



Bedienungsanleitung

FÜR DEN TURBOCHEF i1 SCHNELLGAROFEN MIT TOUCH-BEDIENUNG
MODELLE SÖTA™, SÖTA SINGLE MAGNETRON™, PANINI UND NGO



Für weitere Informationen
rufen Sie bitte an unter
800.90TURBO
oderr
+1 214.379.6000

Originalanleitung

Die in dieser Anleitung enthaltenen Informationen sind wichtig für korrekte Installation, Anwendung, 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 Sicherheitsinformationen

Allgemeine Sicherheitsinformationen	i
Verringern von Feuergefahr	i
Erdungsvorschriften	ii
Kabelaustausch	ii
Vorsichtsmaßnahmen, um nicht exzessiver Mikrowellenstrahlung ausgesetzt zu sein	ii
RF Interferenz-Anmerkungen	ii
xxx Protective Earth (Ground) Symbol	iii
xxx Equipotential Bonding Symbol	iii

Spezifikationen und Installation

Bedienungsfunktion	1
Ausführungsmerkmale	1
Abmessungen	1
Zertifizierungen	2
Ofenkonstruktion	2
Elektrospezifikation	2
Installation	2
Auspackanweisungen	2
Installationswarnungen – bitte vor Anheben des Ofens lesen	2
Installation des Ofens	3
Installation in Nähe einer Wärmequelle	3
Gerätearretiersatz	4
ChefComm Pro®	4
ChefComm Limited™	4
Datum- und Zeitanzeige	4
Wahl der Spannung	4
Lüftung	4

Reinigung

Tägliche Wartung	5-6
------------------	-----

Bedienelemente

7

Garen	8
Menü Gar-Modus	8
Manuell Gar-Modus	11
Info-Modus	
Bildschirm “Informationen”	13
Seriennummer	13
Menüversion	13
Firmwareversion	13
Servicenummer	13
VAC (Spannung)	13
Tutorial	
Bildschirm “Zähler”	13
Garzyklus	13
Gesamtgarzeit	13
Magnetronzeit	13
Gesamtzeit (Gerät eingeschaltet)	13
Leistungszyklus	13
Fehlerlog	13
Bildschirm “Optionen”	13
Editieren JA/NEIN	13
Weitergaren JA/NEIN	13
Menü laden JA/NEIN	13
Leuchtring JA/NEIN	14
Wechselspannung JA/NEIN	14
Demomodus JA/NEIN	14
Manuelles Garen JA/NEIN	14
Diagnosemodus JA/NEIN	14
F2 Bypass JA/NEIN	14
Bildschirm “Einstellungen”	14
Temperatur F/C	14
Sprache	14
WiFi Netzwerk	15
Summerlautstärke	16
Einstellung Datum	16
Einstellung Zeit	16
Auto Ein JA/NEIN	16
Auto Aus JA/NEIN	16
Bildschirm “Service”	17
Bildschirm “Fertigung”	17
Menü von USB oder Smart Card laden	17
Menü auf USB oder Smart Card speichern	18
Firmware-Update	18

Editier-Modus

Edit Soll-Temperatur	19
Zugang zum Bildschirm "Positionen/Produkte editieren"	19
Gruppe benennen	19
Gruppe löschen	20
Gruppe verschieben	21
Positioneneditieroptionen	22
Einstellungen editieren≠	23
Position benennen	25
Rezept aus Kochbuch hinzufügen	26
Gruppe wechseln	26
Position verschieben	27
Position löschen	27

Troubleshooting/Fehlersuche	28
------------------------------------	----

Nord Amerika begrenzte Gewährleistung	30
--	----

Internationale begrenzte Gewährleistung	32
--	----

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

WARNUNG: Bei Betrieb dieses Ofens beachten Sie bitte strikt die folgenden Sicherheitsmaßnahmen zum Verringern des Risikos von Verbrennungen, Stromschlag, Feuer, Verletzung, Schäden am Ofen oder in der Nähe stehender Teile oder der Möglichkeit, exzessiver Mikrowellenstrahlung ausgesetzt zu werden.

Allgemeine Sicherheitsinformationen

- ✓ Lesen Sie alle Anweisungen vor Betrieb dieses Gerätes.
- ✓ Lesen und befolgen Sie die speziellen „zu treffende Vorsichtsmaßnahmen, um nicht exzessiver Mikrowellenstrahlung ausgesetzt zu werden“ auf Seite ii.
- ✓ Das Gerät muss geerdet werden. Nur an einen angemessen geerdeten Anschluss anschließen. Siehe „Erdungsvorschriften“ auf Seite ii.
- ✓ Das Gerät nur in Übereinstimmung mit diesen Installationsanleitungen installieren oder aufstellen.
- ✓ 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.
- ✓ Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es aussieht, als ob sie kochen. Man sieht nicht immer Blubbern oder Kochen, wenn der Behälter aus dem Mikrowellengerät genommen wird. **DAS KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN DER BEHÄLTER BEWEGT ODER EIN GEGENSTAND IN DIE FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WIRD.**
- ✓ **WARNUNG:** Der Inhalt von Babyfläschchen und -gläsern muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden (IEC 60335-2-90).
- ✓ Das Gerät darf nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Gebrauch eingesetzt werden.
- ✓ Nur für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignete Utensilien verwenden (IEC 60335-2-90).
- 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 des Anschlusskabels“ auf Seite ii.
- x Öffnungen am Gerät dürfen NICHT abgedeckt oder blockiert werden.
- 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 Nähe eines Schwimmbeckens).
- x Das Kabel NICHT in Wasser tauchen.
- x Das Kabel NICHT über eine Tischkante hängen lassen.
- x Das Gerät NICHT mit Wasserstrahl reinigen. Siehe Seiten 5 - 6 in dieser Anleitung für korrekte Reinigungsvorgänge.
- x **WARNUNG:** Der Boden im Umfeld des Gerätes könnte nass und rutschig sein.
- 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.

Verringern von Feuergefahr

- ✓ Drahtbänder von Papier- oder Plastiktüten, die für leichteres Garen im Ofen benutzt werden sollen, entfernen.
- ✓ 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 Entwicklung von Rauch das Gerät ausschalten oder den Stecker ziehen. Die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken..
- x KEINE Gegenstände im Garraum lagern.
- x Die Produkte NICHT übergaren. Das Gerät sorgfältig überwachen, wenn zum leichteren 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.

ERDUNGSANLEITUNG


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..

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

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

AUSTAUSCH ODER ABNEHMEN DES KABELS

Bei Beschädigung des Kabels muss es vom Hersteller, seinem 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.

VORSICHTSMASSNAHMEN, UM NICHT EXZESSIVER MIKROWELLENSTRAHLUNG AUSGESETZT ZU SEIN

- (a) Nicht versuchen, das Gerät mit geöffneter Tür zu betreiben, das kann dazu führen, schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt zu werden. Keinesfalls an den Sicherheitssperren herumbasteln oder sie irgendwie manipulieren.
- (b) Keine Gegenstände zwischen Gerätefrontseite und Tür geben oder Schmutz- oder Reinigungsmittelreste auf Dichtungsflächen ansammeln lassen.
- (c) Das Gerät nicht betreiben, falls es beschädigt ist. Besonders wichtig ist, dass die Ofentür korrekt schließt und keinerlei Beschädigungen an: (1) Tür (Verbiegung), (2) Scharnieren und Verriegelung (gebrochen oder lose), (3) Türdichtung und Dichtungsflächen auftreten.
- (d) Der Ofen darf nur von wirklich qualifizierten Servicetechnikern verstellt oder repariert werden.

INTERFERENZ-ANMERKUNGEN

Das Gerät erzeugt Radiofrequenzsignale. Das Verfahren ist getestet und als in Übereinstimmung mit den anwendbaren Passagen der FCC Absatz 18 befunden worden sowie zur Zeit der Herstellung den Schutzanforderungen der Richtlinie des Rats Nr. 89/336/EEC in Angleichung der Gesetze der Mitgliedsstaaten bezüglich elektromagnetischer Kompatibilität entsprechend. Trotzdem kann es bei Geräten mit Empfindlichkeit für Signale unter diesen Grenzen zu Interferenz kommen.

Falls es durch Ihr Gerät zu Interferenz kommt:

- ✓ Die räumliche Entfernung zwischen dem Ofen und den empfindlichen Geräten vergrößern.
- ✓ Falls das empfindliche Gerät geerdet werden kann, die Erdung gemäß den geltenden Erdungsmethoden durchführen.

DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

- ✓ Sind batteriebetriebene Mikrofone betroffen, sicherstellen, dass die Batterien voll aufgeladen sind.
- ✓ Nach Möglichkeit empfindliche Geräte an einen anderen Stromkreis anschließen.
- ✓ Zuführende Kabel, Mikrofon-/Lautsprecherkabel etc. vom Ofen weglegen.

SYMBOL SCHUTZLEITER



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

SYMBOL POTENZIALAUSGLEICH



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

Diese Seite ist absichtlich leer.

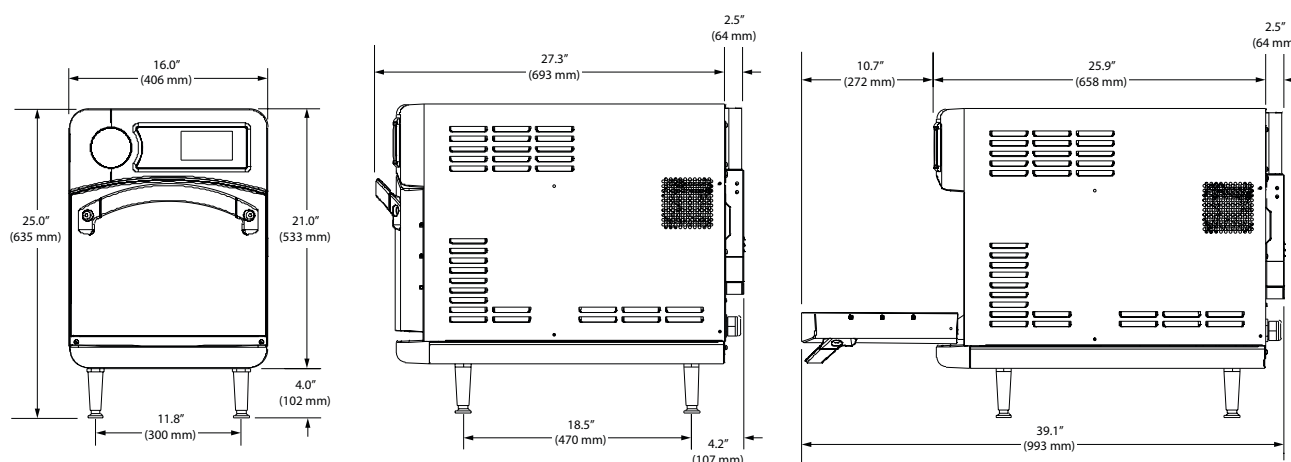


Bild 1: i1 Ofen Abmessungen

Betriebsablauf/-funktion

Mit der patentierten TurboChef-Technologie für schnelles Garen ohne Qualitätsverlust bietet der i1 (Modelle Söta, Söta Single Magnetron, Panini und NGO) überdurchschnittliche Garleistungen bei geringem Platzbedarf und weniger Energieverbrauch. Die Steuerung koordiniert genau die separate obere und untere fokussierte Düsenumluft mit oben installierter Mikrowelle für produktspezifische Ergebnisse, und die eingebauten katalytischen Konverter ermöglichen einen Betrieb ohne Abzugshaube mit UL®-Zertifizierung (für weitere Details siehe Seite 4)..

Diese Anleitung enthält Anweisungen für Installation, Reinigung und Betrieb des i1 Ofens. Bei Fragen, die nicht in dieser Anleitung behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Customer Support unter 800.90TURBOURBOURBO (+1 214.379.6000) oder an Ihren Fachhändler.

Merkmale

- Kapazitiver - Kapazitiver Sensorbildschirm mit Hartglas-Abdeckung (Industriestandard)
- Manueller Garmodus für zeitgleiches Garen
- Hinzufügen von Kochbuchoptionen, die dem Bediener den Zugang zu und das Speichern von Rezepten aus dem TurboChef Kochbuch ermöglichen
- bis 10 wählbare Sprachen
- Integrierte Anleitungen für täglichen Betrieb und Wartung
- erweitertes Datenlogging als Unterstützung bei der

Fehlersuche (Troubleshooting) und zum Lernen, welche Menüs wie gegart werden.

- neue Menüeditierwerkzeuge und USB
- WiFi vorbereitet für vernetzte Küche

Abmessungen

Ofenmaße

Höhe: 25.0" (635 mm)
 Breite: 16.0" (406 mm)
 Tiefe (Aufstellfläche): 18.5" (470 mm)
 Tiefe (Tür geschlossen): 29.8" (757 mm)
 Tiefe (Tür offen): 39.1" (993 mm)

Ofengewicht

Söta, Panini und NGO: 170 lb. (77 kg)
 Söta Single Magnetron: 135 lb. (61.2 kg)

Garraummaße

Höhe: 7.2" (183 mm)
 Breite: 12.5" (318 mm)
 Tiefe: 10.5" (267 mm)
 Inhalt: 0.54 ft³ (15.4 Liter)

Abstände

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

Zertifikationen

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



Ofenkonstruktion

Außen

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

Innen

- 201/304 CNS
- Voll geschweißter und isolierter Garraum
- Rost und Bodendüsenblech herausnehmbar

Elektrische Spezifikation

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

Eine Phase (Söta, Panini, und NGO)

US/Kanada: 208/240 VAC*, 60 Hz, 30 A, 6.2 kW
 Europa/Asien (UK): 230 VAC, 50 Hz, 27 A, 6.2 kW
 Brasilien (BK): 220 VAC, 60 Hz, 28 A, 6.2 kW
 Latien Amerika (LA): 220 VAC, 60 Hz, 28 A, 6.2 kW
 Japan (JK): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A, 6.2 kW

Mehrphasen (Söta, Panini, und NGO)

Europa/Asien Wye (EW): 400 VAC, 50 Hz, 16 A, 6.2 kW
 Europa/Asien Delta (ED): 230 VAC, 50 Hz, 20 A, 6.2 kW
 Australien Wye (AU): 400 VAC, 50 Hz, 16 A, 6.2 kW
 Japan Delta (JD): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 20 A, 6.2 kW
 Korea/Mittlerer Osten Wye (KW): 400 VAC, 60 Hz, 16 A, 6.2 kW
 Korea/Mittlerer Osten Delta (SD): 230 VAC, 60 Hz, 20 A, 6.2 kW

Söta Einzel-Magnetron

US/Kanada 1 Ph: 208/240 VAC*, 60 Hz, 20 A, 4.2/4.8 kW

Europa (UK) 1 Ph: 230 VAC, 50 Hz, 13 A, 3 kW

Europa (UK) 1 Ph: 230 VAC, 50 Hz, 16 A, 3.6 kW

* USA/Kanada Modelle haben einen Voltsensor, der 208 oder 240 VAC ermittelt, aber Stromausfall oder Überspannungsinstallationen nicht kompensiert.

Installation

Das Gerät nur in Übereinstimmung mit den folgenden Anweisungen installieren oder aufstellen.

Auspackanweisungen

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 gebracht werden soll.

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

Installationswarnungen - vor Anheben des Ofens lesen



WARNUNG: Der Söta, Panini und NGO Ofen wiegt ca. 170 lb. (77 kg).

Der Söta-Ofen mit einem Magnetron wiegt ca. 135 lb. (61.2 kg). Nie mit weniger als zwei Personen anheben.



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



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

Installationswarnungen - vor Anheben des Ofens lesen (Fortsetzung)

! WARNUNG: Der Ofen ist kein Einbaugerät (d. h. für Installation in irgendeiner Weise, die den Ofen an 5 oder mehr Seiten umgibt). An den Seiten muss ein Mindestabstand von 51 mm und oben von 127 mm eingehalten werden

! WARNUNG: Der Ofen darf nicht ohne das entsprechende Zubehör gestapelt werden. Für Details nehmen Sie bitte Kontakt mit TurboChef auf.

Heben und Aufstellen des Gerätes

1. Bereiten Sie eine Fläche von mindestens 660 mm Tiefe und mit folgender Tragfähigkeit vor:
Söta, Panini, und NGO - 175 lb. (79 kg)
Söta Einzel-Magnetron - 140 lb. (63.5 kg)

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

2. Eine oder mehr Personen links und rechts vom Gerät bereitstellen.
3. Mit den Händen unter das Gerät greifen und anheben.
4. Das Gerät auf die vorbereitete Aufstellfläche stellen, ohne dass Kanten überstehen

5. Prüfen, ob das Rost korrekt installiert ist (am unteren Düsenblech befestigt).
6. Das Gerät anschließen.

HINWEIS: Die Funktion des Gerätes wird hauptsächlich von oben gewartet. KEINE Regale oberhalb des Ofens montieren. Der Inhaber ist verantwortlich für Servicekosten, die durch verzögerten Zugang zum Gerät verursacht werden.

Installation in Nähe einer offenen Wärmequelle

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

- Wird der Ofen in Nähe eines Grills oder Herdes installiert, muss ein Trennblech mit einem Abstand von mindestens 152 mm zwischen Ofen und 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 (25.0" or 635 mm).
- Die Stellfläche muss oben einen Mindestabstand von 127 mm und an den Seiten von 51 mm haben..

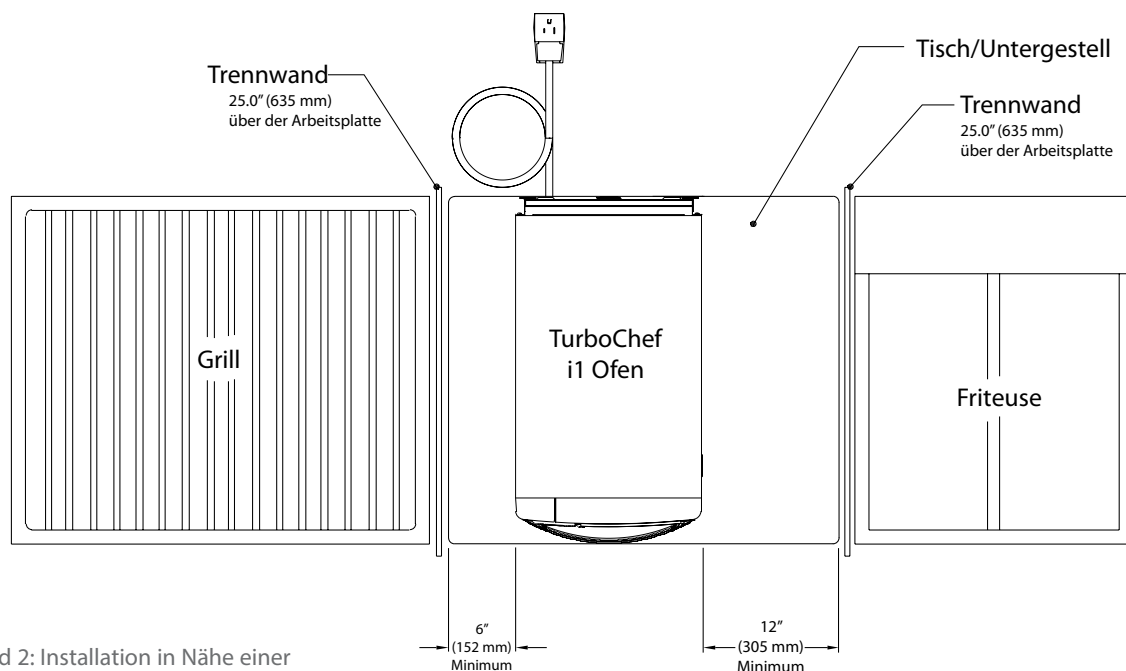


Bild 2: Installation in Nähe einer offenen Wärmequelle

Ofenarretiervorrichtung

Teilenummer: TC3-0242



WARNUNG: Die Arretiervorrichtung schützt das Gerät nicht davor, von der Tischplatte zu fallen, wenn der Ofen vorgezogen wird oder über eine Kante gleiten kann. Installationsanweisungen liegen dem Bausatz bei.

ChefComm Pro

Teilenummer: CON-7006

Mit ChefComm Pro® können Sie ganz leicht Menüeinstellungen an einem Computer vornehmen und sie über Smartkarte oder USB in einen Ofen laden. Für weitere Informationen rufen Sie bitte den Kundendienst von TurboChef unter 800.90TURBO oder +1 214.379.6000 an

ChefComm Limited

Teilenummer: CON-7016

ChefComm Limited™ ist eine "nur lesen und aufladen" Version von ChefComm Pro®, mit dem Sie Menüeinstellungen sicher verteilen können bei gleichzeitigem Schutz vor Änderungen auf der Speicherebene.

Datum- und Zeitvorgabe

Der Ofen enthält ein Datenlog mit nützlichen Informationen über Betrieb des Gerätes einschließlich Fehler, gegarte Produkte und andere Vorkommnisse. Akkurate Zeit- und Datumangaben sind wichtig für das Datenlog. Gehen Datum und Zeit aufgrund einer längeren Zeit ohne Stromanschluss verloren, wird der Bediener über eine Alarmanzeige aufgefordert, Datum und Zeit einzustellen. Diese Anzeige erscheint nur einmal. Wird sie nicht bearbeitet bzw. weggedrückt, muss der Bediener Datum und Zeit im Bildschirm „Info-Modus“ (siehe Seite 16 für Details) einstellen.

Wahl Spannung (Volt)

Nord Amerika Modelle sind für Anschluss an 208 oder 240 V Zugangsspannung ausgelegt.

Ist die Zugangsspannung anders als die werkseitig eingestellte, muss der Anwender entweder 208 oder 240 V wählen. Die korrekte Spannung wird im Bildschirm angezeigt und identifiziert, welche Option gedrückt werden muss (siehe unten Bild 3).



Bild 3: Voltwahl

Ventilation/Lüftung

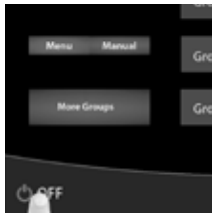
Der TurboChef i1 (Modelle Söta, Söta Einzel-Magnetron, Panini und NGO) Ofen ist vom unterzeichnenden Labor LLC für Betrieb ohne Abzug genehmigt (UL® KNLZ Listung) für alle Lebensmittel außer Produkten, die als „fetthaltige Rohproteine“ klassifiziert sind. Das sind Hähnchen mit Knochen und Haut, rohes 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 in Nichtübereinstimmung mit den o. g. Anweisungen und Vorschriften über die durchzuführende Installation entstehen. Fehler in der Übereinstimmung mit diesen Anweisungen können zur Ausstellung einer zeitweisen Betriebseinstellung oder einer Unterlassungsanordnung der örtlichen Gesundheitsbehörde führen, bis die Gegebenheiten geklärt sind.

Tägliche Wartung

Bei der Reinigung Ihres i1 Ofens sind folgende Schritte zu befolgen: Nur von TurboChef® genehmigte chemische Reinigungsmittel verwenden. Der Gebrauch anderer Produkte kann wesentliche Gerätekomponenten beschädigen und zum Erlöschen des Garantieanspruchs führen..



Schritt 1



Schritt 2 (Bild A)



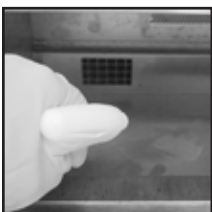
Schritt 2 (Bild B)



Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6

Lieferanten und Zubehör

TurboChef® Oven Cleaner (Produkt-Nr. 103180), TurboChef® Oven Guard (Produkt-Nr. 103181), Kay ClickSan® sanitizer, Nylon-Scheuerschwamm, feuchte und trockene Reinigungstücher, Einweghandschuhe, Augenschutz, Atemschutz (optional)

Schritt 1: Das Gerät vorbereiten

- ⚠ **WARNUNG:** Der Ofen erreicht eine Betriebstemperatur von ca. 260 °C und kann Verletzungen verursachen, falls er nicht ordnungsgemäß abgekühlt ist.
 - Das Gerät durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten.
 - Die Tür etwas öffnen.
 - Das Abkühlen dauert etwa 30 Minuten. Den Ofen NICHT reinigen, bevor im Display „bereit zum Reinigen“ erscheint.

Schritt 2: Rost und unteres Düsenblech herausnehmen

- ⚠ **WARNUNG :** Die Teile nur bei abgekühltem Ofen entnehmen!
 - Rost und unteres Düsenblech sind aneinander montiert und können zusammen entnommen werden.
 - Das Rost gegen die Ofenrückwand drücken (Bild A) und dann anheben (Bild B).
 - Das untere Düsenblech aus den Aufhängungen an der Ofenrückwand lösen..
- ⚠ **ACHTUNG:** NICHT die obere Düsenplatte aus Glas herausnehmen; Glasbruch fällt nicht unter die Garantie.

Schritt 3: Rost und unteres Düsenblech reinigen

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

Schritt 4: Reinigung des Luftfilters

- ⚠ **ACHTUNG:** TurboChef erkennt verstopfte Entlüftungsschlitze nicht als Reklamation in der Garantie an. Der Filter muss regelmäßig gereinigt und bei Beschädigung ausgetauscht werden. Bei Betrieb des Gerätes muss der Filter immer eingesetzt sein.
 - Den Filter von der Geräterückwand abnehmen.
 - Mit heißem Wasser reinigen.
 - Vollkommen trocknen lassen..

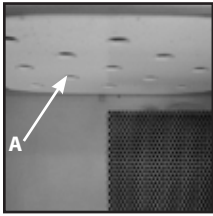
- ⚠ **ACHTUNG:** Das Gerät NICHT ohne eingesetzten Filter betreiben.

Schritt 5: Auswischen des Garraums

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

Schritt 6: Reinigen des Garraums

- TurboChef Ofenreiniger auf die Seiten sowie oben und unten im Garraum aufsprühen.
- ⚠ **ACHTUNG:** Das Reinigungsmittel nicht in die Löcher der Ofenrückwand sprühen. Dabei können wesentliche Komponenten beschädigt werden, und Sie benötigen den Service ohne Garantieanspruch.

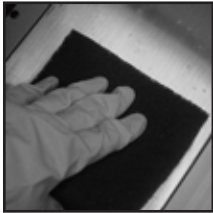


Schritt 6

Schritt 6: Reinigen des Garraums (Fortsetzung)

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

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



Schritt 7

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

Schritt 7: Reinigen und Trocknen der Gerätetür

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



Schritt 8

Schritt 8: Ausspülen oder Wischen des Garraums

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

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

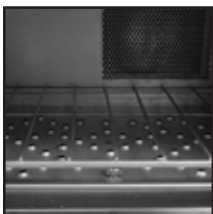


Schritt 9

Schritt 9: TurboChef® Oven Guard als Schutz auftragen

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

⚠ ACHTUNG: Oven Guard nicht im Innenraum und insbesondere an den Löchern der Rückwand versprühen. Dabei können wesentliche Komponenten beschädigt werden, und Sie benötigen den Service ohne Garantieanspruch



Schritt 10

Schritt 10: Die Teile wieder einsetzen

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



Schritt 11

Schritt 11: Reinigung der Außenseiten

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

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

- Das Gerät ist bereit zum Einschalten.

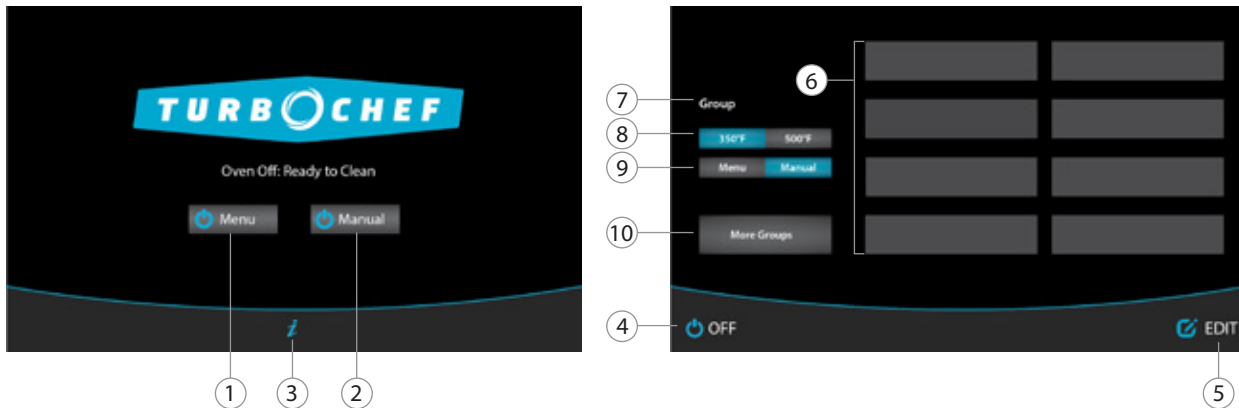


Bild 4: Ofensteuerung

HINWEIS: Die Anzeige variiert abhängig von den eingestellten Bedingungen.

Ofensteuerung

1. Menüsymbol/Temperatursymbol

Zum Einstellen des Gerätes und Garen im Menügarmodus (Seite 8) drücken.

HINWEIS: Ist der manuelle Modus deaktiviert, wird ein Temperatursymbol anstatt des Menüsymbols angezeigt.

2. Manuelles Symbol

Zum Einschalten des Gerätes und Garen im manuellen Garmodus (Seite 11) drücken. Das manuelle Symbol ist nur vorhanden, wenn aktiviert (Seite 14).

3. „i“ Symbol

Zum Zugang zum Info-Modus drücken (Seite 13). Das „i“ wird nur bei ausgeschaltetem Ofen, beim Aufwärmen, beim Abkühlen oder im Editier-Modus angezeigt.

4. Aus-Symbol

Zum Ausschalten des Gerätes drücken (Abkühlen).

5. Edit-Symbol

Das Edit-Symbol wird nur angezeigt, wenn der Editier-Modus aktiviert ist (Seite 19). Durch Berühren dieses Symbols können Sie bestehende Menüpositionen editieren.

6. Gruppen/Positionen (1-8 und 9-16)

Das Gerät enthält 16 Speisengruppen, unterteilt in 2 Gruppen à 8. Jede Gruppe enthält 16 Positionen/Produkte, unterteilt in 2 Gruppen à 8.

7. Gruppenname

Bei Ansicht von Positionen/Produkten zeigt der Gruppenname an, welche Gruppe angezeigt wird.

8. Soll-Temperatursteuerung

Der Soll-Temperaturschalter wird nur angezeigt, wenn mit zwei verschiedenen Soll-Temperaturen gearbeitet wird. Den Schalter berühren zur Ansicht der Gruppen mit der anderen Soll-Temperatur.

9. Menü-/manuelle Steuerung

Der Schalter für Menü-/manuelle Steuerung wird nur bei aktiviertem manuellem Garen angezeigt und ermöglicht, zwischen Menümodus (Seite 8) und manuellem Modus (Seite 11) hin und her zu schalten.

10. Mehr/vorherige Gruppen oder Positionen

Dieses Symbol wird nur bei Nutzen einer Solltemperatur angezeigt. Zur Ansicht zusätzlicher Gruppen oder Positionen/Produkte „mehr Gruppen“ oder „mehr Positionen“ drücken. Oder, wenn Sie in Bildschirm zwei sind, „vorherige Gruppen“ oder „vorherige Positionen“ drücken.

Menügarmodus

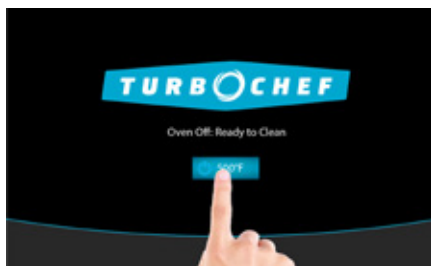
Das Gerät ist werkseitig mit Rezepteinstellungen vorprogrammiert. Neue Menüeinstellungen können über USB geladen (Seite 17) oder manuell programmiert werden (Seite 19).

Sind keine Einstellungen vorhanden, arbeitet der Ofen nur im manuellen Modus (Seite 11).

Das Gerät arbeitet mit Düsenheißluft und Mikrowellen, um Produkte schneller als mit konventionellen Methoden zu garen. Von oben und unten tritt Luft über einen einzigen Lüfter in den Garraum ein. Aufgrund dieses Designs und für garantiert gleichmäßiges Garen darf der Ofen nur mit eingesetztem unterem Düsenblech betrieben werden. Das untere Düsenblech ist zum Reinigen herausnehmbar, nicht zum Garen. Ohne eingesetztes Düsenblech liefert der Ofen keine korrekte Garleistung für das Produkt, weder oben noch unten. Außerdem kann der Ofen dadurch beschädigt werden.

Die Sequenz der folgenden Schritte kann sich ändern, und einige können nicht zur Anwendung kommen.

Schritt 1: Zum Einschalten des Ofens „Menu“ oder das Symbol für die Solltemperatur drücken



Schritt 2: Gartemperatur wählen



HINWEIS: Wenn die Temperaturen gleich sind oder der manuelle Modus deaktiviert ist, wird dieser Bildschirm übergangen.

Schritt 3: Aufheizen



HINWEIS: Während der Aufwärmphasen „glüht“ der Ofen für weitere acht Minuten vor. Das „Einbrennen“ garantiert, dass die Garraumflächen ausreichend Hitze aufnehmen, so dass der Garvorgang nicht beeinträchtigt wird.

Schritt 4: Produkte in den Ofen geben

 **WARNUNG:** Das Ofeninnere und seine Tür sind heiß

Schritt 5: Wahl einer Gruppe



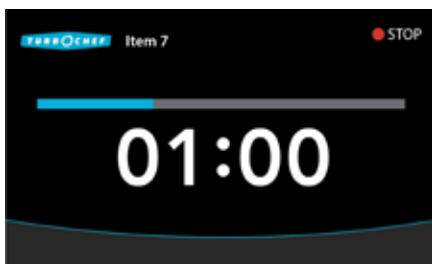
HINWEIS: Zur Ansicht von mehr Gruppen auf „mehr Gruppen“ drücken.

Schritt 6: eine Position wählen



HINWEIS: Zur Ansicht zusätzlicher Positionen/Produkte auf „mehr Positionen“ drücken.

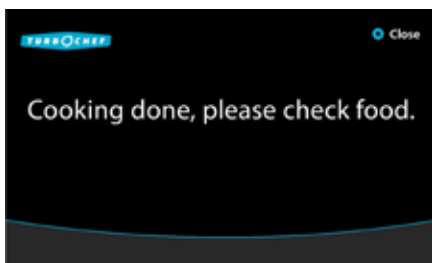
Schritt 7: Garen



HINWEIS: Zum sofortigen Beenden eines Garzyklus „STOP“ drücken.

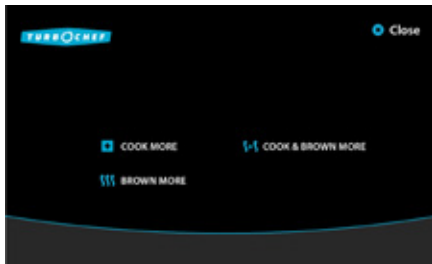
HINWEIS: Wird die Tür während eines Garzyklus geöffnet, hält der Zyklus an, bis die Tür geschlossen wird. Zum Fortsetzen „JA“ drücken.

Schritt 8: Produkt prüfen/herausnehmen



 **WARNUNG:** Das Produkt, der Ofen innen und die Tür sind heiß!

Schritt 9: Mehr Garen / mehr Bräunen / Mehr Garen und mehr Bräunen



HINWEIS: Diese Option muss aktiviert werden, wenn ein Produkt über die ursprüngliche Garzeit hinaus gegart werden soll (für Detail siehe Seite 13).

Zum Garen eines Produkts über die ursprüngliche Garzeit hinaus eins der Symbole in diesem Bildschirm berühren:

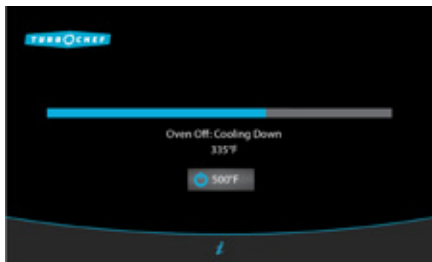
- „Mehr Garen“ drücken, wenn das Produkt innen länger garen soll.
- „Mehr Bräunen“ drücken, wenn das Produkt außen brauner oder knuspriger werden soll.
- „Mehr Garen & Bräunen“ drücken, wenn das Produkt innen und außen mehr garen/bräunen soll.

Durch Wahl einer dieser Optionen gart das Produkt 20 % seiner letzten Garzeit länger. Die minimale Garzeit ist um 15 Sekunden kürzer. Die maximale Garzeit beträgt eine Minute.

Der Ofen arbeitet dann mit diesen Einstellungen:

- Mehr Garen: 10 % Heißluft, 100 % Mikrowellen
- Mehr Bräunen: 100 % Heißluft, 0 % Mikrowellen
- Mehr Garen & Mehr Bräunen: 100 % Heißluft, 100 % Mikrowellen

Schritt 10: Abkühlen

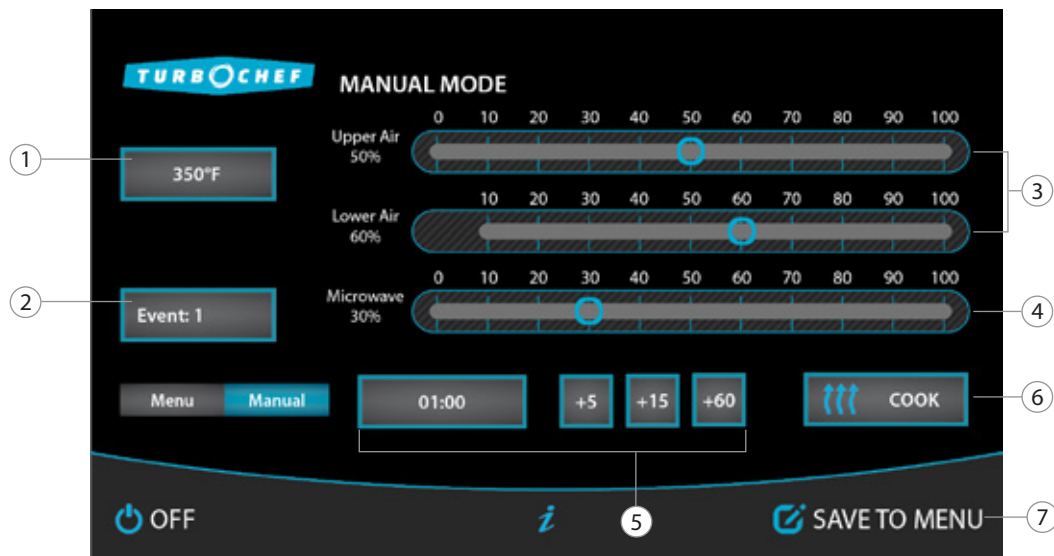


Am Ende des Arbeitstages „AUS“ zum Ausschalten des Ofens und zum Beginn des Abkühlens drücken.

Manueller Garmodus

Der manuelle Garmodus ermöglicht spontanes, individuelles Garen, während im Menügarmodus (Seite 8) mit voreingestellten Gareinstellungen gearbeitet wird. Zum Zugang zum manuellen Modus bei ausgeschaltetem oder abkühlendem Gerät das Symbol für manuell (Seite 9) oder die Menü-/manuell-Steuerung im Menümodusbildschirm berühren (Seite 10).

HINWEIS: Ist das Symbol „manuell“ nicht präsent, siehe Seite 15, um es anzeigen zu lassen.



1. Solltemperatur

Berühren zum Ändern der Solltemperatur. Der Temperaturbereich liegt zwischen 149 und 316 °C.

2. Events - Vorgänge

Im manuellen Modus können sechs einzelne Gareinstellungen als „Events“ gespeichert werden. „Events“ drücken zur Ansicht der Einstellungen für die „Events“ 1 bis 6.

3. % Obere und untere Heißluft

% obere und untere Heißluft bestimmt die zugeführte Heißluftmenge. Je höher diese ist, umso dunkler und knuspriger wird das Produkt. Die Heißluftmengen können in 10 % Schritten von 0-100 % geregelt werden.

4. % Mikrowellen

% Mikrowellen bestimmt die Mikrowellenmenge und kann in 10 % Schritten von 0-100 % geregelt werden. Beispiel: 50 % heißt, das Mikrowellensystem bleibt während des Garzyklus alle 10 Sekunden kontinuierlich 5 Sekunden lang aktiviert.

5. Zeit

Die Zeit kann von 0-99 Minuten eingestellt werden. Es gibt vier Zeitsymbole. Das erste ermöglicht dem Anwender eine manuelle Zeiteingabe. Die anderen ermöglichen dem Anwender die Zeit in 1, 10, oder 60 Sekunden Schritten einzugeben.

6. Garen

Zum Garen berühren.

HINWEIS: Das Gerät kann vor Beginn des Garens zusätzliche Aufheizzeit fordern.

7. In Menü speichern

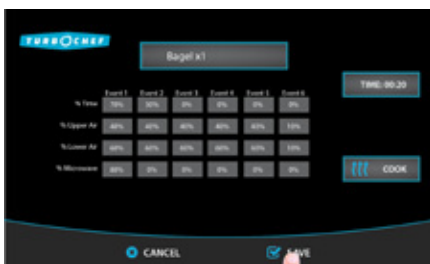
Wenn Sie eine manuelle Modus-Einstellung im Ofenmenü speichern wollen (Seite 9), drücken Sie auf „im Menü speichern“. Alle sechs Events/Vorgänge werden zusammen als eine Menürezeptposition gespeichert, und die Garzeiten für jeden Vorgang werden addiert und in Prozente von einem Garzyklus geteilt.

Fortsetzung nächste Seite ...

Fortsetzung von vorheriger Seite ...

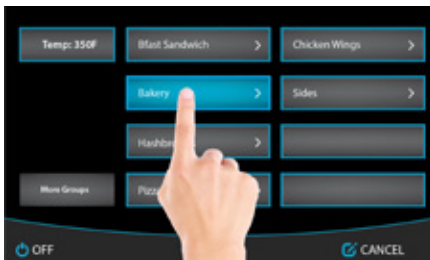
- a. Werte, falls erforderlich, durch Berühren der gewünschten Werte editieren. In diesem Bildschirm können folgende Werte editiert werden:
 - % Zeit
 - % Heißluft
 - % Mikrowelle
 - Zeit
 - Rezeptname

HINWEIS: Für weitere Anweisungen zum Editieren der Werte siehe Seite 23.

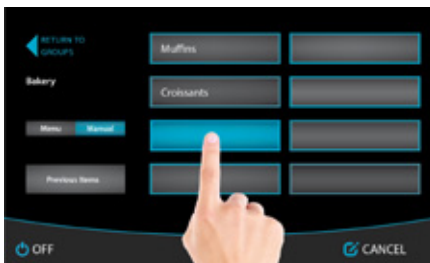


b.

„SICHERN” drücken



- c. Durch Wählen einer Gruppe einen Platz für die neue Menüposition wählen.



- d. Eine Position zum Überschreiben auswählen.

Info-Modus

Zum Zugang zum Info-Modus das Symbol „i“ drücken, wenn das Gerät ausgeschaltet, abkühlt oder im manuellen Modus ist. Der Bildschirm „Info-Modus“ gibt Zugang zu:

- Information
- Zähler
- Optionen
- Einstellungen
- Service
- Fertigung

Info-Modus: Bildschirm “Information”



Anzeigen im Bildschirm “Informationen”:

- Seriennummer
- Menüversion
- Sage Firmware
- Phoenix Firmware
- Servicenummer
- VAC (Volt) – Ansicht Zugangsstrom
- Anleitungen: Ansicht Installationsinfos, Bedienung und Wartung des Ofens.

Info-Modus: Bildschirm “Zähler”



Anzeige im Bildschirm “Zähler”:

- Zähler Garvorgänge
- Gesamtgarzeit
- Magnetronzeit
- Gesamtzeit (Gerät an)
- Leistungszyklen: Anzahl der Zeit, in der der Ofen Leistung zugeschaltet hat.
- Fehlerlog: Zeitanzeige aller Fehleraufkommen und der Fehlercodes.

Info-Modus: Bildschirm “Optionen”

In der Ebene Info-Modus (Information) oder im Bildschirm “Zähler” „Login“ zum Zugang in den Bildschirm “Optionen” drücken. Danach das Passwort 9 4 2 8 eingeben und „ENTER“ drücken.



Im Bildschirm “Optionen” aktivieren/deaktivieren:

- Editieren
- mehr garen
- Menü laden
- Leuchtring
- VAC
- Demomodus
- manuelles Garen
- Diagnosemodus
- F2 Bypass
- heißer Stein

Edit JA/NEIN

Der Editier-Modus aktiviert oder deaktiviert das Portal, über das der Anwender Menüeinstellungen ändern, Gruppen und Positionen/Produkte neu benennen und die Gartemperatur ändern kann. Das Edit-Symbol erscheint unten im Bildschirm (Seite 7), wenn die Option auf JA gesetzt ist. Siehe Seiten 23 - 25 weitere Details zum Editieren von Menüeinstellungen.

Mehr garen JA/NEIN:

Zum Einstellen von „mehr garen“ (ob ja oder nicht) erscheinen die drei Alternativen zum “Mehr garen” am Ende eines Garzyklus. Diese Option muss aktiviert werden, um ein Produkt über seine ursprüngliche Garzeit hinaus zu garen. Siehe Seite 11 für Details.

Menü laden JA/NEIN:

Menüladen aktiviert oder deaktiviert die USB-Erkennung, welche dem Bediener ermöglicht, neue Menüeinstellungen von USB herauf oder herunter zu laden. Bei Einstellen von Menüladen auf NEIN kann der Anwender kein Menü laden. Siehe Seite 18 für weitere Details.

Leuchtring JA/NEIN:

Der Leuchtring vermittelt Hinweise zum Ofenbetrieb und zur Restgarzeit.

VAC JA/NEIN:

Bei Einstellung von VAC auf JA wird die Zugangsspannung im Infobildschirm angezeigt. Diese Einstellung wird werkseitig vorgenommen und sollte nicht geändert werden.

Demomodus JA/NEIN:

Demomodus ist eine Funktion zum Demonstrieren der Garfunktionen des Ofens ohne Aktivieren der Heizelemente oder des Mikrowellensystem. Während des normalen Betriebs muss der Demomodus auf NEIN gesetzt sein.

Manuelles Garen JA/NEIN:

Bei Einstellung des manuellen Garens auf JA kann der Anwender Produkte individuell garen. Siehe Seite 11 für mehr Details.

Diagnosemodus JA/NEIN:

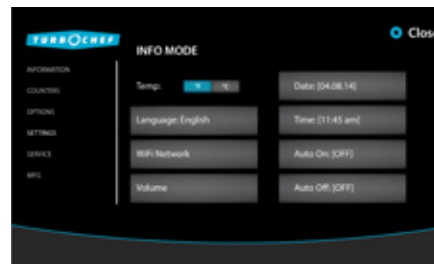
Der Diagnosemodus ermöglicht dem Anwender, Ofenkomponenten einzusehen und zu testen. Dieser Modus sollte nur von qualifizierten Servicetechnikern angewendet werden oder unter Anleitung von TurboChef.

F2 Bypass JA/NEIN:

Der F2 Alarm zeigt eine zu niedrige Ofentemperatur an. JA bedeutet, das Gerät wird den Garvorgang nicht beenden, wenn ein F2 Alarm auftritt. Der Ofen wird die Fehlerbedingung aufzeichnen (loggen). NEIN bedeutet, der Ofen wird so arbeiten wie normalerweise, d. h., tritt während eines Garzyklus ein F2 Alarm auf, wird das Gerät den Garzyklus trotzdem beenden.

Info-Modus: Bildschirm "Einstellungen"

Im Bildschirm „Informationen“ oder Bildschirm „Zähler“ „Login“ zum Zugang in den Bildschirm „Einstellungen“ drücken. Danach das Passwort 9 4 2 8 eingeben und „ENTER“ drücken.



Im Bildschirm "Einstellungen" wird festgelegt:

- Temperatur
- Sprache
- WiFi Netzwerk
- Volumen
- Datum
- Zeit
- Auto ein
- Auto aus

Temperatur:

Die Temperaturmaß-Einstellung wird werkseitig konfiguriert. °F (Fahrenheit) oder °C (Celsius) zum Ändern der Maßeinheit berühren.

Sprache:

Die Standardsprache ist Englisch. Zum Wechseln in eine andere Sprache „Sprache: Englisch“ drücken, die gewünschte Sprache berühren und auf „ENTER“ drücken. Folgende Sprachen sind verfügbar:

- Französisch
- Deutsch
- Polnisch
- Portugiesisch
- Spanisch

Ebenfalls:

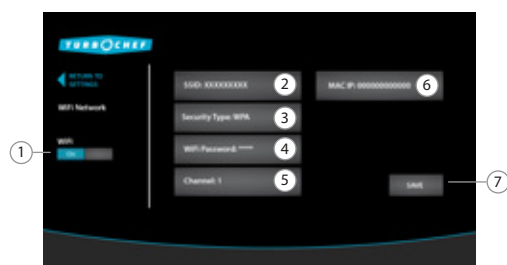
- Chinesisch
- Koreanisch
- Japanisch
- Russisch

Wifi-Netzwerk:

HINWEIS: Funktion ist evtl. nicht verfügbar.

Der Anschluss des Geräts an ein WiFi-Netzwerk und die Nutzung von TurboChef's Verbindungsservice ermöglichen Ihnen ein ferngesteuertes Update des Menüs und der Firmware für einen oder alle Ihrer Öfen und ermöglicht den Zugang zu Berichtsmitteln und einem Live-Datenfluss zur Ansicht, was zu welcher Zeit gegart wird.

Besondere Anweisungen für Firmenkunden oder Kunden aus der Systemgastronomie können angefordert werden. Kontaktieren Sie Ihren Administrator für weitere Infos.



Im WiFi-Netzwerksetup-Bildschirm (s. o.) können zum Konfigurieren des Ofens für Vernetzungen folgende Informationen eingegeben werden:

- WiFi Ein/Aus
- SSID
- Sicherheitstyp
- WiFi-Passwort

1. WiFi EIN/AUS

Mit dieser Taste werden die WiFi Leistungsfähigkeiten des Ofen zu- oder ausgeschaltet.

2. SSID

SSID ist der Name des WiFi Netzwerks, mit dem der Ofen sich auf Ihren Wunsch verbinden soll. Nach Berühren der SSID Taste mit der Tastatur auf dem Bildschirm den WiFi Netzwerknamen eingeben und Enter drücken.

Bei Zweifeln bezüglich des SSID Netzwerks nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf. In einigen Fällen ist das SSID auf einem Aufkleber am Boden Ihres WiFi-Routers vermerkt.

3. Sicherheitstyp

Der Sicherheitstyp wird von Ihrem WiFi-Router

eingestellt. Nach Drücken von „Security Type-Sicherheitstyp“ legen Sie einen der vier angezeigten Sicherheitstypen auf den einen, den Ihr Router benutzt, durch Wahl einer der folgenden Optionen in der Blende: Offen, WPA, WPA2, WEP. Nach Wahl des richtigen Sicherheitstyps die Entertaste drücken.

Falls Sie bezüglich des vom Netzwerk genutzten Sicherheitstyps unsicher sind, nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf. In einigen Fällen kann der Sicherheitstyp auf einem Aufkleber am Boden des WiFi-Routers vermerkt sein.

4. WiFi Passwort

Das WiFi Passwort ist das Passwort zum Zugang in das WiFi Netzwerk. Nach berühren der WiFi Passworttaste geben Sie über die Bildschirmtastatur das WiFi Netzwerk ein, und drücken Sie Enter.

Bei Unsicherheit bezüglich des WiFi Passworts für das Netzwerk nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf. In einigen Fällen ist das WiFi Passwort auf einem Aufkleber am Boden Ihres WiFi Routers vermerkt.

HINWEIS: „Offene“ Netzwerke brauchen keine WiFi Passwörter. Dieses Feld löschen oder leer lassen bei Nutzung des Ofens mit einem „offenen“ Netzwerk

5. Kanal

Der Kanal wird vom WiFi-Router bestimmt und zugeordnet.

HINWEIS: Sollten Sie Schwierigkeiten haben, WiFi Anschlussfähigkeit zu bekommen oder zu halten, empfiehlt TurboChef den Routerkanal auf 1 zu setzen.

Sie ändern den Netzwerkkanal durch Einloggen in Ihren Router. Zur Hilfe bei der Handhabung Ihres WiFi-Routers nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf.

6. MAC IP

MAC IP wird automatisch zugeordnet.

7. SPEICHER-Taste

Nach Enter oder Update irgendeiner Einstellung im Netzwerkbildschirm die SICHERN-Taste drücken.



Durch nicht erfolgtes, fehlerhaftes Drücken der SICHERN –Taste gehen alle vorgenommenen Änderungen verloren.

Sichern der Konnektivität

Wenn der Ofen erfolgreich an ein Netzwerk angeschlossen ist, blinkt das Wort „WiFi“ über der Taste.



Für Hilfe beim Bestimmen der korrekten Netzwerk-Setup-Information nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Netzwerkadministrator auf.

Falls die MAC IP leer ist, ist das Gerät eventuell nicht korrekt für den Anschluss an ein WiFi Netzwerk konfiguriert. Rufen Sie den Kundendienst von TurboChef unter 800.90TURBO oder +1 214.379.6000 an.

Summerlautstärke:

„Lautstärke“ drücken und mit den Plus-/Minussymbolen oder Schiebern die Summer-lautstärke erhöhen oder verringern.

Datumeinstellung:

Zum Nutzen der „Auto ein“ und „Auto aus“ Funktion (siehe nebenstehend) ist ein genaues Datum erforderlich. Es ermöglicht außerdem, die Genauigkeit von Diagnose- und Fehlerbedingungsmeldungen zu sichern.

HINWEIS: Bleibt der Ofen längere Zeit stromlos (über einige Stunden), kann er eventuell das Datum nicht gespeichert halten.

Zum Einstellen des Datums „Datum“ drücken und das Datum in das folgende Format eingeben - MM/DD/YY. Zum Speichern der Änderungen „ENTER“ drücken.

Zeiteinstellung

Zum Nutzen der „Auto ein“ und „Auto aus“ Funktion (siehe nebenstehend) ist eine korrekte Zeit erforderlich. Sie ermöglicht außerdem, die Genauigkeit von Diagnose- und Fehlerbedingungsmeldungen zu sichern.

HINWEIS: Bleibt der Ofen längere Zeit stromlos (über einige Stunden), kann er eventuell die Zeit nicht gespeichert halten.

HINWEIS: Die Uhr stellt bei Sommerzeit nicht automatisch um. Keine automatischer Sommerzeit-Einstellung.

Zum Einstellen der Zeit „Zeit“ drücken. Zeit in 24-Stunden-Format (z.B. 20:30) eingeben. Zum Speichern der Änderungen „ENTER“ drücken.

HINWEIS: Nach dem Speichern wechselt die Zeit automatisch in das 12-Stundenformat.

Auto ein – JA/NEIN:

„Auto ein“ ist eine Funktion, die den Ofen zu einer bestimmten Tageszeit automatisch einschaltet.

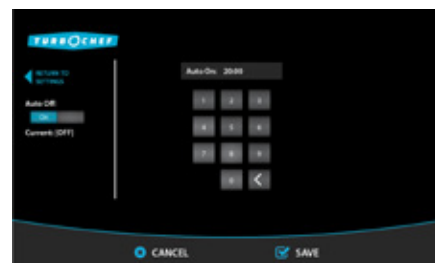


1. Zum Einstellen von „Auto ein“ sicherstellen, dass die Tageszeit korrekt eingestellt ist.
2. Das Ja/Nein-Symbol zum Aktivieren von „Auto ein“ auf JA stellen.
3. Wählen, auf welche Temperatur der Ofen automatisch aufheizen soll.
4. Die Zeit im 24-Stundenformat eingeben. Zum Speichern aller Änderungen „SICHERN“ drücken.

HINWEIS: Nach dem Speichern wechselt die Zeit automatisch in das 12-Stundenformat.

Auto aus – JA/NEIN:

„Auto aus“ ist eine Funktion, die das Gerät zu einer bestimmten Tageszeit automatisch ausschaltet.



1. Zum Einstellen der „Auto aus“ Zeit sicherstellen, dass die Tageszeit korrekt ist (siehe Seite 17).
2. Das Ja/Nein-Symbol zum Aktivieren von „Auto aus“ auf JA stellen.
3. Die Zeit im 24-Stundenformat eingeben. Zum Speichern aller Änderungen „SICHERN“ drücken.

HINWEIS: Die Zeit wird nach dem Speichern automatisch in das 12-Stundenformat gewandelt.

Info-Modus: Bildschirm „Service“

Nur qualifizierte Servicetechniker sollten Zugang zu diesen Serviceoptionen bekommen, es sei denn von TurboChef anders angewiesen.

Info-Modus: Bildschirm „Fertigung“

Nur qualifizierte Servicetechniker sollten Zugang zu den Fertigungsoptionen bekommen, es sei denn anders von TurboChef angewiesen.

⚠ VORSICHT: Ändern des Ofenmodells führt dazu, dass das Gerät nicht korrekt gart und zu einem Serviceeinsatz außerhalb der Garantie führen kann.

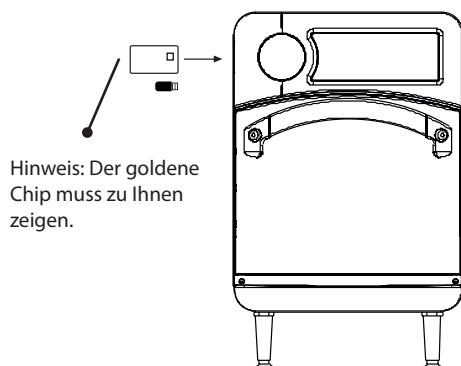
Menü von USB oder SmartCard laden

HINWEIS: Zum Update eines Menüs kann es erforderlich sein, dass Sie prüfen müssen, ob der Zugang zugeschaltet ist. Siehe Seite 13 für Details.

USB Setup: Beim Herunterladen von USB kann das Menü im XTM (ChefComm) oder BIN (binären) Format sein. Die Dateien müssen an der Basis des USB geladen werden. Der Ofen erkennt auch Menüs, die im Ordner „TC-Menüs“ gespeichert sind.

Zum Laden eines Menüs in den Ofen:

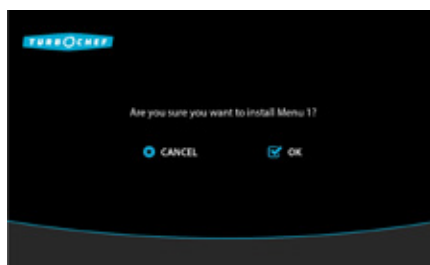
1. Bei ausgeschaltetem oder abkühlenden Ofen den USB einstecken (s.u.) Der Ofen erkennt den Stick automatisch. Zum Weitergehen „OK“ drücken.



2. Menü laden:
 - a. „Menü in den Ofen laden“ drücken



- b. „OK“ zum Bestätigen der Wahl und Beginn der Installation drücken.



HINWEIS: Bei Laden eines Menüs von einem USB wird eine Kopie des momentanen Menüs auf den USB gespeichert.

- c. Auf das zu ladende Menü drücken.

HINWEIS: Sind verschiedene Menüs auf dem USB, zeigt der Ofen die Menünamen an. Sonst wird dieser Schritt übergangen

3. Wenn die Installation beendet ist, zeigt der Ofen „Installation abgeschlossen“ an.



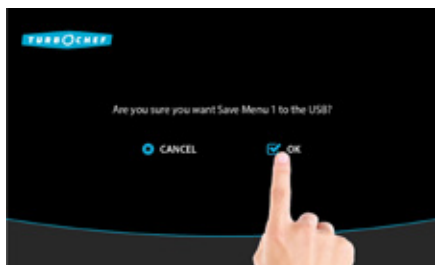
Menü auf USB/SmartCard speichern

HINWEIS: Zum Speichern einer Kopie des Ofenmenüs kann es sein, dass Sie prüfen müssen, ob der Zugang zum Bildschirm "Menü laden" aktiviert ist. Siehe Seite 13 für Details.

1. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder abkühlt, den USB einstecken. Der Ofen wird den Stick automatisch erkennen. „OK“ drücken, um fortzufahren.
2. Menü speichern:
 - a. für USB, "auf USB speichern" drücken
 - b. für SmartCard, "auf Card speichern" drücken



3. Zum Start des Speicherns des Menüs auf USB oder SmartCard „OK“ drücken. „LÖSCHEN“ drücken, um in den vorherigen Bildschirm zu gelangen



4. Wenn die Installation beendet ist, zeigt der Ofen „Installation abgeschlossen“ an.

HINWEIS: Beim Speichern des Menüs auf USB wird die Menüdatei in einen Ordner namens TC_Menüs gesichert. Sollte dieser Ordner nicht im USB-Stick vorhanden sein, wird der Ofen ihn anlegen.

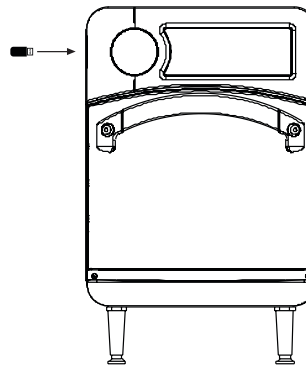
Firmware Update

TurboChef kann in bestimmten Fällen ein Firmwareupdate empfehlen. Das Update stellt sicher, dass Ihr Ofen mit seiner maximalen Effizienz arbeitet, jedoch Garergebnisse und Einstellungen nicht beeinflusst.



VORSICHT: Den USB-Stick nicht herausnehmen, bevor „Installation abgeschlossen“ angezeigt wird.

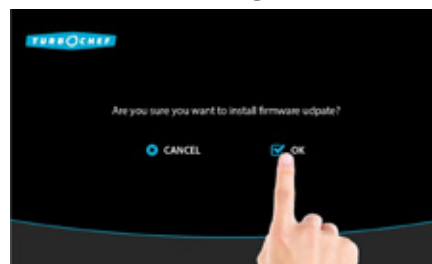
1. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder abkühlt, den USB einstecken. Das Gerät erkennt den USB automatisch. Zum Weitergehen „OK“ drücken.



2. Laden der Firmware:
 - a. „Update Firmware“ drücken.



- b. „OK“ zum Bestätigen der Wahl drücken.



3. Der Ofen installiert jede Firmwaredatei, die im Update enthalten ist. Wenn die Installation beendet ist, zeigt der Ofen „Installation abgeschlossen“ an.

Editier-Modus

Zum Aktivieren des Editier-Modus:

1. Das Symbol „i“ berühren, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder abkühlt.
2. Im Bildschirm „Info-Modus“ „Login“ zum Zugang in den Bildschirm „Optionen“ drücken. Dort den Code 9 4 2 8 eingeben und „Enter“ drücken.
3. „Editing“ auf „JA“ setzen zum Aktivieren des Editier-Modus.

Das „Edit“ Symbol erscheint unten im Bildschirm im Menümodus (siehe Seite 7). Wird „Edit“ im Bildschirm „Gruppe wählen“ berührt, kann der Bediener:

- die Solltemperatur editieren
- Zugang zum Positionenedit-Bildschirm bekommen
- eine Gruppe benennen
- eine Gruppe löschen
- eine Gruppe verschieben

Wird „Edit“ im Bildschirm „Position/Produkt wählen“ gedrückt, kann der Bediener:

- Gareinstellungen für Positionen/Produkte editieren (Seite 23)
- Positionen/Produkte benennen (Seite 25)
- ein Rezept aus dem Kochbuch hinzufügen (Seite 26)
- die Gruppe ändern (Seite 26)
- Positionen/Produkte verschieben (Seite 27)
- Positionen/Produkte löschen (Seite 27)

Editieren der Solltemperatur

Die Menü-Solltemperatur sollte nie zum Kompensieren von Über- oder Untergaren geändert werden. Falls Rezepteneinstellungen nicht wie gewünscht gegart werden, befragen Sie Ihren Menüentwickler, autorisierten Händler oder den Kundendienst von TurboChef.

Zum Ändern einer Solltemperatur:

1. Das Gerät in den Editier-Modus setzen.

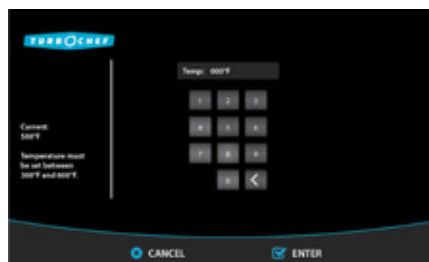


2. Auf die aktuelle Solltemperatur drücken.

HINWEIS: Die Solltemperatur gilt nur für die nebenstehenden Gruppen. Prüfen Sie die Temperatur für die Gruppen 1-8, aber auch für 9-16.



3. Mit den Zahlentasten die neue Solltemperatur eingeben. Der Temperaturbereich liegt zwischen 149 und 282 °C.



4. „ENTER“ drücken, um die Änderung bestätigen.

Zugang zum Bildschirm „Positionen/Produkte editieren

Positionen/Produkte können im Bildschirm für die Einstellungen editiert werden. Siehe Seite 23 für weitere Details.

Eine Gruppe benennen

Zum Benennen oder Editieren eines Gruppennamens:

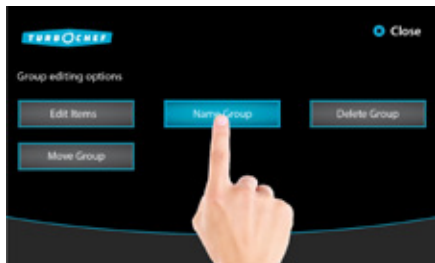
1. Den Ofen in den Editier-Modus setzen.



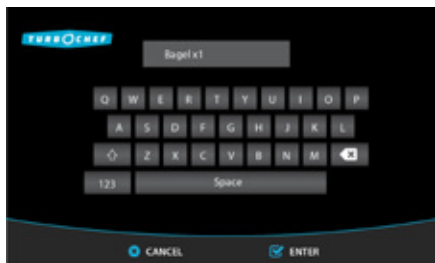
2. Eine Gruppe wählen.




3. Eine der Optionen wählen:
 - a. Zum Editieren eines Gruppennamens „Gruppe benennen“ drücken.






- b. Mit der Tastatur den neuen Gruppennamen eingeben. Die Änderungen mit „ENTER“ sichern.



HINWEIS: Zum Zugang zu Zahlen und Symbolen das Symbol „123“ drücken.

HINWEIS: Das  Symbol drücken zum Wechseln zwischen:

- Buchstabe groß 
- Buchstabe klein 
- alle Buchstaben groß 

HINWEIS: Durch drücken der ALT-Taste werden Sonderzeichen angezeigt (nicht bei allen Öfen verfügbar).

Löschen einer Gruppe

Zum Löschen einer Gruppe:

1. Den Ofen in den Editier-Modus setzen.

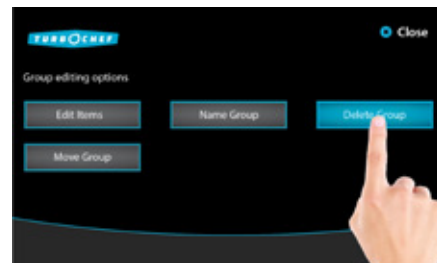


2. Auf die zu löschende Gruppe drücken.



3. Zum Löschen einer Gruppe „Gruppe löschen“ drücken

HINWEIS: Durch Löschen einer Gruppe werden alle Positionen dieser Gruppe gelöscht.



Eine Gruppe verschieben

Zum Verschieben einer Gruppe an eine andere Stelle:

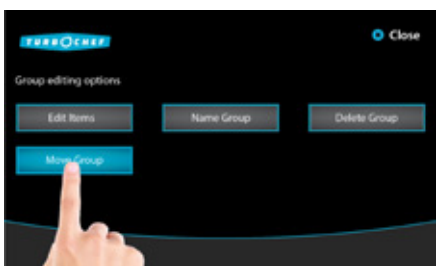
1. Den Ofen in den Editier-Modus setzen.



2. Auf die zu verschiebende Gruppe drücken.



3. Auf "Gruppe verschieben" drücken.



4. Die betreffende Gruppe leuchtet blau auf.



5. Auf den neuen Ort der Gruppe drücken.

HINWEIS: Wird eine Gruppe an eine Stelle verschoben, die bereits Angaben enthält, werden die alten Angaben an dieser Stelle überschrieben.



Positionen/Produkte editieren

Zum Zugang in den entsprechenden Bildschirm:

1. „EDIT“ drücken, um den Ofen in den Editier-Modus zu setzen.

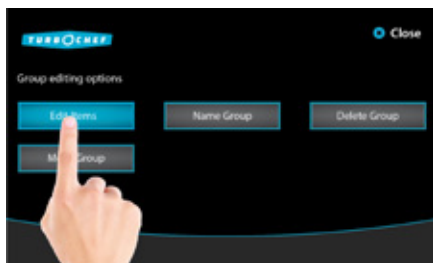


2. Die Gruppe mit den zu editierenden Positionen/Produkten berühren.

HINWEIS: Bei Zugang zum Editier-Modus im Bildschirm “Position/Produkt wählen” statt im Bildschirm “Gruppe wählen” wird dieser Schritt übergangen.



3. Im folgenden Bildschirm „Positionen editieren“ drücken.



4. Auf die zu editierende Position drücken.



5. Im Positionenedit-Bildschirm “Optionen” kann der Bediener:
 - Einstellungen editieren
 - eine Position benennen
 - eine Gruppe ändern
 - eine Position verschieben
 - eine Position löschen



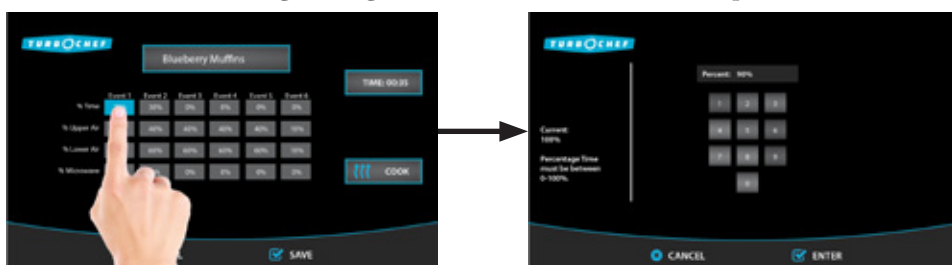
Edit Settings

Im Positionenedit-Bildschirm “Optionen” (Seite 22) „Einstellungen editieren” wählen. Hier kann der Bediener:

- % Zeit editieren
- % obere Heißluft editieren
- % untere Heißluft editieren
- % Mikrowellen editieren
- Garzeit editieren
- eine Position benennen
- einen Garzyklustest ablaufen lassen

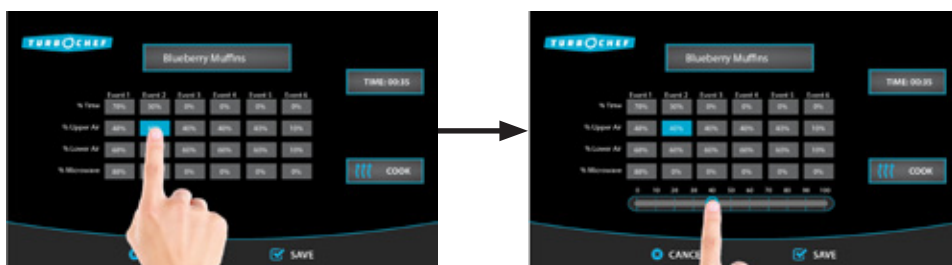
% Zeit editieren

Zum Ändern ein % Zeit-Symbol drücken, den neuen Prozentsatz eingeben und „ENTER” drücken. %Zeit kann für jeden Garvorgang von 0-100 % eingestellt werden. Die Summe aller Events/Vorgänge muss 100 sein. Sind alle Änderungen vorgenommen, mit “SICHERN” speichern.



% obere Heißluft editieren

Die zu ändernden % der oberen Heißluft drücken und mit dem Schieber unter dem Raster ändern. % Heißluft bestimmt die Menge der Luftströmung. Je mehr Heißluft, umso brauner oder knuspriger wird das Produkt. % Heißluft kann in 10 % Schritten von 10-100 % eingestellt werden. Wenn alle Änderungen durchgeführt sind, mit „SICHERN” speichern.



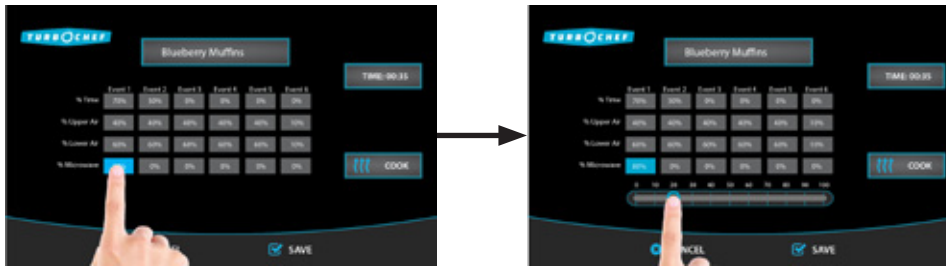
% untere Heißluft editieren

Die zu ändernden % der unteren Heißluft drücken und mit dem Schieber unter dem Raster ändern. % Heißluft bestimmt die Menge der Luftströmung. Je mehr Heißluft, umso brauner oder knuspriger wird das Produkt. % Heißluft kann in 10 % Schritten von 10-100 % eingestellt werden. Wenn alle Änderungen durchgeführt sind, mit „SICHERN” speichern.



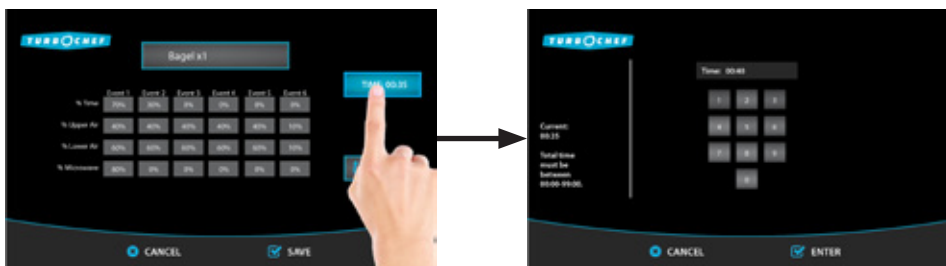
% Mikrowellen editieren

Zum Ändern % Mikrowellen drücken und mit dem Schieber unter dem Raster ändern. % Mikrowellen kann in 10 % Schritten von 0-100 % geregelt werden. So bedeutet z. B. 50 %, dass das Mikrowellensystem während des Garzyklus alle 10 Sekunden für fünf Sekunden aktiviert ist. Wenn alle Änderungen durchgeführt sind, mit „SICHERN“ speichern.



Garzeit editieren

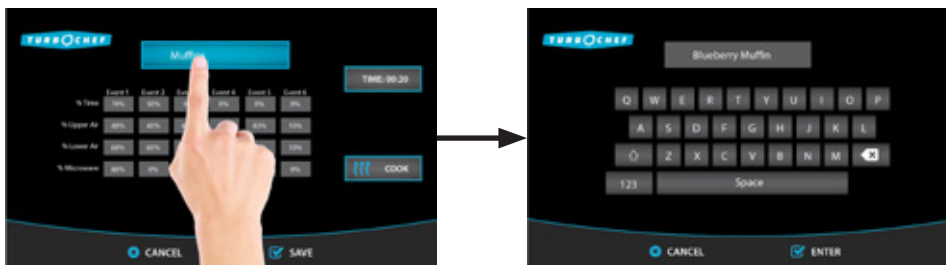
Auf die aktuelle Garzeit drücken. Die maximal erlaubte Garzeit ist 10:00. Mit der Zahlentastatur die Garzeit eingeben und „ENTER“ drücken. Wenn alle Änderungen durchgeführt sind, mit „SICHERN“ speichern.



Position/Produkt benennen




Auf den aktuellen Namen drücken. Mit der Tastatur den neuen Namen eingeben und „ENTER“ drücken. Wenn alle Änderungen durchgeführt sind, mit „SICHERN“ speichern.

HINWEIS: Es passen maximal 16 Buchstaben in das Feld.



HINWEIS: Zum Zugang zu Zahlen und Symbolen das Symbol „123“ drücken.

Das ↕ Symbol berühren zum Wechseln zwischen:

- Buchstabe groß 
- Buchstabe klein 
- alle Buchstaben groß 

HINWEIS: Durch drücken der ALT-Taste werden Sonderzeichen angezeigt (nicht bei allen Öfen verfügbar).

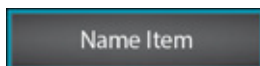
Durchführen eines Testgarzyklus

Falls gewünscht, „Garen“ drücken, um einen Testgarzyklus durchzuführen.

HINWEIS: Der Ofen kann eventuell zusätzliche Aufheizzeit fordern, bevor ein Testlauf durchgeführt werden kann.

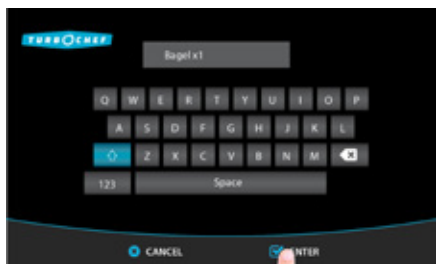


Position/Produkt benennen






Im „Optionen Editieren“ Bildschirm (Seite 22) auf „Position benennen“ drücken zum Benennen oder Editieren eines Positionennamens. Danach zum Speichern der Änderungen „ENTER“ drücken.

HINWEIS: Es passen maximal 16 Buchstaben in das Feld.



HINWEIS: Zum Zugang zu Nummern und Zahlen das Symbol „123“ drücken.

HINWEIS: Dieses  Symbol berühren zum Wechseln zwischen:

- Buchstabe groß 
- Buchstabe klein 
- alle Buchstaben groß 

HINWEIS: Durch drücken der ALT-Taste werden Sonderzeichen angezeigt (nicht bei allen Öfen verfügbar).

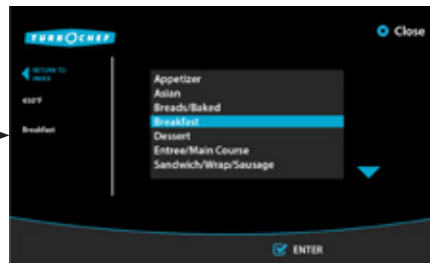
Aus Kochbuch hinzufügen

Add from Cookbook

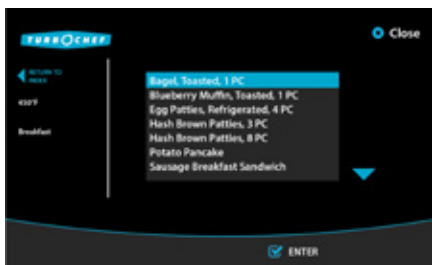
Das Kochbuch ist eine Zusammenstellung aller TurboChef-Rezepte, die allgemein Anwendung finden, siehe cookbook.turbochef.com. Im „Optionen-Edit“-Bildschirm (Seite 22) „aus Kochbuch hinzufügen“ wählen.
Gareinstellungen können durch „Gangtyp“ oder „Gerichtstyp“ gefiltert werden.



Gangtyp oder Gerichtstyp drücken.



Mit dem Pfeil herunter scrollen und den gewünschten Gangtyp unterlegen oder auf den Gerichtstyp drücken, dann „ENTER“ drücken.



Mit dem Pfeil herunter scrollen und die gewünschte Position unterlegen oder auf die Position drücken, dann „ENTER“ drücken und die Wahl mit „OK“ bestätigen.

Gruppe ändern

Change Group

Im Bildschirm „Optionen“ (Seite 22) „Gruppe ändern“ wählen.



Eine neue Gruppe wählen.



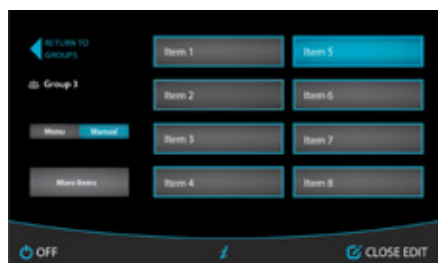
Auf ein leeres Feld drücken, wohin die Position gesetzt werden soll.

HINWEIS: Wird eine Position an eine bereits belegte Stelle verschoben, werden die alten Angaben überschrieben.

Position/Produkt verschieben

Move Item

Im Bildschirm "Optionen" (Seite 22) „Position verschieben“ wählen.



Die zu ändernde Position wird blau unterlegt.



Auf ein leeres Feld drücken, wohin die Position verschoben werden soll.

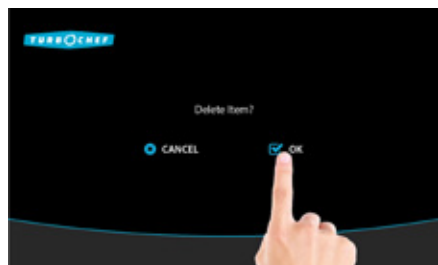
HINWEIS: Wird eine Position an eine bereits belegte Stelle verschoben, werden die alten Angaben überschrieben.

Position/Produkt löschen

Delete Item

Im Bildschirm "Optionen" (Seite 22) „Position löschen“ wählen.
„OK“ zum Löschen der Position berühren.

HINWEIS: Eine einmal gelöschte Position kann nicht wieder hergestellt werden.




Troubleshooting/Fehlersuche

Die folgende Liste enthält Fehlercodes und -meldungen zusammen mit den möglichen Problemen, die im Gerät entstehen können. Bitte führen Sie die empfohlenen Aktionen vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst (800.90TURbO, +1 214.379.6000) oder Ihrem autorisierten Händler durch.

Bei Auftreten von Fehlern oder Fehlermeldungen, die nicht in der u. g. Liste enthalten sind, nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst (800.90TURbO, +1 214.379.6000) auf.

HINWEIS: Jeder u. g. fettgedruckte Fehlercode beendet bei Auftreten einen Garzyklus. F6 beendet keinen Garzyklus, weist jedoch den Anwender auf ein mögliches Problem im Heißluftsystem hin.

 **WARNUNG:** Produkte, Ofentür und Garraum sind heiß! Die Fehlersuche ist mit äußerster Vorsicht durchzuführen.

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Gerät ist stromlos.	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen ist nicht angeschlossen. - Haupttrennschalter hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen anschließen. - Sicherstellen, dass der Haupttrennschalter eingeschaltet ist; Reset des Trennschalters und Ofen wieder anschließen.
Ofen heizt nicht korrekt auf.	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen ist ausgeschaltet. - Tür ist nicht geschlossen. - Ofen ist am Haupttrennschalter ausgeschaltet. - Überhitzungs-Thermostat hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> - „Menü“ drücken und eine Temperatur einstellen. - Ofentür schließen. - Gerät ausschalten und vom Strom trennen – so 3 Minuten lassen. Ofen wieder anschließen, Haupttrennschalter einschalten, „Menü“ drücken und eine Temperatur einstellen. - Die Taste an der Ofenrückwand (in Nähe des Kabels) zum Reset des Überhitzungs-Thermostats drücken.
Display zeigt „Ofentür geöffnet“ an, und ein Alarm ertönt.	<ul style="list-style-type: none"> - Ein Produkt hindert das Schließen der Tür. - Tür ist geöffnet. - Türschalter nicht ausgerichtet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tür öffnen und Hindernis entfernen. - Tür mehrfach öffnen und schließen. - Kundendienst benachrichtigen.
Gerät gart nicht korrekt.	<ul style="list-style-type: none"> - Falsches Ofenmodell spezifiziert. - Ofen ist nicht sauber (große Fettablagerungen, Verkohlungen oder Speisereste schwächen die Mikrowellen ab). - Falsche Wahl von Gruppe und/oder Positionenname für das Produkt. - Produkt war nicht im richtigen Ausgangsstatus (z. B. gekühlt oder tiefgekühlt). - Produkt nicht in der Spezifikation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen im Info-Modus „Fertigung“ auf „Sota“ setzen. - Das Gerät gemäß Anleitung auf Seiten 5-6 reinigen. - Sicherstellen, dass Gruppe und Position richtig gewählt sind. - Prüfen, ob das Produkt vor Eingabe in den Ofen im richtigen Ausgangsstatus ist. - Sicherstellen, dass das Produkt in Gewicht und Größe genau dem typischen Produkt entspricht.
Keine Signaltöne.	<ul style="list-style-type: none"> - Mangelhaft hochgefahren bei Leistungszuschaltung. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen 30 Sek. stromlos machen, wieder anschließen und prüfen, ob Problem behoben; falls nicht, Kundendienst anfordern.

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Dampf- oder Rauchentwicklung.	<ul style="list-style-type: none"> - Ofen ist nicht sauber(Fett-ablagerungen, Verkohlungen oder Speisereste schwächen die Mikrowellen ab) - rückseitige Entlüftung ist blockiert. 	<ul style="list-style-type: none"> - Das Gerät gemäß Anleitung auf Seiten 5-6 reinigen. - Die vierteljährliche Reinigung durchführen (Schritt 4, Seite 5).
Ofen kühlt von allein ab, schaltet sich aus oder trifft eigenständige Auswahl.	<ul style="list-style-type: none"> - Grobe Ablagerungen auf dem Display. - F12: Firmware Neustart. 	<ul style="list-style-type: none"> - Display reinigen. - Fehlerlog prüfen (siehe Seite 13), ob irgendein F12 Fehler eingeloggt ist. Wenn ja, die Phoenix Firmware Version (siehe Seite 13) einspeichern und im Werk anfragen, ob ein Firmwareupdate verfügbar ist.
Sensortasten sprechen langsam oder gar nicht an.	<ul style="list-style-type: none"> - Mangelhaft hochgefahren nach dem Einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gerät 30 Sek. vom Netz trennen, wieder anschließen und prüfen, ob Problem gelöst. Falls nicht, Kundendienst anfordern.
F1: schlechter Lüftersstatus	<ul style="list-style-type: none"> - Stromzufuhr ist unterbrochen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherstellen, dass der Haupttrennschalter an ist. Reset am Trennschalter durchführen und Gerät wieder anschließen. - Ofen ausschalten und stromlos machen – 2 Minuten so lassen. Wieder anschließen, Trennschalter wieder einschalten, „Menu“ wählen und eine Temperatur einstellen.
F2: Gartemperatur zu niedrig	<ul style="list-style-type: none"> - Stromzufuhr ist unterbrochen. - Obere/untere Luftdüsen im Garraum sind verstopft. - Ofentür ist nicht richtig ausgerichtet. - Defektes Heizelement. - Lüftermotor läuft nicht. - Ofen heizt nicht voll auf. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherstellen, dass Haupttrennschalter an ist. Schalterreset durchführen und Ofen wieder anschließen. - Sicherstellen, dass bei der täglichen Reinigung auch die Düsen frei gemacht werden. - Tür mehrfach öffnen und schließen, dann ganz schließen. - Reset des Überhitzungs-Thermostats an Geräterückwand in Nähe des Kabels. - Kundendienst anfordern. - Aufheizen wiederholen und Gerät 5 Min. im Leerlauf laufen lassen.
F5: Magnetron-Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> - Blockierung der Kaltluftzufuhr in den Ofen. - Rückseitige Abluftführungen des Kühllüfters sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alles, was die Kaltluftzufuhr an Seiten-und Rückwand in den Ofen behindern könnte, entfernen. - Sicherstellen, dass rückseitige Lüfter frei von groben Verschmutzungen sind.
F6: EC Temp	<ul style="list-style-type: none"> - Blockierung der Kaltluftzufuhr in den Ofen. - Rückseitige Abluftführungen des Kühllüfters sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alles, was die Kaltluftzufuhr an Seiten-und Rückwand in den Ofen behindern könnte, entfernen. - Sicherstellen, dass rückseitige Lüfter frei von groben Verschmutzungen sind.

Nordamerika - begrenzte Gewährleistung

TurboChef i1 (Models Söta, Söta Single Magnetron, Panini und NGO) Ofen mit Touch-Steuerung – North America

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 Gewährleistung

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

Haftungsausschlussklausel

Außer wie in der oben genannten befristeten Garantie dargelegt, wird das Gerät geliefert, so wie es ist. TurboChef lehnt alle anderen Garantieansprüche ab, ausdrückliche, statuarische oder stillschweigende, eingeschlossen und ohne Begrenzung, das implizierte Besitzrecht nicht 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 Texas, 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 Garantiebedingungen 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 Gewährleistung

Diese begrenzte Gewährleistung wird angewendet für Verkäufe aller TurboChef i1 (Modelle Söta, Söta Single Magnetron, Panini und NGO) 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, LLC („TurboChef“) bezogen haben. Vorbehaltlich der unten genannten Beschränkungen garantiert der autorisierte Fachhändler Ihnen, dass Menge und Spezifikation des Ihnen gelieferten Geräts 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 Geräts verantwortlich sind und die Eignung des Geräts 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 Geräts 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
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 Aufstellungsumgebung gesorgt haben (einschließlich Strom und HVAC) oder einen korrekten Aufstellungsort wie in der Anleitung beschrieben, oder durch falschen Gebrauch, Missbrauch, Unfall, Vernachlässigung, Netzausfall, Stromschwankungen (Über- oder Unterspannung) wie auch immer entstanden.

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, LLC
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007
Telefon: +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 Ersatzersatz, 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 sind.

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.

Diese Seite ist absichtlich leer.

Für Service oder Informationen:

ANRUF IN NORD AMERIKA
Kundendienst *unter* 800.90TURBO

ANRUF AUSSERHALB NORD AMERIKA
+1 214.379.6000 oder Ihren autorisierten Fachhändler



Teilenummer: DOC-1472 / Revision C / August 2020
Ländercode: NA/EU

Globaler Geschäftsbereich

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

TurboChef International

Business & Technology
Centre
Bessemer Drive
Stevenage
Herts SG1 2DX
United Kingdom
+44 8456021544 PHONE
+44 8456021636 FAX

Kundenservice

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com