauben befestigen.
- Das Gerät außen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

⚠ VORSICHT: KEINE chemischen Mittel in Öffnungen wie die seitlichen und frontseitigen Lüftungsschlitze oder die Lochung an der Rückwand sprühen. Dadurch können wesentliche Komponenten beschädigt werden, was zu einem Serviceeinsatz außerhalb der Garantie führt.

- Der Ofen kann wieder eingeschaltet werden.

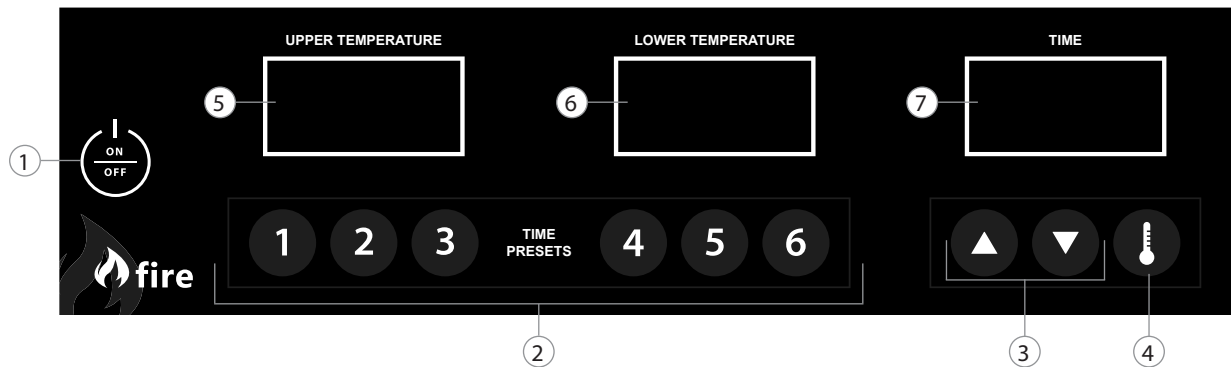


Bild 7: Bedienelemente

Bedienelemente

1. Ein-/Austaste

Drücken zum Ein- oder Ausschalten.

2. Zeitvorwahltasten

Zum Aktivieren eines Timers Tasten 1 bis 6 drücken.

3. Auf- und Abtasten

Die Auf- und Abtasten zum Ändern der Ofentemperatur (Seite 8), der Zeitvoreinstellungen (Seite 7) oder der Parameter (Seiten 8 - 9) drücken.

4. Temperaturtaste

Die Temperaturtaste zum Schalten zwischen der Einstellung von Ober- und Unterhitze drücken (Seite 7).

5. Anzeige Oberhitze

Zeigt die aktuelle Oberhitze an. In der unteren linken Ecke blinkt während des Aufheizens ein grünes Licht und bleibt dauernd an, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

6. Anzeige Unterhitze

Zeigt die aktuelle Unterhitze an. In der unteren linken Ecke blinkt während des Aufheizens ein grünes Licht und bleibt dauernd an, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

7. Anzeige Zeit

Zeigt die verbleibende Zeit bis zum Erreichen der gewählten Einstellung. Die Zeit wird in Sekunden angezeigt, bis 1.999 (33 Minuten und 19 Sekunden).

Garen

1. Die Ein-/Austaste zum Einschalten des Ofens drücken.
2. Den Ofen aufheizen lassen. Das grüne Licht in der unteren linken Ecke des Oberhitze-Displays und des Unterhitze-Displays blinken während des Aufheizens. Ist die Vorheizphase beendet, hören die Leuchten auf zu blinken und bleiben konstant an.
3. Die Ofentür öffnen, mit dem gelieferten Paddel (Schieber) und dem Screen das Produkt in den Ofen schieben und die Tür schließen.
4. Den gewünschten Timer drücken (1 bis 6).

HINWEIS: Wenn der Timer 0 erreicht, ertönt ein Signal. Zum Stoppen des Signaltons eine der Zeitvorwahltasten drücken.

5. Die Ofentür öffnen, das Produkt aus dem Ofen nehmen und die Tür schließen.

 **VORSICHT:** Platte, Garraum und Ofentür sind heiß!

6. Am Ende des Tagesbetriebs die Ein-/Austaste zum Ausschalten des Ofens drücken und den Abkühlvorgang beginnen.

Temperatureinstellungen

Es können zwei verschiedene Temperaturen eingestellt werden: eine für Ober- und eine für Unterhitze. Die Temperaturen liegen zwischen „aus“ und 450 °C.

HINWEIS: Wenn eine Temperatur auf „aus“ gestellt wird, zeigt das Display 0 °C an.

Zum Einstellen der Temperatur:

1. Bei eingeschaltetem Gerät die Temperaturtaste zum Zugang zur Oberhitze drücken (die Temperatur der Oberhitze beginnt zu blinken).
2. Mit den Auf- und Abtasten die Temperatur der Oberhitze einstellen.
3. Erneut die Temperaturtaste zum Speichern der Oberhitze und zum Zugang zur Unterhitze drücken.
4. Mit den Auf- und Abtasten die Temperatur der Unterhitze einstellen.
5. Erneut die Temperaturtaste zum Speichern der Unterhitze drücken.

HINWEIS: Um nur eine Temperatur zu ändern, einfach die Temperaturtaste zum Umgehen der Ober- oder Unterhitze, ohne sie zu ändern, drücken.

Einstellen der Timer

Es können sechs verschiedene Timer für unterschiedliche Produkte eingestellt werden.

Zum Einstellen eines Timers:

1. Sicherstellen, dass kein Timer aktiviert ist.
2. Bei eingeschaltetem Gerät die gewünschte Timertaste drücken und 2 Sekunden lang gedrückt halten (1 bis 6). Der im Timerdisplay angegebene Wert beginnt zu blinken.
3. Mit den Auf- und Abtasten die Zeit einstellen.
4. Dieselbe Timertaste drücken und zwei Sekunden lang zum Speichern der Zeit gedrückt halten.

HINWEIS: Wenn Sie fünf Sekunden warten, ohne eine Taste zu drücken, speichert der Timer automatisch.

Zum Stoppen eines Timers:

- Eine der Zeitvorwahltasten drücken. Die Zeit im Zeitdisplay blinkt zur Anzeige, dass der Timer gestoppt ist.
- Zum Fortsetzen des Timers wieder irgendeine der Zeitvorwahltasten drücken.
- Um den Timer auf 0 zu setzen, eine der Zeitvorwahltasten drücken und 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Gerät erzeugt ein Signal zur Anzeige, dass der Timer Null erreicht hat. Zum Stoppen des Signaltons eine der Zeitvorwahltasten drücken.

Parametereinstellung

In die Ebene Parametereinstellung zum Ändern von Optionen gehen. Die komplette Parameterliste, Beschreibungen und Werte finden Sie auf Seite 9.

Einstellen der Parameter:

1. Bei ausgeschaltetem Gerät gleichzeitig die Zeitvorwahltasten 2 und 3 drücken und zwei Sekunden lang gedrückt halten. Im oberen Temperaturdisplay erscheint „PA“.
2. Die Abtaste drücken, bis im Zeitdisplay „-19“ erscheint.
3. Gleichzeitig die Zeitvorwahltasten 2 und 3 zwei Sekunden lang drücken. Im oberen Temperaturdisplay erscheint „P0“.
4. Gemäß der Tabelle auf Seite 9 mit den Zeitvorwahltasten 2 und 3 (höhere und niedrigere Parameternummern) durch die Parameter scrollen.
5. Mit den Auf- und Abtasten die Werte ändern.
6. Zuletzt die Ein-/Austaste drücken.

| Parameter | Beschreibung | Maßeinheit | Min. Wert | Max. Wert | Standardwert |
|-----------|---|------------|-------------|-------------|--------------|
| P0 | Temperaturen in °C oder °F (0 = °C, 1 = °F) | n/a | 0 | 1 | 1 |
| P1 | Temperaturdisplays (0 = Istwert, 1 = Sollwert) | n/a | 0 | 1 | 0 |
| P2 | Schaltdifferenz für Thermostat | °F/°C | 36°F/2°C | 48°F/9°C | 4°F/2°C |
| P3 | Offset oberes RTD | °F/°C | -22°F/-30°C | 86/°F30°C | 0°F/0°C |
| P4 | Sollwert Steuerung oben | °F/°C | P5 | P6 | 212°F/100°C |
| P5 | Min. Einstellung Heizelement 1 | °F/°C | 32°F/0°C | P6 | 122°F/50°C |
| P6 | Max. Einstellung Heizelement 1 | °F/°C | P5 | 842°F/450°C | 842°F/450°C |
| P7 | Offset unteres RTD | °F/°C | -22°F/-30°C | 86/°F30°C | 0°F/0°C |
| P8 | Sollwert Steuerung unten | °F/°C | P9 | P10 | 212°F/100°C |
| P9 | Min. Einstellung Heizelement 2 | °F/°C | 32°F/0°C | P10 | 122°F/50°C |
| P10 | Max. Einstellung Heizelement 2 | °F/°C | P9 | 842°F/450°C | 842°F/450°C |
| P11 | Kühllüfter Nachlauf (K5 Relais) | Minuten | 0 | 60 | 30 |
| P12 | Lüfter 1 und 2 Nachlauf (K6 Relais) | Minuten | 0 | 60 | 30 |
| P13 | Lüfter Keyboard Nachlauf (K7 Relais) | Minuten | 0 | 60 | 30 |
| P14 | Voreinstellung Timer 1 | Sekunden | P20 | P21 | 80 |
| P15 | Voreinstellung Timer 2 | Sekunden | P20 | P21 | 90 |
| P16 | Voreinstellung Timer 3 | Sekunden | P20 | P21 | 100 |
| P17 | Voreinstellung Timer 4 | Sekunden | P20 | P21 | 110 |
| P18 | Voreinstellung Timer 5 | Sekunden | P20 | P21 | 120 |
| P19 | Voreinstellung Timer 6 | Sekunden | P20 | P21 | 130 |
| P20 | Min. einstellbare Zeit | Sekunden | 0 | P21 | 0 |
| P21 | Max. einstellbare Zeit | Sekunden | P20 | 1,999 | 240 |
| P22 | Dauer Signalton | Sekunden | 0 | 60 | 15 |
| P23 | Aktivieren Überhitzungsalarm (0 = ausschalten 1 = zuschalten) | n/a | 0 | 1 | 0 |
| P24 | Überhitzungsalarm Grenzwert | °F/°C | 131°F/55°C | 158°F/70°C | 140°F/60°C |
| P25 | Heizelement Aussteuerung (0 = keine 1 = durch Spannung bestimmt) | n/a | 0 | 1 | 1 |
| P26 | Heizzykluszeit | Sekunden | 1 | 999 | 20 |
| P27 | Oberhitze in Prozent | % | 0 | 100 | 67 |
| P28 | Unterhitze in Prozent | % | 0 | 100 | 67 |
| P29 | Zeit zwischen Wahl und Timerstart | Sekunden | 2 | 20 | 2 |

Troubleshooting

Die folgende Liste enthält Probleme mit möglichen Ursachen, die im Gerät anfallen könnten. Bitte probieren Sie die empfohlenen Lösungen aus, bevor Sie den Kundendienst (800.90TURbO, +1 214.379.6000) oder Ihren autorisierten Fachhändler anrufen.

Bei Auftreten von Problemen, die nicht in dieser Liste enthalten sind, nehmen Sie bitte mit dem Kundendienst Kontakt auf (800.90TURbO, +1 214.379.6000).

 **VORSICHT:** Produkte, Ofentür und Ofen sind heiß!

| Problem | Mögliche Ursache(n) | Lösung |
|-------------------------------|---|---|
| Gerät ohne Strom. | <ul style="list-style-type: none"> - Ofen ist nicht angeschlossen. - Hauptsicherung/Trennschalter hat ausgelöst. | <ul style="list-style-type: none"> - Ofen anschließen. - Prüfen, ob der bauseitige Stromunterbrecher an ist, Trennschalter-Reset und Ofen neu anschließen. |
| Ofen heizt nicht richtig auf. | <ul style="list-style-type: none"> - Ofen ist im Ausstatus. - Ofen ist am Trennschalter ausgestellt worden. - Überhitzungsthermostat hat ausgelöst. | <ul style="list-style-type: none"> - Die Ein-/Austaste drücken. - Ofen ausschalten und vom Strom trennen – 2 Minuten so lassen, wieder anschließen, den Trennschalter/Netzstromzufuhr anschalten und die Ein-/Austaste drücken. - Die Taste in der hinteren unteren Ecke des Unterbaus drücken zum Reset des Überhitzungsthermostat. |
| Ofen gart nicht korrekt. | <ul style="list-style-type: none"> - Ofen ist nicht sauber. - Falsche Timervoreinstellung für das Produkt. - Temperatur ist nicht korrekt. - Falscher Ausgangszustand des Produkts beim Garen (z. B. gekühlt oder tiefgekühlt). | <ul style="list-style-type: none"> - Den Ofen gemäß Anleitung auf Seite 5 reinigen. - Prüfen, ob die richtige Zeit für dieses Produkt gewählt wurde. - Sicherstellen, dass die Temperatur richtig eingestellt ist. - Sicherstellen, dass das Produkt bei Eingabe in den Ofen im richtigen Ausgangsstatus ist. |
| Er1, Er2, oder Ht Fehlercodes | <ul style="list-style-type: none"> - Defekte Komponenten. | <ul style="list-style-type: none"> - Den TurboChef Kundendienst anfordern. |

Nord Amerika Begrenzte Garantie

TurboChef Fire Oven – Nord Amerika

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

Begrenzte 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, statutarische 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.

Garantieservice, exklusiver Rechtsschutz

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

Garantieansprüche

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

Haftungsausschluss für Schäden

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

Haftungsfreistellung durch den Kunden

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

Länder

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

Herrschendes Recht, Gesamtgarantie

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

Servicekosten außerhalb der Garantie oder Zurückweisung von Servicebesuchene Visit

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

Internationale begrenzte Garantie

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

Begrenzte Gewährleistung

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

Haftungsausschluss

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

Das globale TurboChef Gewährleistungssystem

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

Gewährleistungsservice

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Für Service oder Informationen:

RUFEN SIE IN NORD AMERIKA
Kundendienst 800.90TURbO

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



Ersatzteilnummer: FRE-1001 / Revision H / September 2015
Ländercode: NA/EU

Globaler Geschäftsbereich

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

Kundenservice

800.90TURbO
+1 214.379.6000
turbochef.com