



Gebruiksaanwijzing

VOOR DE TURBOCHEF i5 EN i3 OVENS VOOR SNELLE BEREIDING



De informatie in deze handleiding is belangrijk voor het op de juiste manier installeren, gebruiken, onderhouden en repareren van deze oven. Volg deze procedures en instructies om bevredigende bakresultaten en jaren probleemloos gebruik te garanderen.

Fouten - in beschrijvingen, tekst of afbeeldingen - kunnen worden gecorrigeerd. Specificaties kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd.

Lees deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze om deze te kunnen raadplegen.

Inhoudsopgave

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheidsinformatie	i
Beperking van brandgevaar	i
Aardingsinstructies	ii
Vervanging van het netsnoer	ii
Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan hoge concentraties microgolfenergie te voorkomen	ii
Overwegingen met betrekking tot RF-interferentie	ii

Algemene informatie over de oven

Werkingsprincipe	1
Certificeringen	1
Afmetingen	1
Elektrische specificaties - i5 oven	2
Elektrische specificaties - i3 oven	3
Constructie van de oven	4

Installatie

Uitpakinstructies	4
Tillen en plaatsen van de oven	4
Installatie vlakbij een open warmtebron	5
Spanningsselectie	5
Ventilatievereisten	5
Optionele installatieonderdelen	6
Ovenwagens	6
Stapelrek	6
Ovenvastzetkit	6
ChefComm Pro®	6
ChefComm Limited™	6

Onderhoud en reiniging	7
------------------------	---

Ovenbedieningsfuncties	10
------------------------	----

Bereiding	11
-----------	----

De infostand

Overzicht van de infostand	14
Bereidingstellers/tijdlogboeken bekijken	14
Storingslogboek bekijken	14
De servicenummers bekijken	15
Ovenopties in-/uitschakelen	15
Het F2-alarm instellen	15
Datum/tijd instellen	15
Oven terugzetten op de fabrieksinstellingen	15
Ovenmenu bijwerken	16
Een kopie maken van het ovenmenu	16
Ovenfirmware bijwerken	17

De bewerkingsstand

Overzicht van de bewerkingsstand	17
Ingestelde temperaturen wijzigen	17
Naam voedselgroep/-soort wijzigen	18
Bereidingsinstellingen wijzigen	18

Storingen verhelpen	19
----------------------------	----

Internationale garantie	21
--------------------------------	----

Veiligheidsinstructies

Houd u strikt aan de volgende veiligheidsmaatregelen om de kans op brandwonden, elektrische schokken, brand, letsel, schade aan de oven of voorwerpen in de buurt van de oven of mogelijke blootstelling aan de hoge microgolffenergie te beperken.

Algemene veiligheidsinformatie

- ✓ Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.
- ✓ Lees en volg de specifieke "Voorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan hoge concentraties microgolffenergie te voorkomen" op bladzijde ii.
- ✓ Dit apparaat moet worden geaard. Sluit de oven alleen aan op een naar behoren geaard stopcontact. Zie "Aardingsinstructies" op bladzijde ii.
- ✓ Installeer of plaats dit apparaat alleen in overeenstemming met de bijgeleverde installatie-instructies.
- ✓ Sommige producten, zoals hele eieren en gesloten verpakkingen (bijvoorbeeld gesloten glazen potten) kunnen ontploffen en mogen niet in deze oven worden verhit.
- ✓ Gebruik dit apparaat alleen voor het doel waarvoor dit is bestemd, zoals in deze handleiding wordt beschreven.
- ✓ Aan dit apparaat mag alleen door gekwalificeerd onderhoudspersoneel onderhoud worden gepleegd. Neem contact op met het dichtstbijzijnde onderhoudscentrum voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
- ✓ Houd het snoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- ✓ Gebruik alleen kookgereedschap dat geschikt is voor de magnetron.
- ✓ De inhoud van babyflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor gebruik, om brandwonden te voorkomen.
- ✓ Vloeistoffen, zoals water, koffie of thee, kunnen oververhit raken boven het kookpunt zonder dat ze lijken te koken. Er zijn niet altijd bubbels te zien en de vloeistof lijkt niet altijd te koken als de beker uit de magnetron wordt gehaald. **DIT KAN ERTOE LEIDEN DAT ZEER HETE VLOEISTOFFEN PLOTSELING OVERKOKEN ALS DE BEKER WORDT GEROERD OF ER EEN VOORWERP IN DE VLOEISTOF WORDT GESTOKEN.**
- ✓ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
- ✗ Laat dit apparaat **NIET** gebruiken door kinderen. Kinderen moeten onder toezicht staan om te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- ✗ Gebruik **GEEN** corrosieve chemicaliën of dampen in dit apparaat - het is niet bedoeld voor industrieel gebruik of laboratoriumgebruik.
- ✗ Gebruik dit apparaat **NIET** als het snoer of de stekker is beschadigd, het apparaat niet goed werkt, of is beschadigd of gevallen. Zie "Vervanging van het netsnoer" op bladzijde ii.
- ✗ Bedek of blokkeer **GEEN** openingen in dit apparaat.
- ✗ Bewaar dit apparaat **NIET** buiten.
- ✗ Gebruik dit product **NIET** bij water (bijvoorbeeld bij een gootsteen, in een vochtige kelder, bij een zwembad).
- ✗ Dompel het snoer of de stekker **NIET** onder in water.
- ✗ Laat het snoer **NIET** over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- ✗ Gebruik **GEEN** waterspuit voor reiniging. Zie "Dagelijks onderhoud" (bladzijde 7-9) voor de juiste reinigingsprocedures.

Beperking van brandgevaar

- ✓ Haal bindkoordjes van papieren of plastic zakken die worden gebruikt voor gemakkelijke bereiding in de oven.
- ✓ Als materialen in de oven in brand vliegen, houdt u de ovendeur gesloten, schakelt u de oven uit en haalt u de stekker uit het stopcontact of schakelt u de stroom uit bij de zekering of de hoofdschakelaar.
- ✓ Als u rook ziet, schakelt u de oven uit of haalt u de stekker uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om het vuur te doven.
- ✗ Gebruik de bereidingsruimte **NIET** voor opslagdoeleinden (bijvoorbeeld voor documenten, kookgereedschappen of voedsel wanneer de bereidingsruimte niet wordt gebruikt).
- ✗ Laat voedsel **NIET** te gaar worden. Let goed op de oven als er papier, plastic of andere brandbare materialen in de oven worden geplaatst om de bereiding gemakkelijker te maken.

Aardingsinstructies

Dit apparaat moet worden geaard. In geval van kortsluiting vermindert aarding de kans op elektrische schokken door een ontsnappingsdraad te bieden voor de elektrische stroom. Deze oven is voorzien van een snoer die een aardkabel heeft met een stekker, die op een stopcontact moet worden aangesloten dat naar behoren is geïnstalleerd en geaard. Neem contact op met een erkende elektricien of onderhoudstechnicus als u niet weet of u de aardingsinstructies goed opvolgt of twijfelt of het apparaat naar behoren is geaard.

- x Gebruik **GEEN** verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat dan een stopcontact bij het apparaat installeren door een erkende elektricien of onderhoudstechnicus.



WAARSCHUWING: onjuiste aarding kan leiden tot een kans op elektrische schokken.

Vervanging van het netsnoer

Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, de onderhoudsvertegenwoordiger of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen.

Vorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan hoge concentraties microgolven te voorkomen

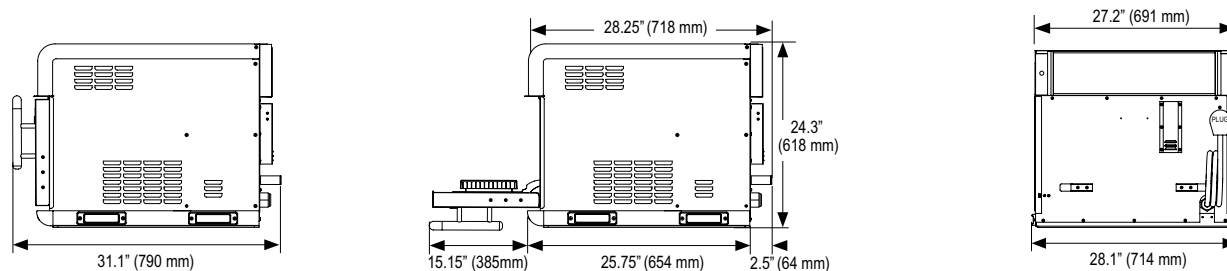
- Gebruik deze oven niet met de deur open, want gebruik met een open deur kan tot schadelijke blootstelling aan microgolven leiden. Het is belangrijk dat u niet probeert de veiligheidsvergrendeling te omzeilen of aan te passen.
- Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en zorg dat er geen vuil of resten van schoonmaakmiddelen ophopen op de afdichtingsoppervlakken.
- Gebruik de oven niet als deze is beschadigd. Het is vooral van belang dat de ovendeur goed sluit en dat de volgende onderdelen niet zijn beschadigd: (1) deur (verbogen), (2) scharnieren en grendels (defect of losgeraakt), (3) deurafdichtingen en afdichtingsoppervlakken.
- De oven mag niet worden aangepast of gerepareerd door andere personen dan gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

Overwegingen met betrekking tot RF-interferentie

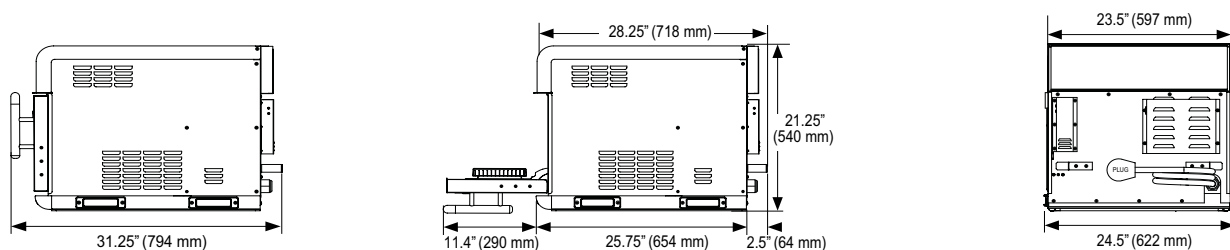
Deze oven wekt radiofrequentiesignalen op en bij tests is vastgesteld dat deze op het moment van fabricage voldeed aan de geldende paragrafen van de vereisten van FCC deel 18 en de beschermingsvereisten van Richtlijn 89/336/EEG van de Raad betreffende de harmonisatie van nationale wetgeving inzake elektromagnetische compatibiliteit. Sommige apparatuur met gevoeligheid voor signalen onder deze limieten kan echter last krijgen van interferentie.

Als uw apparatuur last heeft van interferentie:

- ✓ Vergroot de fysieke afstand tussen deze oven en de gevoelige apparatuur.
- ✓ Als het gevoelige apparaat kan worden geaard, doe dit dan volgens geaccepteerde aardingspraktijken.
- ✓ Als microfoons op batterijen last hebben van interferentie, zorg er dan voor dat de batterijen volledig zijn opgeladen.
- ✓ Sluit gevoelige apparatuur indien mogelijk op afzonderlijke elektrische circuits aan.
- ✓ Leid intercomkabels, microfoonkabels, luidsprekerkabels enzovoort uit de buurt van de oven.



Afbeelding 1: afmetingen i5 oven



Afbeelding 2: afmetingen i3 oven

Werkingsprincipe

Dankzij de gepatenteerde technologie van TurboChef om snel voedsel te bereiden zonder dat dit ten koste gaat van de kwaliteit, maximaliseren de i5 en i3 ovens de doorvoersnelheid en veelzijdigheid met een grote oveninhoud en de mogelijkheid om voedsel te kunnen bereiden in praktisch elke metalen pan. Het bedieningssysteem coördineert de aparte geforceerde luchtstroming aan boven- en onderzijde nauwkeurig met microgolven van boven af om superieure kwaliteit, doorvoersnelheid en bereidingsnelheid te garanderen. Dankzij de integrale katalysatoren is UL®-gecertificeerde werking zonder ventilatie mogelijk.

Deze handleiding bevat instructies voor installatie, reiniging en bediening van de i5 en i3 ovens. Voor vragen die in deze handleiding niet aan bod komen, kunt u contact opnemen met de klantenservice (800.90TURBO, +1 214.379.6000) of uw erkende distributeur.

Certificeringen

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



Afmetingen

Afmetingen van de oven

Maten	i5 oven	i3 oven
Hoogte	618 mm	540 mm
Breedte	714 mm	622 mm
Diepte (gesloten deur)	790 mm	794 mm
Diepte (open deur)	1102 mm	1007 mm
Gewicht	125 kg	111 kg

Maten	i5 oven	i3 oven
Hoogte	254 mm	175 mm
Breedte	610 mm	493 mm
Diepte (open deur)	406 mm	375 mm
Diepte (gesloten deur)	356 mm	324 mm
Inhoud	63 liter	32,3 liter

Maten	i5 oven	i3 oven
Bovenkant	483 mm	483 mm
Zijkanten	51 mm	51 mm

Elektrische specificaties - i5 oven

TurboChef raadt een type D scheidingschakelaar aan voor alle installaties buiten de VS.

Eenfase

Model i5 US (i5-9500-1)*
208/240 V AC, 60 Hz, 48 A
Max ingangsvermogen: 9500/11500 Watt
Stekker: NEMA 6-50P

Model i5 BK (i5-9500-6-BK)
220 V AC, 60 Hz, 48 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: IEC 309, 3-polig

Model i5 LA (i5-9500-7-LA)
220 V AC, 60 Hz, 48 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: NEMA 6-50P

Model i5 UK (i5-9500-2-UK)
230 V AC, 50 Hz, 48 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: IEC 309, 3-polig

Model i5 JK (i5-9500-8-JK) - 50 Hz
(i5-9500-10-JK) - 60 Hz
220 V AC, 50 of 60 Hz, 46 A
Max ingangsvermogen: 9000 Watt
Stekker: PSE-keur, 3-blad

Meerfase

Model i5 DL (VS) (i5-9500-14-DL)*
208/240 V AC, 60 Hz, 30 A
Max ingangsvermogen: 9500/11500 Watt
Stekker: NEMA 15-30P

Model i5 BD (i5-9500-16-BD)
220 V AC, 60 Hz, 28 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: IEC 309, 4-polig

Model i5 LD (i5-9500-15-LD)
220 V AC, 60 Hz, 28 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: NEMA 15-30P

Model i5 EW (i5-9500-4-EW)
400 V AC, 50 Hz, 19 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: IEC 309, 5-polig

Model i5 AU (i5-9500-5-AU)
400 V AC, 50 Hz, 19 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: Clipsal 5-polig

Model i5 KW (i5-9500-12-KW)
400 V AC, 60 Hz, 19 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: IEC 309, 5-polig

Model i5 ED (i5-9500-3-ED)
230 V AC, 50 Hz, 28 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: IEC 309, 4-polig

Model i5 SD (i5-9500-13-SD)
230 V AC, 60 Hz, 28 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: IEC 309, 4-polig

Model i5 JD (i5-9500-9-JD) - 50 Hz
(i5-9500-11-JD) - 60 Hz
220 V AC, 50 of 60 Hz, 25 A
Max ingangsvermogen: 10000 Watt
Stekker: PSE-keur, 4-blad

* Noord-Amerikaanse modellen bevatten een spanningssensor die 208 of 240 V AC waarneemt. De spanningssensor compenseert niet voor installaties met te weinig of te veel spanning.

Elektrische specificaties - i3 oven

TurboChef raadt een type D scheidingschakelaar aan voor alle installaties buiten de VS.

Eenfase

Model i3 US (i3-9500-1)*
208/240 V AC, 60 Hz, 40 A
Max ingangsvermogen: 8300/9600 Watt
Stekker: NEMA 6-50P, 8/3

Model i3 BK (i3-9500-6-BK)
220 V AC, 60 Hz, 40 A
Max ingangsvermogen: 8800 Watt
Stekker: IEC 309, 3-polig

Model i3 LA (i3-9500-7-LA)
220 V AC, 60 Hz, 40 A
Max ingangsvermogen: 8800 Watt
Stekker: NEMA 6-50P

Model i3 UK (i3-9500-2-UK)
230 V AC, 50 Hz, 40 A
Max ingangsvermogen: 9200 Watt
Stekker: IEC 309, 3-polig

Model i3 JK (i3-9500-8-JK) - 50 Hz
(i3-9500-10-JK) - 60 Hz
220 V AC, 50 of 60 Hz, 40 A
Max ingangsvermogen: 8000 Watt
Stekker: PSE-keur, 3-blad

Meerfase

Model i3 DL (VS) (i3-9500-14-DL)*
208/240 V AC, 60 Hz, 24 A
Max ingangsvermogen: 8600/9900 Watt
Stekker: NEMA 15-30P

Model i3 BD (i3-9500-16-BD)
220 V AC, 60 Hz, 24 A
Max ingangsvermogen: 9100 Watt
Stekker: IEC 309, 4-polig

Model i3 LD (i3-9500-15-LD)
220 V AC, 60 Hz, 24 A
Max ingangsvermogen: 9100 Watt
Stekker: NEMA 15-30P

Model i3 EW (i3-9500-4-EW)
400 V AC, 50 Hz, 14 A
Max ingangsvermogen: 9500 Watt
Stekker: IEC 309, 5-polig

Model i3 AU (i3-9500-5-AU)
400 V AC, 50 Hz, 14 A
Max ingangsvermogen: 9500 Watt
Stekker: Clipsal 5-polig

Model i3 KW (i3-9500-12-KW)
400 V AC, 60 Hz, 14 A
Max ingangsvermogen: 9500 Watt
Stekker: IEC 309, 5-polig

Model i3 ED (i3-9500-3-ED)
230 V AC, 50 Hz, 24 A
Max ingangsvermogen: 9500 Watt
Stekker: IEC 309, 4-polig

Model i3 SD (i3-9500-13-SD)
230 V AC, 60 Hz, 24 A
Max ingangsvermogen: 9200 Watt
Stekker: IEC 309, 4-polig

Model i3 JD (i3-9500-9-JD) - 50 Hz
(i3-9500-11-JD) - 60 Hz
220 V AC, 50 of 60 Hz, 23 A
Max ingangsvermogen: 8000 Watt
Stekker: PSE-keur, 4-blad

* Noord-Amerikaanse modellen bevatten een spanningssensor die 208 of 240 V AC waarneemt. De spanningssensor compenseert niet voor installaties met te weinig of te veel spanning.

Constructie van de oven

Buitenkant

- Roestvrijstalen voorkant, bovenkant en zijkanten in twee tinten
- Uitneembare vetopvangbak roestvrij staal 304
- Ergonomische deurgreep
- Rubberen afdichting voor oppervlaktemontage
- Zijgrepen voor het tillen van de oven

Binnenkant

- Binnenkant roestvrij staal 304
- Volledig geïsoleerde bereidingsruimte
- Uitneembaar rek
- Jetplaten aan boven- en onderkant

Installatie

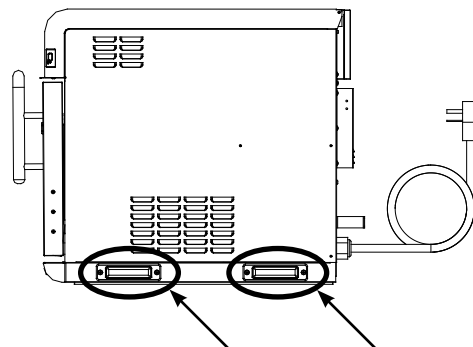
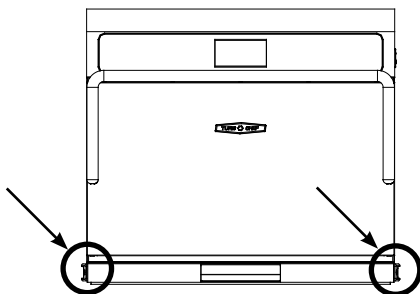
Installeer of plaats dit apparaat alleen in overeenstemming met de onderstaande instructies.

Uitpakinstructies

1. Haal de oven uit de verpakking.
2. Controleer de verpakking voordat u deze weggooit, grondig op accessoires, verbruiksartikelen en aanvullende handleidingen.
3. Gooi de verpakking weg.
4. Controleer de bereidingsruimte grondig op accessoires, verbruiksartikelen en aanvullende handleidingen.
5. Haal eventuele verpakking uit de bereidingsruimte.

Tillen en plaatsen van de oven

- !** WAARSCHUWING: de i5 oven weegt ongeveer 125 kg. De i3 oven weegt ongeveer 111 kg. Til de oven nooit met minder dan twee personen.



Afbeelding 3: handgreeplocaties

- !** WAARSCHUWING: til de oven alleen aan de beschikbare handgrepen (afbeelding 3 hieronder). Til de oven nooit op aan de deurgreep.

- !** WAARSCHUWING: de oven moet altijd goed op de tafel of het aanrechtblad worden geplaatst. TurboChef ziet een gevallen oven niet als een geldige garantieclaim en is niet aansprakelijk voor verwondingen als gevolg daarvan.

- !** WAARSCHUWING: deze oven is niet bedoeld voor inbouwinstallatie (installatie van de oven in een structuur die de oven aan vijf of meer kanten omringt). Houd aan alle zijkanten minimaal 51 mm ruimte open en aan de bovenkant 483 mm.

1. Bereid een oppervlak voor dat minstens 762 mm diep is en het volgende gewicht kan dragen:

- 127 kg als u een i5 oven installeert
- 114 kg als u een i3 oven installeert

Als u de oven op een ovenwagen plaatst, zorg dan dat de (zwenk)wieltjes zijn vergrendeld.

2. Ga met een of meer personen aan de voorkant en achterkant van de oven staan.
3. Plaats de handen in de handgrepen (zie afbeelding 3) en til de oven op.
4. Plaats de oven op het voorbereide oppervlak.
5. Installeer het ovenrek of een ander bijgeleverd bereidingsoppervlak.
6. Sluit de oven op het stopcontact aan.

OPMERKING: onderhoud aan de oven wordt voornamelijk via de bovenkant uitgevoerd. Hang GEEN planken recht boven de oven. De gebruiker is verantwoordelijk voor reparatiekosten als gevolg van extra tijd om toegang te krijgen tot de bovenkant van de oven.

Installatie vlakbij een open warmtebron

Zie afbeelding 5.

Houd wanneer u een TurboChef oven vlakbij een open warmtebron plaatst, strikt het volgende aan:

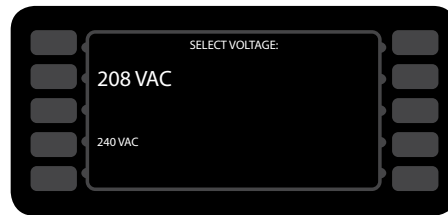
- Als de oven vlakbij een grill of fornuis wordt geplaatst, moet er een tussenschot aanwezig zijn tussen de oven en de open warmtebron, met minimaal 152 mm tussen de oven en het tussenschot.
- Als de oven vlakbij een frituurpan wordt geplaatst, moet er een tussenschot aanwezig zijn tussen de oven en de frituurpan, met minimaal 305 mm tussen de oven en het tussenschot.
- Het tussenschot moet hoger zijn dan of even hoog zijn als de oven:
 - i5 oven: 618 mm
 - i3 oven: 540 mm
- Controleer of de locatie van de oven minimaal 483 mm ruimte aan de bovenkant en minimaal 51 mm ruimte aan alle zijkanten heeft.

Spanningsselectie

Bij Noord-Amerikaanse ovenmodellen neemt de oven zelf de ingangsspanning van 208 of 240 Volt waar.

De spanning wordt doorgaans eerst geselecteerd voordat de oven door de klant wordt gebruikt. Als de ingangsspanning voor de winkel echter afwijkt van de vooraf ingestelde spanning, moet gebruiker 208 of 240 V selecteren nadat hij op de aan/uit-toets heeft

gedrukt om de oven in te schakelen. De juiste spanning wordt vergroot op het scherm weergegeven, als identificatie welke optie moet worden geselecteerd (zie afbeelding 4 hieronder).

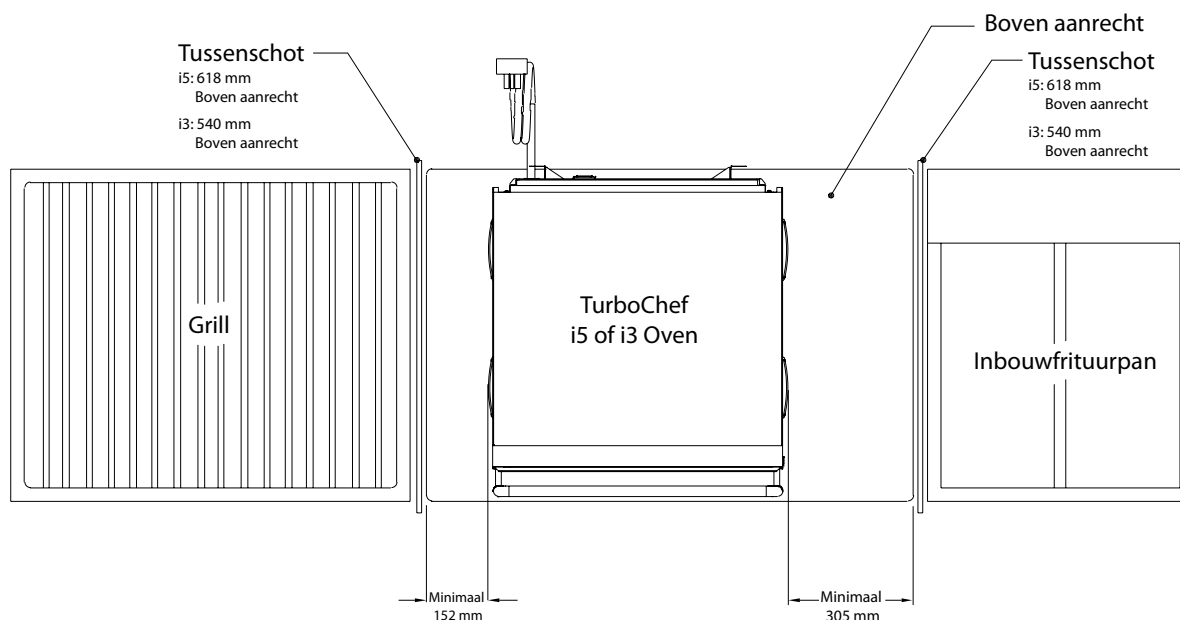


Afbeelding 4: spanning selecteren

Ventilatievereisten

De TurboChef model i5 en i3 ovens zijn goedgekeurd door Underwriter's Laboratory voor gebruik zonder ventilatiesysteem (UL 710B, KNLZ) voor alle voedselsoorten behalve voor voedselsoorten die worden geclassificeerd als "rauwe vetproteïnen". Tot deze voedingsproducten horen kip met vel en bot, rauwe hamburgers, rauwe bacon, rauwe worst, biefstukken enzovoort. Raadpleeg voor de bereiding van deze soorten voedsel de lokale voorschriften voor centrale verwarming en airconditioning en de autoriteiten om na te gaan of aan de ventilatievereisten wordt voldaan.

OPMERKING: de fabrikant is in geen geval aansprakelijk voor schade of letsel als gevolg van installaties die niet voldoen aan de eerder genoemde instructies en codes.



Afbeelding 5: installatie vlakbij een open warmtebron

Optionele installatieonderdelen

Zie afbeelding 6 hieronder en afbeelding 7 op bladzijde 7.

TurboChef ovenwagens

- Onderdeelnummer: NGC-1217-1
Hoogte: 610 mm
Breedte: 706 mm
Diepte: 676 mm
- Onderdeelnummer: NGC-1217-2
Hoogte: 439 mm
Breedte: 706 mm
Diepte: 676 mm
- Onderdeelnummer: NGC-1217-3
Hoogte: 813 mm
Breedte: 706 mm
Diepte: 676 mm

TurboChef stapelrek

- Onderdeelnummer: i5-9369
Hoogte: 1133 mm
Breedte: 826 mm
Diepte: 673 mm

OPMERKING: het stapelrek kan alleen worden gebruikt met de ovenwagen van 439 mm (onderdeelnummer: NGC-1217-2).

Ovenvastzetkit

Onderdeelnummer: TC3-0242

! WAARSCHUWING: de ovenvastzetkit voorkomt niet dat de oven van een aanrechtblad valt als de oven er van af wordt getrokken of van de rand kan glijden. Installatie-instructies worden bij de kit geleverd.

ChefComm Pro

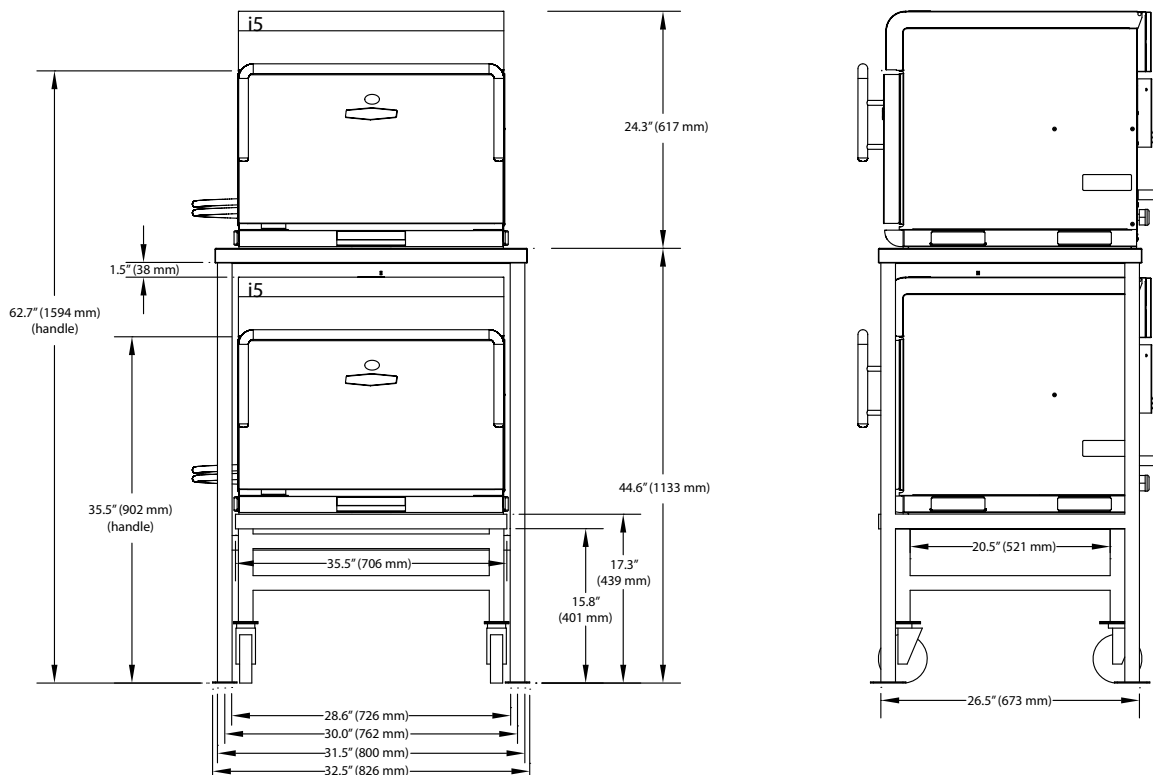
Onderdeelnummer: CON-7006

ChefComm Pro is een computerprogramma waarmee gebruikers van een TurboChef oven gemakkelijk menu-instellingen kunnen maken, bijwerken, bekijken en verspreiden. U kunt de menu-instellingen ook op een Smart Card of USB-stick opslaan. Neem voor meer informatie telefonisch contact op met TurboChef Service op 800.90TURBO of +1 214.379.6000.

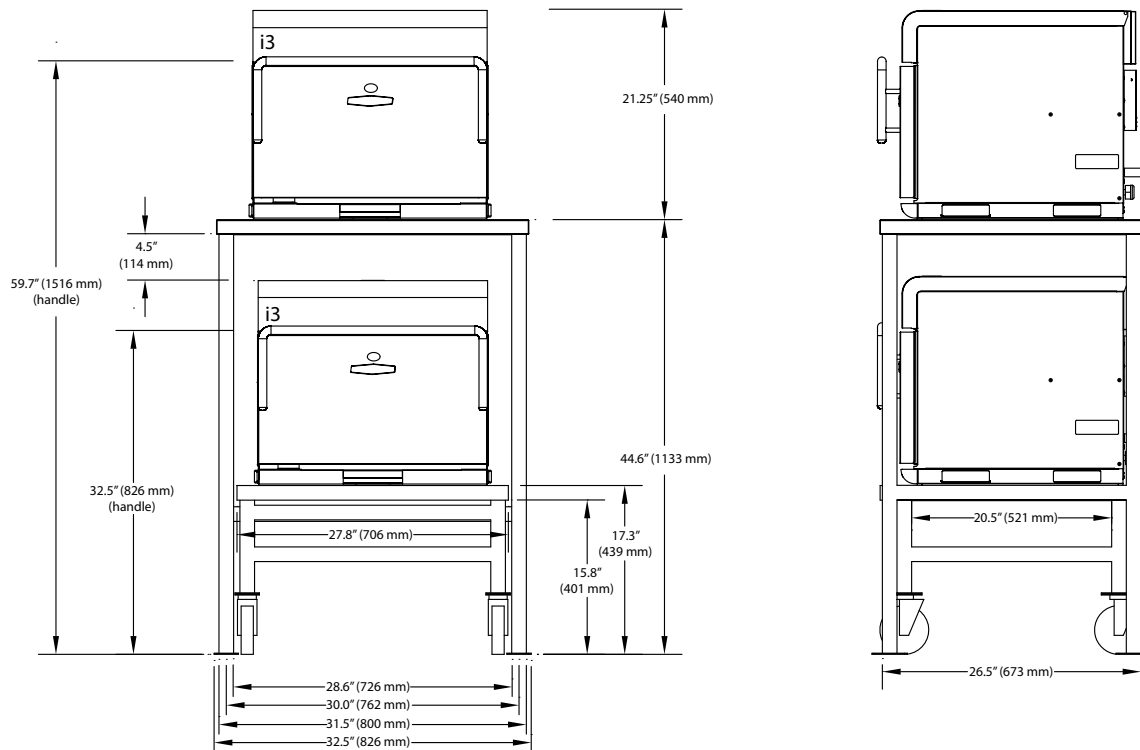
ChefComm Limited

Onderdeelnummer: CON-7016

ChefComm Limited is identiek aan ChefComm Pro, alleen kunnen de menu's niet worden aangepast. Dit programma is ideaal voor personen die menu-instellingen moeten ontvangen, maar niet mogen bewerken.



Afbeelding 6: afmetingen ovenwagens en stapelrek i5 oven



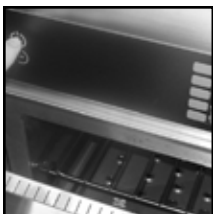
Afbeelding 7: afmetingen ovenwagen en stapelrek i3 oven

Dagelijks onderhoud

Met de volgende stappen kunt u uw oven beter onderhouden. Gebruik alleen TurboChef Oven Cleaner (reinigingsmiddel) en Oven Guard (beschermingsmiddel). Het gebruik van andere reinigingsproducten kan essentiële onderdelen van de oven beschadigen, met als gevolg dat u geen aanspraak meer maakt op de garantie.

Verbruiksgoederen en onderdelen

- TurboChef Oven Cleaner (reinigingsmiddel) (onderdeelnummer: 103180)
- TurboChef Oven Guard (beschermingsmiddel) (onderdeelnummer: 103181)
- Nylon schuursponsje, reinigingshanddoek, wegwerphandschoenen, oogbescherming, stofmasker (optie), in doek gewikkelde oventang (optie - zie stap 11, bladzijde 9)

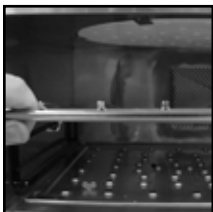


Stap 1

Stap 1: bereid de oven voor

⚠ WAARSCHUWING: de oven werkt bij ongeveer 260°C en kan letsel veroorzaken als u deze niet naar behoren laat afkoelen.

- Schakel de oven uit door op de aan/uit-toets te drukken.
- Zet de ovendeur een stukje open. Het afkoelen duurt ongeveer 40 minuten.
- Begin NIET met de reiniging van de oven als er op de display niet "Oven Off" (Oven uit) wordt weergegeven.



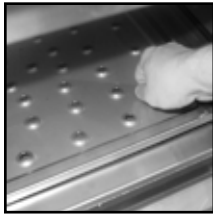
Stap 2

Stap 2: verwijder en reinig het rooster

⚠ WAARSCHUWING: controleer altijd of de oven aan de binnenkant is afgekoeld voordat u het rooster verwijdert.

- Was, spoel en reinig het rooster.

Vervolg op bladzijde 8-9.



Stap 3

Stap 3: verwijder en reinig de onderste jetplaat

- Schroef de twee vleugelschroeven in de onderste jetplaat los.
- Til de onderste jetplaat op aan de vleugelschroeven.
- Verwijder de onderste jetplaat.
- Was, spoel en reinig de onderste jetplaat.

! LET OP: VERWIJDER NOOIT de keramische jetplaat aan de bovenkant of de glasplaatjes. Bij breuk kunt u geen aanspraak maken op de garantie.



Stap 4

Stap 4: verwijder en reinig de onderste luchtomleider

- Verwijder de onderste luchtomleider.
- Was, spoel en reinig de onderste luchtomleider.

! WAARSCHUWING: GOOI DE ONDERSTE LUCHTOMLEIDER NOOIT weg. De oven werkt niet zonder dat de onderste luchtomleider is geïnstalleerd.



Stap 5

Stap 5: veeg de binnenkant van de oven schoon

- Veeg grote deeltjes met een vochtige doek uit de binnenkant van de oven.



Stap 6.1

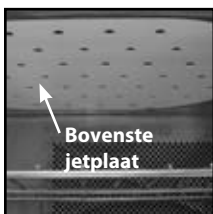
Stap 6: reinig de binnenkant van de oven

- Spuit ovenreiniger boven, onder en aan de zijkanten van de binnenkant van de oven.

! LET OP: SPUIT GEEN ovenreiniger in de gaten in de achterwand van de oven. Hiermee kunt u essentiële onderdelen van de oven beschadigen, met als gevolg dat u geen aanspraak meer maakt op de garantie.

- Laat de Oven Cleaner (reinigingsmiddel) vijf minuten in de vlekken doordringen.
- Reinig de binnenkant van de oven met een nylon schuursponsje.

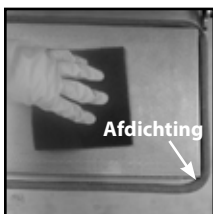
OPMERKING: de bovenste jetplaat van de i5 oven (afbeelding *Stap 6.2*) is keramisch. De bovenste jetplaat van de i3 oven is ofwel keramisch ofwel van metaal met glasplaatjes.



Stap 6.2

! LET OP: OEFEN BIJ HET SCHOONVEGEN GEEN druk uit op het keramische of glazen gedeelte van de bovenste jetplaat. Bij breuk kunt u geen aanspraak maken op de garantie.

! LET OP: VERWIJDER NOOIT de keramische jetplaat aan de bovenkant of de glasplaatjes. Bij breuk kunt u geen aanspraak maken op de garantie.



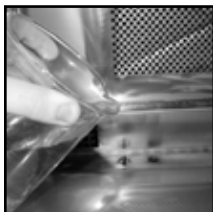
Stap 7

Stap 7: reinig de ovendeur en droog deze af

! LET OP: SPUIT GEEN ovenreiniger rechtstreeks op de afdichting van de ovendeur (afbeelding *Stap 7*) en zorg dat deze niet verzadigd raakt door water.

! LET OP: SCHROB NIET over de afdichting van de ovendeur en probeer deze ook niet te reinigen (afbeelding *Stap 7*). Dit kan er namelijk toe leiden dat de ovendeur scheef komt te hangen, met als gevolg dat u geen aanspraak meer maakt op de garantie.

- Reinig de ovendeur met ovenreiniger en een nylon schuursponsje.
- Veeg de ovendeur af met een vochtige doek.



Stap 8

Stap 8: spoel de binnenkant van de oven schoon

! LET OP: GEBRUIK GEEN slang of waterstraal om de binnenkant te reinigen. Hiermee kunt u essentiële onderdelen van de oven beschadigen, met als gevolg dat u geen aanspraak meer maakt op de garantie.

- Reinig de binnenkant van de oven met schoon water.
- Droog de binnenkant van de oven met een schone handdoek af.

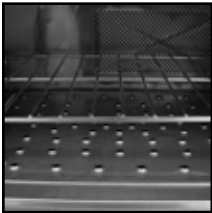


Stap 9

Stap 9: breng TurboChef Oven Guard (beschermingsmiddel) aan

- Spuit Oven Guard (beschermingsmiddel) op een schone handdoek.
- Veeg het over de wanden van de binnenkant van de oven en de binnenkant van de ovendeur.

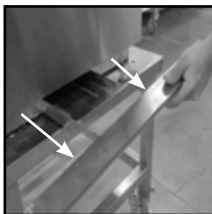
⚠ LET OP: BRENG GEEN Oven Guard (beschermingsmiddel) aan op de afdichting van de ovendeur. Hierdoor kan de afdichting namelijk beschadigd raken, met als gevolg dat u geen aanspraak meer maakt op de garantie.



Stap 10

Stap 10: plaats de onderdelen terug in de oven

- Plaats de onderste luchtomleider terug.
- Plaats de onderste jetplaat terug. Schroef de twee vleugelschroeven in de onderste jetplaat om deze op zijn plaats vast te zetten.
- Plaats het rooster terug en sluit de ovendeur.



Stap 11

Stap 11: reinig de opvangbak

- Verwijder de onderkant van het voorpaneel voor toegang tot de opvangbak (afbeelding *Stap 11*). Het paneel zit vast met vier klemmetjes en kan van de voorkant af worden getrokken.

OPMERKING: bij bepaalde modellen i5 ovens hoeft u het onderste deel van het voorpaneel niet te verwijderen om toegang te krijgen tot de opvangbak.

- Haal de opvangbak helemaal onder uit de oven.
- Veeg met een tang die omwikkeld is met een handdoek (aanbeveling TurboChef) de binnenkant van de sleuf van de opvangbak schoon.
- Maak de opvangbak leeg, reinig deze en plaats deze terug in de oven.

⚠ LET OP: wanneer u een i5 oven reinigt waarbij u het onderste voorpaneel niet hoeft te verwijderen, dient u ervoor te zorgen dat de buitenrand van de opvangbak gelijk ligt met de ovendeur (dus niet uitsteekt). Wanneer u dit niet doet, kan de ovendeur beschadigd raken, met als gevolg dat u geen aanspraak meer maakt op de garantie.



Stap 12

- Plaats het onderste voorpaneel terug. Zorg dat alle vier de klemmetjes op het onderste voorpaneel vastzitten en dat de rand van het paneel gelijk ligt met de ovendeur (dus niet uitsteekt).



Stap 13

Stap 12: reinig de buitenkant van de oven

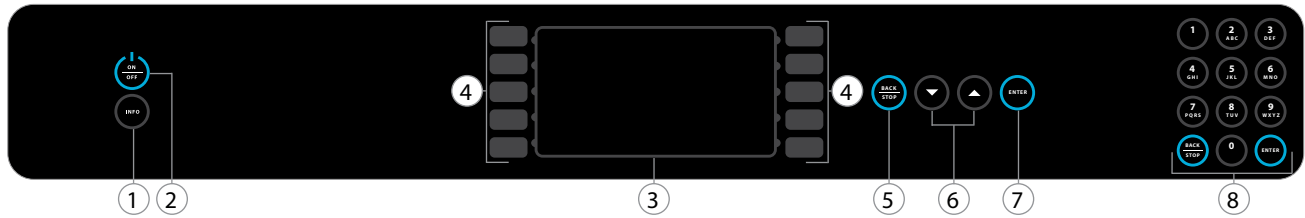
- Veeg de buitenkant van de ovendeur af met een schone, vochtige doek.

⚠ LET OP: SPUIT GEEN chemicaliën in de openingen, zoals de roosters in de zijpanelen of de ventilatieopening van de behuizing van de katalysator aan de achterzijde. U kunt dan namelijk essentiële onderdelen van de oven beschadigen, met als gevolg dat u geen aanspraak meer maakt op de garantie.

Stap 13: reinig het luchtfilter (eens per week)

- Verwijder het luchtfilter van het achterpaneel.
- Spoel het filter met heet water af.
- Gebruik GEEN waterspuit. Anders verkort u de levensduur van het filter.
- Plaats het luchtfilter terug.

⚠ LET OP: GEBRUIK DE OVEN NIET zonder het luchtfilter.



Afbeelding 8: ovenbedieningsfuncties

Ovenbedieningsfuncties

1. Infotoets

Wanneer de oven uit is of afkoelt, drukt u op deze toets om toegang te krijgen tot de INFOSTAND (zie bladzijde 14).

2. Aan/uit-toets

Druk op deze toets om de oven in te schakelen (beginnen met opwarmen) of uit te schakelen (afkoelen) of om de INFOSTAND (zie bladzijde 14) te verlaten.

3. Display

Op de display wordt informatie weergegeven die relevant is voor de huidige ovenbediening en/of gebruikersopties.

4. Softwaretoetsen

Er zijn tien softwaretoetsen - vijf links en vijf rechts van de display. Druk op een softwaretoets om een optie naast die toets op de display te selecteren.

OPMERKING: softwaretoetsen worden in deze handleiding aangeduid als L1-L5 en R1-R5 (voor zover van toepassing) voor gemakkelijkere identificatie en referentie.

5. Toets Back/Stop (Terug/Stop)

Wanneer de oven bezig is met de bereiding, drukt u op de toets Back/Stop (Terug/Stop) om een bereidingscyclus direct te beëindigen.

Wanneer de oven klaar is voor de bereiding (opgewarmd en wachtend op een bereidingsopdracht), of in de INFOSTAND staat (zie bladzijde 14), drukt u op de toets Back/Stop (Terug/Stop) om terug te keren naar het vorige scherm.

6. Toetsen omhoog en omlaag

Wanneer de oven klaar is voor de bereiding (opgewarmd en wachtend op een bereidingsopdracht), drukt u op de toets omhoog of omlaag om extra voedselgroepen te zien (indien van toepassing).

Wanneer de oven in de INFOSTAND (zie bladzijde 14) staat, kunt u op deze toetsen drukken om te wisselen tussen scherm 1 en 2.

Wanneer u een voedselsoort bewerkt, kunt u hierop drukken om van het ene bewerkingveld naar het andere te gaan (afbeelding 32, bladzijde 18).

7. Toets Enter (invoertoets)

Druk op de toets Enter (invoertoets) om de wijziging van een instelling op het scherm Options (Opties) (afbeelding 24, bladzijde 14) te bevestigen wanneer u wijzigingen in instellingen van voedselsoorten (afbeelding 32, bladzijde 18) opslaat of wanneer de instructies op het ovenscherm daarom vragen.

8. Numeriek toetsenpaneel

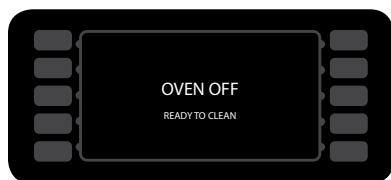
Met het numerieke toetsenpaneel kunt u toegangswachtwoorden invoeren of bereidingsinstellingen wijzigen (afbeelding 32, bladzijde 18). Het numerieke toetsenpaneel bevat ook een toets Back/Stop (Terug/Stop) en een toets Enter (invoertoets), die wat betreft functies identiek zijn aan toets 5 en 7.

Bereiding

De oven is bij de fabricage voorgeprogrammeerd met receptinstellingen en is direct klaar voor gebruik. Als deze instellingen worden gewist, moeten nieuwe menu-instellingen ofwel worden geladen via een Smart Card/USB-station (bladzijde 15) ofwel handmatig worden geprogrammeerd (bladzijde 17-18). De oven zal zonder instellingen niets bereiden.

De onderstaande stappen hoeven niet altijd in de vermelde volgorde te worden uitgevoerd. Doorgaans kunnen meerdere gerechten worden bereid voordat de oven wordt afgekoeld (stap 10).

Stap 1: de oven inschakelen

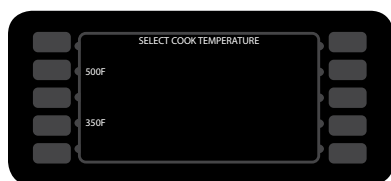


Afbeelding 9: oven uit

Wanneer de oven uit is (afbeelding 9), ligt de oventemperatuur onder de 66°C, maar blijven de display en het toetsenpaneel ingeschakeld.

Druk op de aan/uit-toets om de oven in te schakelen.

Stap 2: bereidingstemperatuur selecteren



Afbeelding 10: selectie bereidingstemperatuur

U kunt twee verschillende bereidingstemperatuurinstellingen in de oven opslaan (zie bladzijde 17 voor meer informatie). Aan elke temperatuurinstelling zijn 10 voedselgroepen toegewezen, die elk uit 10 voedselsoorten bestaan (100 soorten per temperatuurinstelling). De gebruiker kan alleen recepten bereiden die aan de geselecteerde temperatuurinstelling zijn gekoppeld.

Druk op de softwaretoets naast de temperatuur om een temperatuur te selecteren.

OPMERKING: als beide temperatuurinstellingen hetzelfde zijn, wordt dit scherm overgeslagen en hebt u toegang tot alle 200 voedselsoorten.

Stap 3: opwarmen



Afbeelding 11: opwarmen

Tijdens deze stap wordt de oven op de geselecteerde of vooraf ingestelde temperatuur opgewarmd.

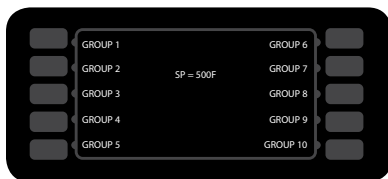
Stap 4: doorwarmen



Afbeelding 12: doorwarmen

Wanneer de oventemperatuur het instelpunt bereikt, gaat de oven nog acht minuten door met opwarmen zodat de oppervlakken van de bereidingsruimte voldoende warmte absorberen om de bereidingsresultaten niet te beïnvloeden. Dit proces wordt "doorwarmen" genoemd.

Stap 5: klaar voor bereiding



Afbeelding 13: groep selecteren

⚠ WAARSCHUWING: de binnenkant van de oven en de oven deur zijn heet!

1. Plaats het voedsel in de oven.
2. Selecteer een voedselgroep door op de softwaretoets ernaast (afbeelding 13) te drukken of druk op de toets omhoog of omlaag voor extra voedselgroepen, indien aanwezig.
3. Selecteer een gerecht (afbeelding 14) om te bereiden door op de softwaretoets ernaast te drukken.



Afbeelding 14: voedselsoort selecteren

Stap 6: de tijd aanpassen



Afbeelding 15: tijd aanpassen

De optie Adjust Time (Tijd aanpassen) is standaard uitgeschakeld. Als u de bereidingstijd voorafgaand aan elke bereidingscyclus wilt wijzigen, kunt u deze functie inschakelen op het scherm "Options" (Opties) (zie bladzijde 15).

1. Als het scherm "Adjust Time" (Tijd aanpassen) verschijnt, verandert u de bereidingstijd (indien nodig) met de cijfertoetsen.
2. Druk op Enter of op de softwaretoets rechtsonder om de instelling te bevestigen en te beginnen met de bereiding.

Stap 7: bereiding

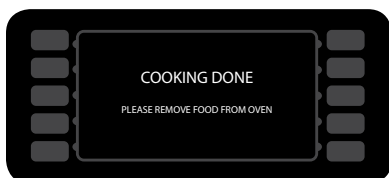


Afbeelding 16: bereiding

OPMERKING: als u een bereidingscyclus direct wilt beëindigen, drukt u op de toets Back/Stop (Terug/Stop).

OPMERKING: als de oven deur tijdens een bereidingscyclus wordt geopend, wordt de cyclus gepauzeerd totdat de deur dicht is gedaan en "Resume" (Hervatten) is geselecteerd.

Stap 8: voedsel uit de oven halen.

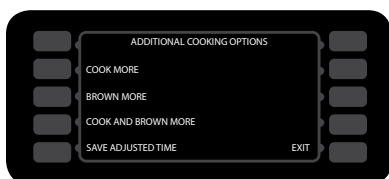


Afbeelding 17: klaar met bereiding

⚠ WAARSCHUWING: de schotel en de binnenkant van de oven/oven-deur zijn heet!

Open de oven deur en controleer/verwijder het voedsel.

Stap 9: optie van langere bereidingstijd



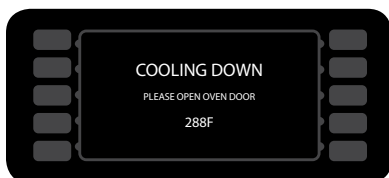
Afbeelding 18: langere bereidingstijd

Het scherm "Additional Cooking Options" (Opties voor langere bereidingstijd) is standaard uitgeschakeld. Wanneer u een product langer dan de standaardbereidingstijd wilt kunnen bereiden, kunt u deze functie inschakelen op het scherm "Options" (Opties) (zie bladzijde 15).

Als het scherm "Additional Cooking Options" (Opties voor langere bereidingstijd) verschijnt en het voedselproduct langer moet worden bereid:

- Selecteer "cook more" (langer bereiden) als het voedsel aan de binnenkant nog niet gaar is.
- Selecteer "brown more" (meer bruinen) als het voedsel aan de buitenkant nog niet bruin of knapperig genoeg is.
- Selecteer "cook and brown more" (langer bereiden en meer bruinen) als het voedsel zowel aan de binnenkant als de buitenkant nog niet gereed is.
- Selecteer "save adjusted time" (aangepaste tijd opslaan) om wijzigingen in de bereidingstijd op te slaan die zijn aangebracht tijdens stap 6. Deze optie is niet beschikbaar als "Adjust Time" (Tijd aanpassen) is uitgeschakeld.
- Selecteer "exit" (afsluiten) om terug te gaan naar het scherm voor selectie van de voedselgroep.

Stap 10: afkoelen



Afbeelding 19: afkoelen

Tijdens deze stap blaast de oven koele lucht in de bereidingsruimte om deze weer op kamertemperatuur te brengen.

Wanneer u klaar bent met bereiden voor die dag, drukt u op de aan/uit-toets om de oven uit te schakelen en te beginnen met afkoelen.

Overzicht van de infostand

De INFOSTAND heeft vier functies:

1. Algemene informatie over de oven weergeven.
2. Toegang bieden tot de TESTSTAND en aanvullende diagnosefuncties voor onderhoudstechnici.
3. Ovenopties en functies in-/uitschakelen.
4. Oveninstellingen aanpassen.

Om toegang te krijgen tot de INFOSTAND drukt u op de info-toets wanneer de oven uit is of staat af te koelen. Druk op de toets omhoog of omlaag om naar info-scherm 1 of 2 te gaan.

Scherm 1 van de INFOSTAND (afbeelding 20) bevat:

- Serienummer oven
- Softwareversie oven
- Menu-onderdeelnummer en revisie
- Laatste geselecteerde bereidingstemperatuur
- Huidige temperatuur in elektrisch compartiment
- Tellers (doorloop de tellers door op de softwaretoets ernaast te drukken)
- Bedrijfsspanning (alleen Amerikaanse modellen)
- Toegang tot storingslogboek
- Toegang tot telefoonnummers voor onderhoud

Scherm 2 van de INFOSTAND (afbeelding 21) bevat:

- Toegang tot TESTSTAND
- Toegang tot het scherm "Options" (Opties)

- Taal (in te stellen door op de softwaretoets ernaast te drukken - niet op alle modellen beschikbaar)
- Toegang tot instellingen voor datum/tijd
- Geluid (druk op de softwaretoets ernaast om het volume te verhogen/verlagen)
- Toegang tot scherm "Load Menu" (Menu laden)
- F2-alarm aan of uit (zie bladzijde 15 voor details)

Bereidingsteller/tijdlogboeken bekijken

Druk in de INFOSTAND (afbeelding 20) op de softwaretoets R1:

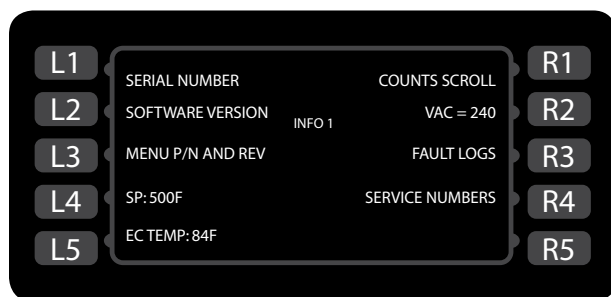
- Een keer om de bereidingsteller weer te geven.
- Twee keer om de totale bereidingstijd weer te geven.
- Drie keer om de totale magnetrontijd weer te geven.
- Vier keer om de totale tijd weer te geven dat de oven was ingeschakeld ("oven on").

Storingslogboek bekijken

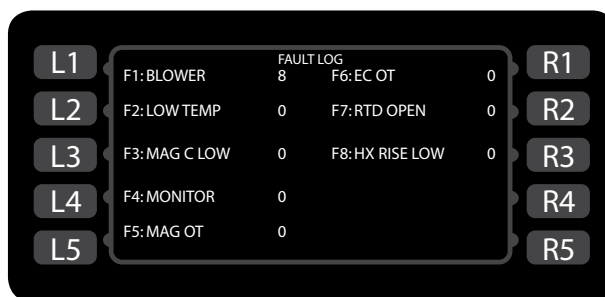
Druk in de INFOSTAND (afbeelding 20) op de softwaretoets R3 om het storingslogboek te bekijken (afbeelding 22). Als u een gedetailleerd logboek wilt bekijken van elke keer dat de storing zich voordeed (afbeelding 23), drukt u op de softwaretoets naast de storingscode.

De servicenummers bekijken

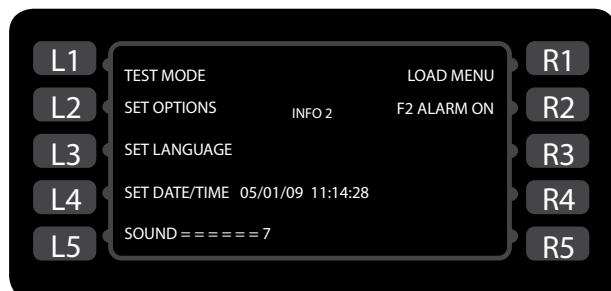
Druk in de INFOSTAND (afbeelding 20) op de softwaretoets R4 om de informatie voor het opnemen van contact met de technische ondersteuning te bekijken.



Afbeelding 20: infostandscherm 1



Afbeelding 22: storingslogboek



Afbeelding 21: infostandscherm 2



Afbeelding 23: storingsdetail

Ovenopties in-/uitschakelen

Druk in scherm 2 van de INFOSTAND (afbeelding 21) op de softwaretoets L2 om het scherm "Options" (Opties) te bekijken (afbeelding 24). Voer wanneer daarom wordt gevraagd het wachtwoord 9 4 2 8 in en druk op Enter.

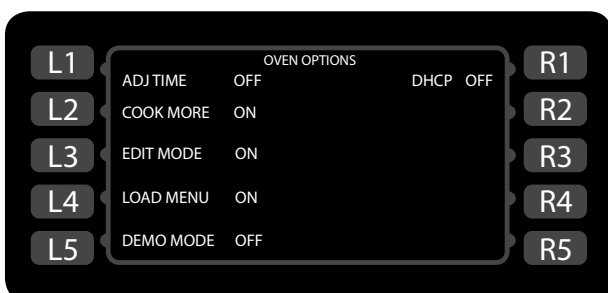
Op het scherm "Options" (Opties) kunt u de volgende ovenopties in- of uitschakelen:

- Scherm "Adjust Time" (Tijd instellen) (zie bladzijde 12 voor meer informatie)
- Scherm "Cook More" (Additional Cooking Options) ("Langer bereiden" (Opties voor langere bereidingstijd)) (zie bladzijde 13 voor meer informatie)
- Bewerkingstand (zie bladzijde 17 voor meer informatie)
- Scherm "Load Menu" (Menu laden) (zie de volgende bladzijde voor meer informatie)
- Demostand (alleen bij gebruik van TurboChef)
- DHCP (alleen bij gebruik van TurboChef)

Het F2-alarm instellen

Bij normaal gebruik beëindigt het F2-alarm een bereidingscyclus als de bereidingstemperatuur lager dan 47°C onder het instelpunt komt. Als u het F2-alarm uitschakelt, voorkomt u dat een bereidingscyclus wordt beëindigd als de storing wordt ontdekt. In ieder geval wordt de storing in het logboek vastgelegd en dient u te bellen voor onderhoud.

Als u het F2-alarm in of uit wilt schakelen, drukt u op de softwaretoets R2 op infoscherm 2 (afbeelding 21, bladzijde 14).



Afbeelding 24: scherm Options (Opties)

Datum/tijd instellen

Het hebben van een nauwkeurige datum en tijd is belangrijk voor het in het logboek vastleggen van oventellingen, diagnostiek en storingsomstandigheden, indien deze zich voordoen. De tijd en de datum van de oven worden in de fabriek ingesteld. Soms kan het echter nodig zijn dat de gebruiker deze aanpast.

Druk in scherm 2 van de INFOSTAND (afbeelding 21) op de softwaretoets L4 om het scherm "Set Date/Time" (Datum/Tijd instellen) te openen (afbeelding 25).

De datum en tijd instellen:

1. Met de softwaretoetsen L3 en R3 (midden links en midden rechts) kunt u naar andere velden gaan.
2. Met het numerieke toetsenpaneel kunt u de maand, de dag en het jaar invoeren, gevolgd door het uur en de minuten.

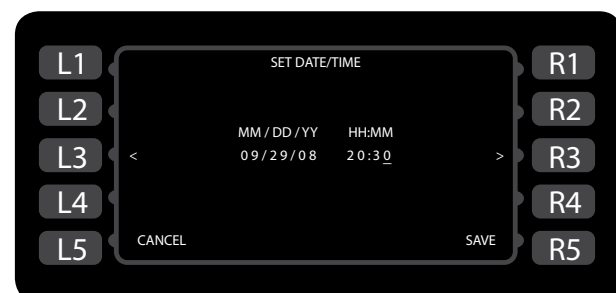
OPMERKING: de klok is een 24-uursklok (bijvoorbeeld 20:30 = 8:30 's avonds).

3. Selecteer "Save" (Opslaan) om uw wijzigingen op te slaan of "Cancel" (Annuleren) om het scherm af te sluiten.

OPMERKING: de tijd wordt niet bewaard als de oven twee of meer weken niet op het stopcontact is aangesloten.

Oven terugzetten op de fabrieksinstellingen

Het terugzetten van de oven op de fabrieksinstellingen is een van de manieren om een eventuele storingsmelding te verwijderen. Druk in het scherm "Cooling Down" (Afkoelen) of "Oven Off" (Oven uit) op de info-toets en houd deze vijf seconden ingedrukt.



Afbeelding 25: datum/tijd instellen

Ovenmenu bijwerken

Druk in scherm 2 van de INFOSTAND (afbeelding 21, bladzijde 14) op de softwaretoets R1 om het scherm "Load Menu" (Menu laden) te openen (afbeelding 27).

OPMERKING: deze functie kan worden in- of uitgeschakeld via het scherm "Options" (Opties) (afbeelding 24).

Een menu naar de oven laden vanaf een **Smart Card**:

1. Plaats de Smart Card in de lezer (afbeelding 26).
2. Druk op de softwaretoets L1 (afbeelding 27).
3. Controleer of de oven piept en of "FINISHED" (Voltooid) op de display verschijnt (afbeelding 28).

Een menu laden vanaf een **USB-station**:

1. Controleer of het menu op het USB-station MENU.BIN heet.
2. Controleer of het menu op het USB-station in de map TC_MENU staat. Deze map mag geen onderliggende map van een andere map zijn.
3. Sluit het USB-station op de USB-poort aan (afbeelding 26).
4. Druk op de softwaretoets L4 (afbeelding 27).
5. Controleer of de oven piept en of "FINISHED" (Voltooid) op de display verschijnt.

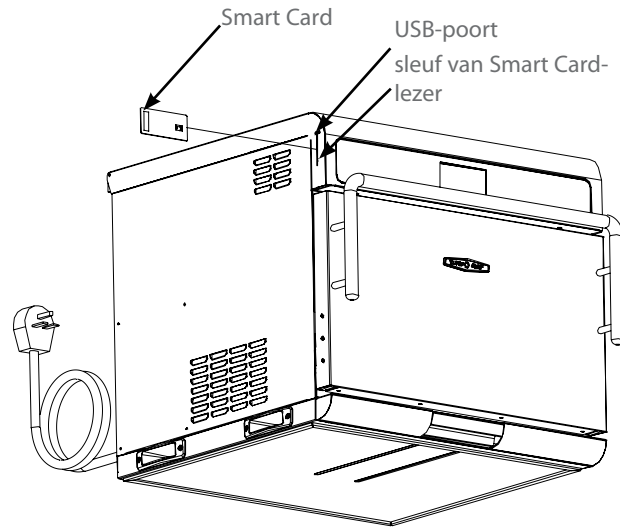
Een kopie maken van het ovenmenu

Een kopie van het ovenmenu opslaan op een **Smart Card**:

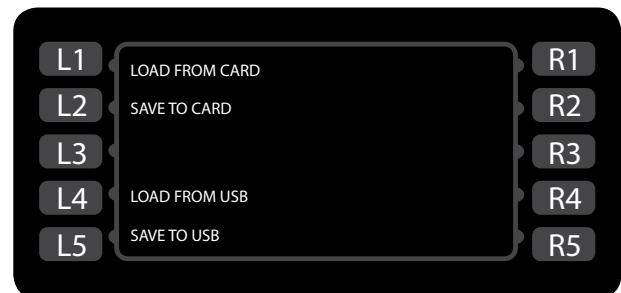
1. Plaats de Smart Card in de lezer (afbeelding 26).
2. Druk op de softwaretoets L2 (afbeelding 27).
3. Controleer of de oven piept en of "FINISHED" (Voltooid) op de display verschijnt.

Een kopie van het ovenmenu opslaan op een **USB-station**:

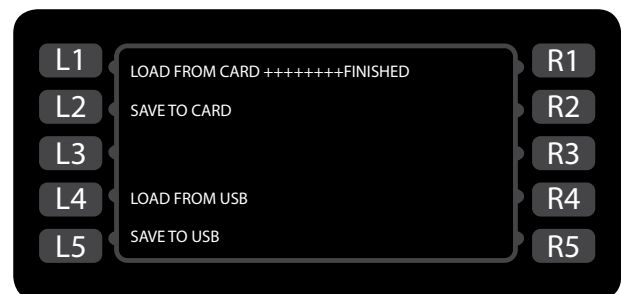
1. Sluit het USB-station op de USB-poort aan (afbeelding 26).
2. Druk op de softwaretoets L5 (afbeelding 27).
3. Controleer of de oven piept en of "FINISHED" (Voltooid) op de display verschijnt.



Afbeelding 26: Smart Card/USB-apparaat plaatsen



Afbeelding 27: Scherm Load Menu (Menu laden)



Afbeelding 28: laden...gereed

Ovenfirmware bijwerken

Het bijwerken van de ovenfirmware werkt anders dan het bijwerken van de menu-instellingen. Voer de onderstaande procedure uit wanneer er uitbreidingen op de ovenbediening beschikbaar zijn gesteld.

! LET OP: de oven kan niet worden gebruikt als de firmware-update niet goed wordt uitgevoerd!

Vanuit het scherm Oven Off (Oven uit):

1. Plaats de Smart Card in de lezer (zie afbeelding 26). Als er meerdere Smart Cards nodig zijn, zorg dan dat de juiste Smart Card als eerste wordt geladen.
2. Druk in de stand COOLING DOWN (AFKOELEN) of OVEN OFF (OVEN UIT) op de info-toets en houd deze ingedrukt tot de oven teruggaat naar de fabrieksinstellingen (ongeveer 5 seconden).
3. Wanneer de oven een lange, hoge pieptoon geeft, plaatst u de tweede kaart.
4. Wanneer de oven een lange, hoge pieptoon geeft, verwijdert u de tweede Smart Card. De oven wordt teruggezet op de fabrieksinstellingen, als indicatie dat de update is voltooid.

OPMERKING: als de update niet goed wordt uitgevoerd, blijft de display uit en piept de oven met één lange, lage toon. Herhaal in dit geval de bovenstaande procedure. Neem als de update meerdere keren mislukt, contact op met TurboChef, want dan kan er een kaart beschadigd zijn of is de versie mogelijk onjuist.

Overzicht van de bewerkingsstand

De BEWERKINGSSTAND heeft drie functies:

1. Bewerking van de bereidingstemperaturen.
2. Bewerking van namen van voedselgroepen en voedselsoorten.
3. Bewerking van instellingen van voedselsoorten.

Toegang tot de BEWERKINGSSTAND:

1. Schakel deze in op het scherm "Options" (Opties) (bladzijde 15).
2. Druk op de aan/uit-toets om de oven terug te zetten op het scherm "Cooling Down" (AfkoeLEN) of "Off" (Uit).
3. Druk opnieuw op de aan/uit-toets om naar de BEWERKINGSSTAND te gaan.

Ingestelde temperaturen wijzigen

Er kunnen twee ingestelde temperaturen in de oven worden opgeslagen. U kunt elke temperatuur het beste zien als een "blok" met 10 voedselgroepen met elk 10 voedselsoorten, ofwel 100 voedselsoorten in totaal.

Als er een menu is geladen van een Smart Card of USB-apparaat (bladzijde 16), dan zijn de temperaturen al ingesteld. U hoeft deze niet te veranderen. Tijdens normaal gebruik mag de ingestelde temperatuur nooit worden gewijzigd.

Wijziging van de ingestelde temperatuur wordt niet aanbevolen als oplossing voor producten die niet goed worden bereid. Zie in plaats daarvan bladzijde 19-20 als een recept met specifieke instellingen niet naar wens wordt bereid.

Een ingestelde temperatuur wijzigen:

1. Zet de oven in de BEWERKINGSSTAND (zie boven).
2. Selecteer de temperatuur die u wilt wijzigen door op de softwaretoets ernaast te drukken (afbeelding 29).
3. Voer via het numerieke toetsenpaneel de nieuwe ingestelde temperatuur in.
4. Druk op de toets Enter om de wijziging te bevestigen of op de toets Back/Stop (Terug/Stop) om deze te annuleren.



Afbeelding 29: Scherm Temperature Edit (Temperatuur bewerken)

Naam voedselgroep/-soort wijzigen

De naam van een voedselgroep, voedselsoort of hoeveelheid wijzigen:

1. Zet de oven in de bewerkingsstand (zie bladzijde 17).
2. Druk op de softwaretoets R2 om groepen van temperatuur 1 te bewerken of op de softwaretoets R4 om groepen van temperatuur 2 te bewerken (afbeelding 29, bladzijde 17).
3. Selecteer de groep die de voedselsoorten bevat die u wilt bewerken.
4. Selecteer een voedselsoort.
5. Selecteer een hoeveelheid (alleen menu's met een grote hoeveelheid).
6. Bewerk op het scherm "Recipe Edit" (Recept bewerken) (afbeelding 30 hieronder) de naam van de voedselgroep:
 - Verander een teken met de cijfertoetsen.
 - Druk op de softwaretoets R1 om naar het volgende teken te gaan.
 - Druk op de softwaretoets L1 om naar het vorige teken te gaan.
 - Druk op de softwaretoets R3 om wijzigingen op te slaan.
7. Bewerk de naam van het recept:
 - Druk op de toets omlaag om naar het veld "Recipe Name" (Receptnaam) te gaan.
 - Bewerk de naam van het recept volgens de instructies in stap 6.
8. Bewerk indien van toepassing de naam van de hoeveelheid:
 - Druk op de toets omlaag om naar het veld "Quantity Name" (Hoeveelheidsnaam) te gaan.
 - Bewerk de naam van de hoeveelheid volgens de instructies in stap 6.
9. Druk op de softwaretoets R3 om wijzigingen op te slaan. Zie onder voor extra bewerkingsopties.

Bereidingsinstellingen wijzigen

Bereidingsinstellingen wijzigen:

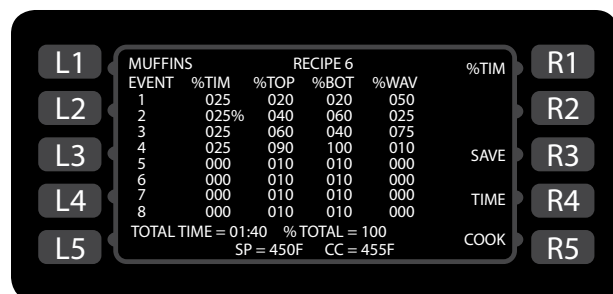
1. Volg de stappen bij *Naam voedselgroep/-soort wijzigen* hierboven.
2. Verander instellingen voor gebeurtenissen met de cijfertoetsen:
 - % tijd (0-100% in stappen van 1%). De som van de percentages voor zes gebeurtenissen moet gelijk zijn aan 100.
 - % bovenste blazer (10-100% in stappen van 10%)
 - % onderste blazer (10-100% in stappen van 10%)
 - % magnetron (0-100% in stappen van 10%)
3. Druk op de toets omlaag om de cursor in het veld "Warm Time" (Opwarmingstijd) te plaatsen.

OPMERKING: voor het navigatiegemak kunt u met de softwaretoets R4 "Time" (Tijd) de cursor direct in het veld met de opwarmingstijd zetten.

4. Pas de bereidingstijd aan met de cijfertoetsen:
5. Druk op de softwaretoets R3 om wijzigingen op te slaan.

OPMERKING: om de gegevens daadwerkelijk op te slaan, moet de cursor voorbij het veld worden gezet dat het laatst is bewerkt.

6. Indien gewenst drukt u op de softwaretoets R5 om voor de nieuwe instellingen een testbereiding uit te voeren. Hierbij duurt het mogelijk langer voordat de oven is opgewarmd.
7. Wanneer u alle gegevens hebt bewerkt, keert u terug naar het scherm Set Options (Opties instellen) en schakelt u de bewerkingsstand uit (zie bladzijde 15). Nu is de standaardbereidingsmodus weer toegankelijk.




Afbeelding 30: Scherm Food Item Edit (Voedselsoort bewerken)

Storingen verhelpen

Hieronder volgt een lijst met storingscodes en foutmeldingen, samen met de mogelijke problemen die de oven kan ondervinden. Als u een van deze problemen ondervindt, probeer dan de aanbevolen maatregel te nemen voordat u de klantenservice belt (800.90TURBO, +1 214.379.6000). Neem in geval van een storingscode, foutmelding of probleem dat niet in deze lijst voorkomt, contact op met de klantenservice.

OPMERKING: storingscodes die in **vet** staan vermeld, beëindigen een bereidingscyclus als deze worden ontdekt. F6 beëindigt een bereidingscyclus niet. De gebruiker wordt echter gewaarschuwd voor een mogelijk probleem met de luchtcirculatie.

 **WAARSCHUWING:** het voedsel, de ovendeur en de binnenkant van de oven zijn heet! Ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u de onderstaande storingen probeert te verhelpen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Oven krijgt geen stroom.	<ul style="list-style-type: none"> - Oven is niet op het stopcontact aangesloten. - Hoofdschakelaar is uitgegaan. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sluit de oven op het stopcontact aan. - Controleer of de hoofdschakelaar ingeschakeld is. Zet de hoofdschakelaar weer in de normale stand en schakel de oven vervolgens weer in.
Oven warmt niet goed op.	<ul style="list-style-type: none"> - Oven staat op OFF (uit). - Deur is niet dicht. - Oven is uitgeschakeld bij de hoofdschakelaar. - Thermostaat bovenlimiet uitgeschakeld 	<ul style="list-style-type: none"> - Druk op de softwaretoets "On/Off" (Aan/Uit) - Sluit de deur van de bereidingsruimte. - Zet de oven in de stand OFF (uit) en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht twee minuten. Sluit de oven weer op het stopcontact aan, schakel de hoofdstroomvoorziening/scheidingsschakelaar in en druk op de toets "On/Off" (Aan/Uit). - Druk op de knop die zich in de linkerbenenhoek van de achterwand van de oven bevindt om de thermostaat voor de bovenlimiet weer in te schakelen.
Op de display wordt "Oven Door Open" (Ovendeur open) weergegeven en er klinkt een alarm.	<ul style="list-style-type: none"> - Deur kan niet worden gesloten omdat er voedsel in de weg zit. - Ovendeur is open. - Deurschakelaars zitten niet recht. 	<ul style="list-style-type: none"> - Open de deur en verwijder het voedsel dat in de weg zit. - Open en sluit de deur enkele keren. - Bel de klantenservice.
Oven bereidt niet goed.	<ul style="list-style-type: none"> - Oven is niet schoon. (Grote afzettingen van vet, koolstof of voedselresten belemmeren de juiste werking van de magnetron.) - Onjuiste groepsnaam en/of voedselsoortnaam geselecteerd voor het product. - Product is niet bereid vanaf juiste beginstand (bijvoorbeeld kamertemperatuur in plaats van bevroren). - Rek onjuist geplaatst (alleen i5 oven). - Onderste luchtomleider ontbreekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reinig de oven volgens de reinigingsinstructies op bladzijde 7-9. - Controleer of de juiste voedselgroep en/of voedselsoortnaam is geselecteerd voor het product dat wordt bereid. - Controleer of het product zich in de juiste staat bevond voordat het in de oven werd geplaatst. - Controleer of het rek zich in de juiste positie bevindt. - Controleer of de luchtomleider op de juiste manier is geïnstalleerd (bladzijde 7-9).

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
F1: bedrijfsstatus blazer niet goed	<ul style="list-style-type: none"> - Stroomvoorziening van oven onderbroken. - Motor van blazer werkt niet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de hoofdschakelaar ingeschakeld is. Zet de hoofdschakelaar weer in de normale stand en schakel de oven vervolgens weer in. - Zet de oven in de stand OFF (uit) en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht twee minuten. Sluit de oven weer op het stopcontact aan, schakel de scheidingsschakelaar/hoofdstroomvoorziening in en druk op de softwaretoets "On/Off" (Aan/Uit). - Bel de klantenservice.
F2: bereidingstemperatuur laag	<ul style="list-style-type: none"> - Stroomvoorziening van oven onderbroken. - Luchtuitlaatopeningen in bovenkant/onderkant bereidingsruimte zitten verstopt. - Ovendeur hangt niet recht. - Defect verwarmingselement. - Motor van blazer werkt niet. - Oven niet volledig opgewarmd. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de hoofdschakelaar ingeschakeld is. Zet de hoofdschakelaar weer in de normale stand en schakel de oven vervolgens weer in. - Open de ovendeur en controleer of de luchtuitlaatopeningen in de bovenkant/onderkant van de bereidingsruimte schoon zijn en niet verstopt zitten. - Open en sluit de deur enkele keren en controleer of de ovendeur dicht is. - Zet de thermostaat voor de bovenlimiet die zich in de linkerbenenhoek van de achterwand van de oven bevindt terug op de oorspronkelijke stand. Bel de klantenservice als het probleem zich blijft voordoen. - Bel de klantenservice. - Herhaal het opwarmen en laat de oven vijf minuten rusten.
F3: magnetronstroom laag	<ul style="list-style-type: none"> - Microgolfschakeling defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bel de klantenservice.
F4: deurbewaking defect	<ul style="list-style-type: none"> - Deurschakelaars oven zijn defect. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bel de klantenservice.
F5: te hoge temperatuur magnetron	<ul style="list-style-type: none"> - Koele lucht in de oven geblokkeerd. - Uitlaatkap(pen) koelventilatoren achter verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verwijder alles dat mogelijk de stroming van koele lucht in de oven belemmert. - Controleer de ventilatoren aan de achterzijde om te zien of deze vrij zijn van vuil. Reinig deze indien nodig.
F6: EC-temp	<ul style="list-style-type: none"> - Koele lucht in de oven geblokkeerd. - Uitlaatkap(pen) koelventilatoren achter verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verwijder alles dat mogelijk de stroming van koele lucht in de oven belemmert. - Controleer de ventilatoren aan de achterzijde om te zien of deze vrij zijn van vuil. Reinig deze indien nodig.

Internationale garantie

Deze garantie geldt voor de verkoop van alle TurboChef ovens van de serie "i5" en "i3" (de "apparatuur") gefabriceerd door TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef"), en verkocht aan klanten buiten de Verenigde Staten, Canada, Puerto Rico, Centraal- en Zuid-Amerika door een erkende distributeur van TurboChef International (de "erkende distributeur").

Garantie

U, de klant ("u") hebt een verkoopcontract met de erkende distributeur afgesloten voor de aanschaf van de apparatuur. Deze garantie wordt u aangeboden door de erkende distributeur bij wie u de apparatuur hebt aangeschaft, met ondersteuning door TurboChef. Behoudens de hieronder vermelde beperkingen garandeert de erkende distributeur u dat de hoeveelheid en de specificatie van de apparatuur die aan u wordt geleverd, voldoet aan de beschrijving in de acceptatie van uw order door de erkende distributeur en dat de apparatuur vrij zal zijn van defecten in de materialen van het product en in het vakmanschap voor twaalf (12) maanden vanaf de installatiedatum (de "garantieperiode"), onderhavig aan de algemene voorwaarden die in deze handleiding uiteen worden gezet.

Uitsluiting van aansprakelijkheid

U erkent dat u uitsluitend verantwoordelijk bent voor de selectie van de apparatuur en het vaststellen van de geschiktheid van de apparatuur voor uw behoeften. Alle andere garanties of voorwaarden die betrekking hebben op geschiktheid voor een bepaald doel, kwaliteit of staat van de apparatuur, hetzij uitdrukkelijk hetzij impliciet, statutair of volgens het gemeen recht of anderszins, worden uitgesloten, voor zo ver dit volgens de wet is toegestaan.

Het TurboChef wereldwijde garantiesysteem

Deze garantie gaat in op het moment dat de apparatuur in uw pand wordt afgeleverd. De erkende distributeur inspecteert en installeert de apparatuur in uw pand in overeenstemming met de instructies van TurboChef en zal het serienummer van de apparatuur, uw contactgegevens, de datum en de locatie van de installatie en de resultaten van de inspectie van de erkende distributeur schriftelijk vastleggen. Deze informatie wordt door de erkende distributeur in het wereldwijde garantiesysteem van TurboChef ingevoerd en wordt gebruikt door TurboChef, de erkende distributeur en diens erkende servicevertegenwoordigers voor de verstrekking van de garantieservice.

Vereiste upgrades

Op elk willekeurig moment tijdens de garantieperiode van de apparatuur behoudt TurboChef zich het recht voor om upgrades uit te voeren die TurboChef nodig acht voor de apparatuur, hetzij reactief, dat wil zeggen op het moment van de volgende passende onderhoudsbeurt zoals gedefinieerd door TurboChef, hetzij proactief, dat wil zeggen op elk moment dat TurboChef dit nodig acht. Deze upgrades bestaan uit, maar zijn niet beperkt tot, alle upgrades die de juiste, betrouwbare en veilige werking van de apparatuur garanderen. Als een upgrade door de klant wordt geweigerd, behoudt TurboChef zich het recht voor om vanaf de datum van weigering de resterende garantieperiode van de apparatuur ongeldig te verklaren.

Garantieservice

Tijdens de garantieperiode wordt alle apparatuur met materiaaldefecten gratis gerepareerd of vervangen, naar keuze van TurboChef.

1. U stelt de erkende distributeur bij wie u de apparatuur hebt aangeschaft en/of TurboChef zo snel redelijkerwijs mogelijk is op de hoogte nadat u een defect hebt aangetroffen en in overeenstemming met de garantieclaimprocedure die hieronder wordt beschreven;
2. U biedt de erkende distributeur bij wie u de apparatuur hebt aangeschaft en/of TurboChef alle gegevens en informatie die redelijkerwijs kan worden gevraagd door TurboChef, de erkende distributeur of diens erkende servicevertegenwoordigers in verband met uw garantieclaim;
3. U stelt de apparatuur beschikbaar aan TurboChef, de erkende distributeur of diens erkende servicevertegenwoordigers;

4. De apparatuur is door een erkende distributeur geïnstalleerd en u hebt alle benodigde informatie ter beschikking gesteld voor de erkende distributeur om de apparatuur in het wereldwijde garantiesysteem van TurboChef te registreren;
5. De apparatuur is door u bediend en onderhouden in overeenstemming met de "Gebruiksaanwijzing" van TurboChef die bij de apparatuur is geleverd (en zoals aangepast door TurboChef);
6. U hebt geen niet-goedgekeurde apparaten, accessoires, verbruiksartikelen of onderdelen gebruikt in combinatie met de apparatuur; en
7. Er zijn geen andere reparaties, wijzigen of veranderingen geprobeerd dan door TurboChef, een erkende distributeur of diens erkende servicevertegenwoordiger.

Noch TurboChef noch de erkende distributeur accepteert enige aansprakelijkheid voor schade die is veroorzaakt door het feit dat u niet hebt gezorgd voor een geschikte installatie- en gebruiksomgeving (inclusief elektriciteit en verwarming en airconditioning) of voorzieningen zoals beschreven in de handleiding, voor onjuist gebruik of misbruik of voor ongelukken, verwaarlozing, stroomuitval of spanningspieken (te hoge of te lage spanning), ongeacht de oorzaak.

Als exclusieve optie mag TurboChef defecte apparatuur of onderdelen vervangen door nieuwe, herstellende of gerepareerde apparatuur van gelijkwaardige of grotere capaciteit, en dergelijke apparatuur of onderdelen vallen onder de garantie die wordt geboden door de erkende distributeur voor de resterende garantieperiode. Vervangen defecte apparatuur of onderdelen worden het eigendom van TurboChef.

Garantieclaims: elke garantieclaim moet direct schriftelijk worden ingediend bij de erkende distributeur bij wie u de apparatuur hebt aangeschaft of bij TurboChef op het volgende adres:

TurboChef Technologies, Inc.
4240 International Parkway, Suite 105
Carrollton, Texas 75007
Telefoon: +1 214-379-6000
Fax: +1 214-379-6073

In de claim moet het serienummer van de apparatuur worden vermeld en de claim moet door TurboChef zijn ontvangen op of voor de laatste dag van de garantieperiode. Op het moment van ontvangst van uw claim zal TurboChef direct een erkende distributeur of een erkende servicevertegenwoordiger waarschuwen om contact met u op te nemen, om uw claim te verifiëren en indien nodig een afspraak voor een reparatiebezoek op locatie te maken tijdens normale werkuren.

Verbruiksartikelen en onderdelen die bij de apparatuur worden gebruikt: noch TurboChef noch de erkende distributeur is aansprakelijk voor verbruiksartikelen en onderdelen die worden gebruikt bij normaal gebruik van de apparatuur of voor uitval of schade aan apparatuur of onderdelen als gevolg van het gebruik van niet-goedgekeurde reinigingsmiddelen, apparaten of processen.

Kosten voor service die niet onder de garantie valt: in het geval dat u reparaties, vervanging of onderhoud verzoekt en ontvangt die niet onder deze garantie valt, ontvangt u hiervoor een factuur en dient u de erkende distributeur of erkende servicevertegenwoordiger rechtstreeks te betalen op basis van de normale tarieven en bedrijfsvoorwaarden.

Productaansprakelijkheid: noch TurboChef noch de erkende distributeur neemt enige aansprakelijkheid op zich voor incidentele schade, bijzondere schade of gevolgschade, inclusief maar niet beperkt tot het niet kunnen gebruiken van de apparatuur, omzet- of winstderving of vervangend gebruik door u of derden, hetzij ontstaan op basis van het contract, als gevolg van onrechtmatige daden (inclusief verwaarlozing), hetzij anderszins het gevolg van inbreuk door TurboChef of de erkende distributeur op de garantie die hierin wordt geboden.

Exclusieve rechtsmiddel: deze garantie vermeldt de enige en uitsluitende verplichting en aansprakelijkheid van de erkende distributeurs en TurboChef en uw enige en uitsluitende rechtsmiddel onder deze garantie.

Rechten van derden: de Engelse contractwet (rechten van derden) uit 1999 is niet van toepassing op deze garantie en niets hierin draagt enige voordelen of enige rechten over op derden om enige voorwaarden van deze garantie te bekrachtigen of is bedoeld om deze over te dragen.

Scheidbaarheid: als enig punt of enige bepaling in deze garantie of enig onderdeel ervan ("een onwettige bepaling") wordt verklaard onafdwingbaar, ongeldig of onwettig te zijn of onafdwingbaar, ongeldig of onwettig wordt, om welke reden dan ook, ongeacht de jurisdictie, zullen de andere voorwaarden in deze garantie onverminderd van kracht en geldig blijven in de desbetreffende jurisdictie, alsof deze waren uitgevoerd zonder dat de onwettige bepaling erin voorkwam en zal de volledige garantie volledig van kracht en geldig blijven in alle andere jurisdicties.

Toepasselijk recht, volledige overeenkomst: op deze garantie is het Engelse recht van toepassing. De toepassing van het Verdrag der Verenigde Naties inzake internationale koopovereenkomsten betreffende roerende zaken wordt uitdrukkelijk uitgesloten in deze garantie. Deze garantie mag niet worden veranderd, aangepast of gewijzigd door de erkende distributeur of diens servicevertegenwoordiger, en verklaringen, veranderingen, wijzigingen of aanpassingen door TurboChef zijn uitsluitend geldig wanneer deze op een formulier ondertekend door TurboChef worden beschreven.



Global Operations

4240 International Pkwy, Suite 105
Carrollton, Texas 75007 vs
+1 214-379-6000 TELEFOON
+1 214-379-6073 FAX

Klantenservice

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