



사용자 설명서

TURBOCHEF HIGH h 컨베이어 1618, 2020, 2620 오븐



상세한 정보가 필요하시면 다음의 전화 번호로 연락하십시오

800.90TURBO

또는

+1 214.379.6000

본 설명서의 안내 사항은 오븐의 올바른 설치, 이용, 유지 보수, 수리를 위해서 필요한 내용입니다. 만족할 수 있는 요리 결과와 장비를 고장 없이 장시간 사용하려면 본 절차와 안내를 숙지하십시오.

설명 내용, 인쇄, 그림 중에 있을 수 있는 오류는 수정해야 할 항목입니다. 사양은 수시로 변경될 수 있습니다.

본 설명서를 신중하게 읽고 향후 참조를 위해서 잘 보관하십시오.

목차

안전 정보

중요한 안전 정보 - 가장 먼저 읽으십시오	i
일반 안전 정보	i
화재 위험 방지 대책	ii
오븐 손상 예방법	ii
접지 안내	ii
전선 교체	ii

사양 및 설치

HhC 1618 치수	1
HhC 1618 전기 사양	1
HhC 2020 치수	2
HhC 2020 전기 사양	2
HhC 2620 치수	3
HhC 2620 전기 사양	3
포장	4
인증서	4
구조	4
설치 안내	4
인도 및 인수 검사	4
오븐 인양	4
오븐 위치 및 배치	4
개방된 발열원 인근에 설치하는 경우	5
환기 요구 조건	5

청소

일일 청소 안내	6
주간 청소 안내	7-9

표준 오븐 작동

오븐 제어부	10
요리	11
요리 프로파일 편집	13
요리 프로파일 이름 변경	13
벨트 속도 조절	14
온도 조절	14
상단 및 하단 공기 조절	14

오븐 모드

구성 모드	15
스마트 카드 화면 (메뉴 로딩)	15
고장 번호 화면 조작하기	15
설정 모드 조작하기	15
설정 모드	15
표시 온도 변경	16
벨트 방향 변경	16
옵션 화면 편집	16
스피커 음량 변경	16
안내 화면	17
펌웨어 업데이트	17
문제 해결	18
교체 부품	20
복이 제한 보증	21
국제 제한 보증	24

중요 안전 정보 - 가장 먼저 읽으십시오

본 장비에서 올바르게 않은 설치, 조정, 개조, 조작, 또는 유지 보수를 하는 경우 자산 상의 손실, 상해 또는 사망이 발생할 수 있습니다. 본 장비의 설치 또는 서비스에 앞서서 설치, 작동, 유지 보수 안내서를 철저히 읽으십시오. 다음의 안전 정보를 엄격하게 준수하여 위험 발생을 줄여야 합니다.

- 오븐 손상
- 오븐 인근에 있는 자산의 손상
- 인명 상해
- 화상
- 화재
- 감전

일반 안전 정보

- 본 제품은 설명서에서 기술하는 올바른 목적에만 사용하십시오.
- 자격을 갖춘 서비스 기술자만 장비를 정비해야 합니다. 검사, 수리, 조정이 필요하면 인근에 있는 인가를 받은 서비스 시설에 연락하십시오.
- 모든 구성품 또는 부품의 서비스, 수리 또는 조절에 앞서서 오븐의 전원장치가 분리되어 있는 것을 항상 확인하십시오.
- 본 제품은 물리적인 장애, 감각 기관 또는 정신적 장애, 또는 경험이나 지식이 부족한 사용자는 조작하지 않아야 합니다 (어린이 포함). 단, 안전을 책임질 수 있는 사람이 제품 사용에 대한 지도 감독 또는 안내를 한다면 조작 가능합니다.
- ☒ 전선이 가열된 표면 가까이에 있지 않도록 하십시오.
- ☒ 본 제품의 인근에서 인화성 증기 또는 액체(예를 들어, 휘발유)등은 보관하거나 이용하지 마십시오.
- ☒ 어린이가 본 제품을 만지지 못하도록 하십시오. 어린이가 본 제품으로 장난치지 못하도록 지도 감독해야 합니다.
- ☒ 부식성 화학물질이나 증기를 본 제품에 놓지 마십시오. 본 제품은 산업용 또는 연구 실험용으로는 설계하지 않았습니다.
- ☒ 다음의 경우 본 제품을 작동시키지 마십시오.
 - 전선 또는 플러그가 손상된 경우
 - 적절하게 작동하지 않는 경우
 - 손상되었거나 떨어뜨린 경우
- ☒ 본 제품의 구멍을 덮거나 막지 마십시오.
- ☒ 본 제품을 실외에 보관하지 마십시오.
- ☒ 물기가 있는 곳에서 본 제품을 사용하지 마십시오.
- ☒ 본 제품 또는 구성품(예를 들어, 전선, 플러그)의 어느 부분이라도 물 속에 담그지 마십시오.
- ☒ 테이블이나 카운터의 모서리 부분에 전선이 걸리지 않도록 하십시오.

화재 위험 방지 대책

오븐 내부의 화재에서 화재 또는 연기가 발생하는 경우

1. 오븐을 끄십시오.
 2. 전선을 분리하거나 퓨즈/회로 차단기로 전력을 끄십시오.
- 오븐 내부에 요리를 보조하기 위한 종이, 플라스틱, 또는 기타 다른 가연성 자재가 있는지 신중하게 확인하십시오.
 - ☒ 오븐을 사용하지 않을 때는 요리 공간에 물건을 놓지 마십시오.
 - ☒ 비닐 랩 또는 플라스틱 등으로 감싼 상태에서 요리하지 마십시오.
 - ☒ 지나치게 요리하지 마십시오.

오븐 손상 예방법

- 본 제품을 서비스할 때 구성품 조작을 위해서 절연 자재를 손상시키지 마십시오. 절연재의 모서리를 잘 찾은 후 자재를 제자리에 고정하는 테이프를 빼내십시오.
- 오븐은 매일 청소하십시오.
- 오븐은 TurboChef 오븐 세척제만 사용하여 청소하십시오.
- ☒ 워터 제트를 사용하여 청소하지 마십시오.
- ☒ 세척제 또는 세척수가 요리 공간에 필요 이상으로 오래 남아있지 않도록 하십시오.

접지 안내



경고: 접지 작업을 올바르게 하지 않으면 감전의 위험성이 있습니다.

본 제품은 반드시 접지 처리를 해야 합니다. 전선에는 접지 와이어와 플러그가 장착되어 있습니다. 여기에는 전기 전류를 배출하는 와이어가 있으므로 전기 단락 발생 시 감전의 위험을 줄이는 역할을 합니다. 와이어는 반드시 적절하게 설치 및 접지한 콘센트에 연결해야 합니다.

제품의 접지 상태에 대해서 자격을 갖춘 전기 기술자 또는 서비스 기술자의 조언을 구하십시오.

- ☒ 연장 전선은 사용하지 마십시오. 전선이 짧은 경우에는 자격을 갖춘 전기 기술자 또는 서비스 기술자에게 제품 인근에 콘센트 설치를 요청하십시오.

전선 교체

발생이 예상되는 위험한 상황을 미리 방지하려면, 제조업체, 서비스 직원 또는 동종 자격을 갖춘 기술자만 손상된 전선을 교체해야 합니다.

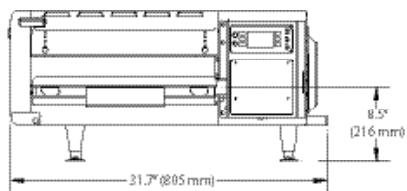


그림 1: HhC 1618 오븐 치수 - 측면

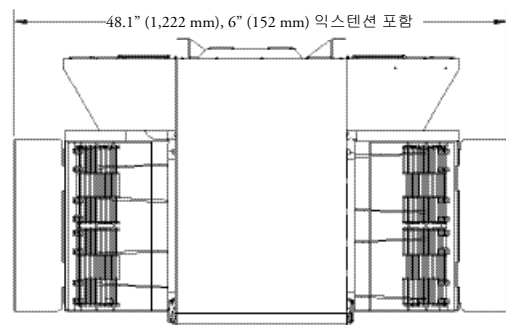


그림 2: HhC 1618 오븐 치수 - 상단

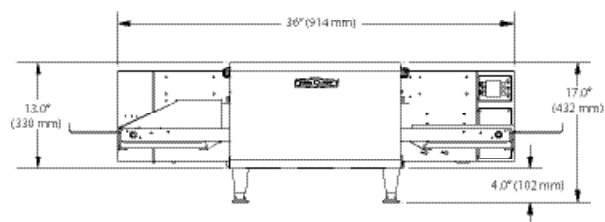


그림 3: HhC 1618 오븐 치수 - 전면 (일단)

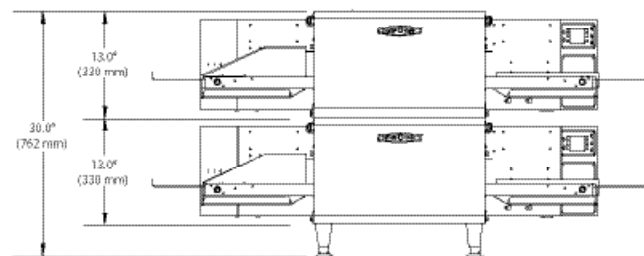


그림 4: HhC 1618 오븐 치수 - 전면 (이단)

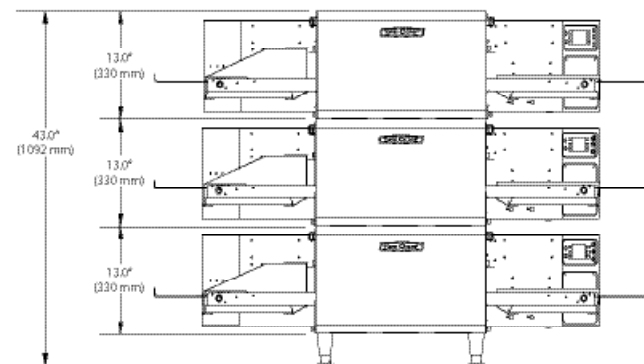


그림 5: HhC 1618 오븐 치수 - 전면 (삼단)

HhC 1618 치수

외관

높이	13.0" (330 mm)
다리 포함	17.0" (432 mm)
폭	36.0" (914 mm)
깊이	31.7" (805 mm)

컨베이어

길이	36.0" (914 mm) 또는 48" (1,219 mm)
폭	16.0" (406 mm)

전기 사양

북미

1상
208/240 VAC
50/60 Hz
37 amp 전류
최대 입력: 7.5 kW
3 와이어 공급
NEMA 6-50P 플러그
50-amp 최대 회로 차단기 보호

유럽/아시아 (220-240 VAC)

3상
220/-240 VAC
50/60 Hz
23 amp 전류
최대 입력: 7.5 kW
4 와이어 공급
IEC60309 4-핀 플러그
30-amp 최대 회로 차단기 보호

유럽/아시아 (380-415 VAC)

3상
380/-415 VAC
50/60 Hz
12 amp 전류
최대 입력: 7.5 kW
5 와이어 공급
IEC60309 5-핀 플러그
30-amp 최대 회로 차단기 보호

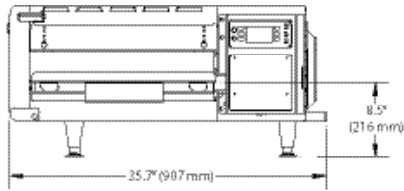


그림 1: HhC 200 오븐 치수 - 측면

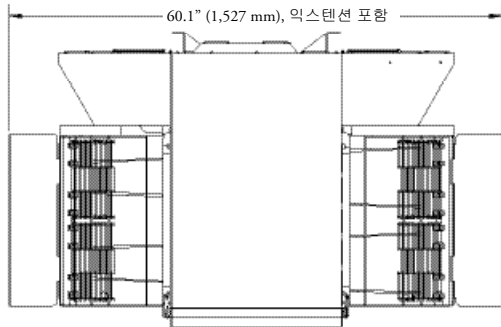


그림 2: HhC 200 오븐 치수 - 상단

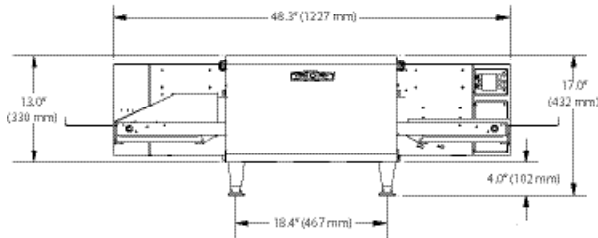


그림 3: HhC 200 오븐 치수 - 전면 (일단)

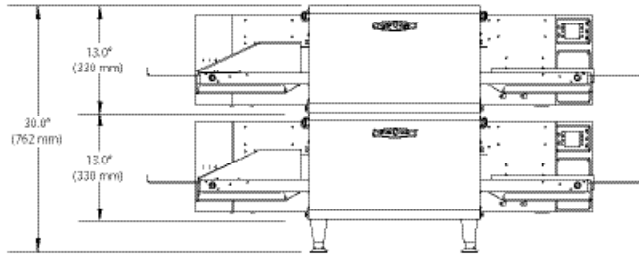


그림 4: HhC 200 오븐 치수 - 전면 (이단)

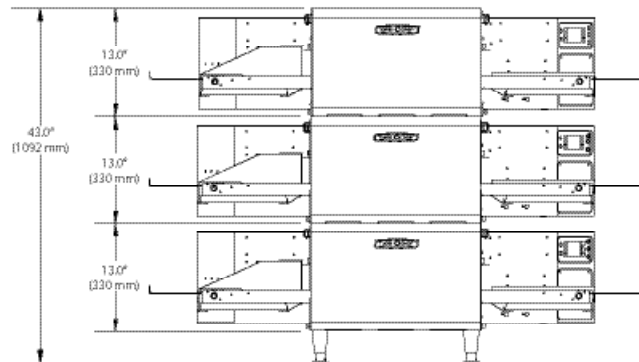


그림 5: HhC 200 오븐 치수 - 전면 (삼단)

HhC 200 치수

외관

높이	13.0" (330 mm)
다리 포함	17.0" (432 mm)
폭	48.3" (1,227 mm)
깊이	35.7" (907 mm)

컨베이어

길이	48.3" (1,227 mm)
폭 (일단)	20.0" (508 mm)
폭 (50/50)	9.5" / 9.5" (241 mm / 241 mm)
폭 (70/30)	15" / 4" (381 mm / 102 mm)

전기 사양

복미

- 3상
- 208/240 VAC
- 50/60 Hz
- 40 amp 전류
- 최대 입력: 14.4 kW
- 4 와이어 공급
- NEMA 15-50P 플러그 (4-핀 IEC60309 사용 가능, 특수 주문)
- 50-amp 최대 회로 차단기 보호

유럽/아시아 (220-240 VAC)

- 3상
- 220/-240 VAC
- 50/60 Hz
- 40 amp 전류
- 최대 입력: 14.4 kW
- 4 와이어 공급
- IEC60309 4-핀 플러그
- 64-amp 최대 회로 차단기 보호

유럽/아시아 (380-415 VAC)

- 3상
- 380/-415 VAC
- 50/60 Hz
- 20 amp 전류
- 최대 입력: 14.4 kW
- 5 와이어 공급
- IEC60309 5-핀 플러그
- 32-amp 최대 회로 차단기 보호

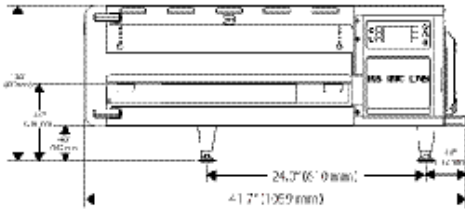


그림 6: HhC 2620 오븐 치수 - 측면

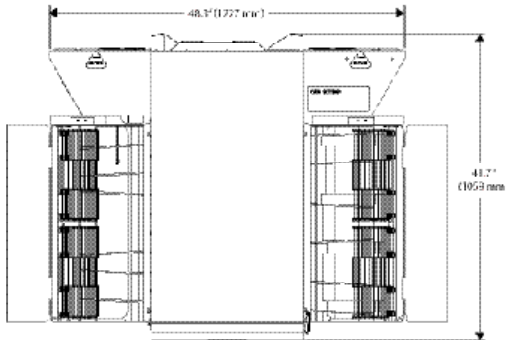


그림 7: HhC 2620 오븐 치수 - 상단

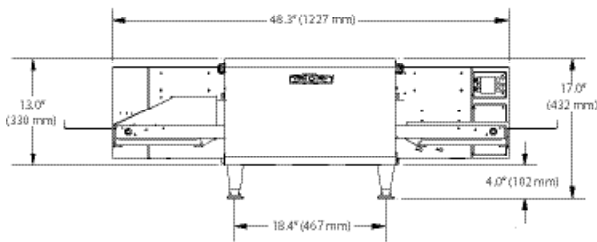


그림 8: HhC 2620 오븐 치수 - 전면 (일단)

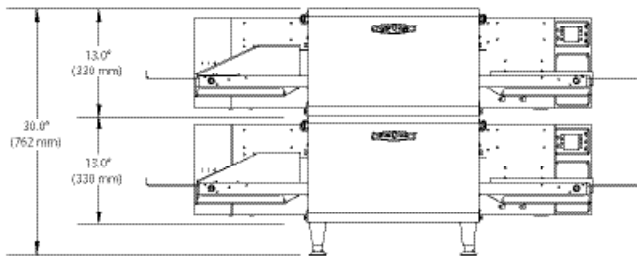


그림 9: HhC 2620 오븐 치수 - 전면 (이단)

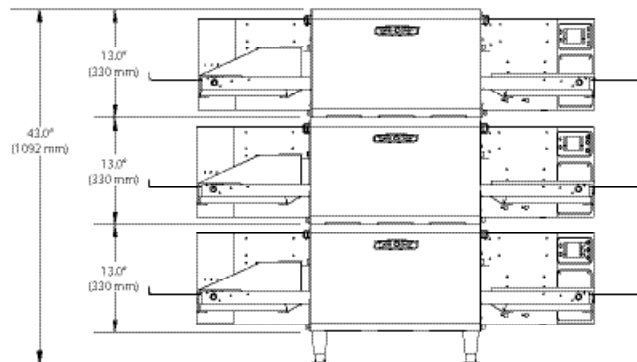


그림 10: HhC 2620 오븐 치수 - 전면 (삼단)

HhC 2620 치수

외관

높이	13.0" (330 mm)
다리 포함	17.0" (432 mm)
폭	48.3" (1,227 mm)
깊이	41.7" (1,059 mm)

컨베이어

길이	48.3" (1,227 mm)
폭 (일단)	26.0" (660 mm)
폭 (50/50)	12.5" / 12.5" (318 mm / 318 mm)
폭 (70/30)	17" / 8" (431 mm / 203 mm)

전기 사양

북미

3상
208/240 VAC
50/60 Hz
40 amp 전류
최대 입력: 14.4 kW
4 와이어 공급
NEMA 15-50P 플러그 (4-핀 IEC60309 사용 가능, 특수 주문)
50-amp 최대 회로 차단기 보호

유럽/아시아 (220-240 VAC)

3상
220/-240 VAC
50/60 Hz
40 amp 전류
최대 입력: 14.4 kW
4 와이어 공급
IEC60309 4-핀 플러그
64-amp 최대 회로 차단기 보호

유럽/아시아 (380-415 VAC)

3상
380/-415 VAC
50/60 Hz
20 amp 전류
최대 입력: 14.4 kW
5 와이어 공급
IEC60309 5-핀 플러그
32-amp 최대 회로 차단기 보호

포장

모든 오븐은 통합형 목재 스키드를 사용한 이중 벽체 주름형 상자에 포장됩니다. 항공편으로 운송되는 모든 국제 오븐 또는 컨테이너 부하가 낮은 경우에는 목재 상자에 포장됩니다.

인증서



구조

- 430 스테인리스 스틸 전면, 상단, 측면, 후면
- 유려한 터치 커버와 패널
- 스테인리스 스틸 내부
- 20-인치-폭 요리 챔버

설치 안내

본 오븐은 해당 지역 및/또는 국가 규정에 따라 안전 작동 설계 및 인증을 받았습니다. 이런 규정을 준수하는 것은 본 제품의 소유자 및/또는 설치자의 책임 사항입니다. 아래 그리고 본 설명서의 전체에서 기술하는 정책과 절차에 맞게 본 오븐을 설치하십시오.

⚠ 경고: 운송 또는 보관 도중 손상된 장치를 올바르게 설치하는 경우에는 사망, 상해, 장비 손상이 발생할 수 있습니다.

⚠ 경고: 손상이 의심되는 오븐은 설치하지 마십시오. 올바르게 설치하거나 운송 또는 보관 중 손상된 장치를 설치하는 경우에는 제한 보증 사항이 무효화될 수 있습니다.

인도 및 인수 검사

모든 TurboChef 오븐은 손상 방지 대책을 갖춘 후 운송합니다.

인도 시 운송용 컨테이너의 외부 손상 여부를 검사하십시오. 손상 조짐이 있다면 반드시 인도 담당의 서명이 있는 인도 확인서 상에 확인해야 합니다.

운송용 박스에서 오븐을 빼낼 때 손상 여부를 확인하십시오. 손상 여부를 모두 확인하고 운송 업체에 연락하여 클레임을 청구하십시오. 인도

후 15일 이내에 통보하고 검사를 위해 운송용 컨테이너를 보관한 경우 운송 업체는 확인되지 않았던 손상에 대한 클레임을 수용합니다.

TurboChef는 운반 중 발생하는 어떠한 손실 또는 손상에 대해서도 책임을 지지 않습니다. 정상적으로 진행되는 인도의 경우 운송 수락에 따라 운송업체가 전적인 책임을 집니다. 그러나, 필요한 경우 TurboChef가 클레임 청구를 보조할 수 있습니다.

오븐 들기

⚠ 경고: 제품 HhC 1618 (190 lb. (86.2 kg)) 및 HhC 2020 (195 lb. (88.5 kg)) 또는 HhC 2620 (260 lb. (118 kg))을 들어 올리려면 2인 이상의 작업자가 필요합니다.

오븐의 양 측면에 1인 이상의 작업자를 배치하십시오. 아래 부분을 들어 올리십시오. 전면 및 후면에서 오븐을 들면 절대로 안 됩니다. HhC 1618의 경우 설치 공간은 반드시 최소 30”(762 mm)의 깊이와 지지 용량 195 lb.(88.4 kg)가 되어야 하며, HhC 2020은 200 lb.(90.7 kg) 그리고 HhC 2620은 265 lb.(118 kg)가 되어야 합니다.

일단 설치 공간에서 적절하게 위치를 잡으면, 벽체 장착형 전기 콘센트에 오븐을 연결하십시오. HhC 1618의 경우에는 페이지 1, HhC 2020은 페이지 2 그리고 HhC 2620은 페이지 3에 있는 전기 사양을 참조하십시오.

오븐 위치와 배치

⚠ 경고: 올바르게 않은 위치를 선정하면 사망, 상해 및 장비 손상이 발생할 수 있습니다.

⚠ 경고: 적합한 쌓기용 브래킷이 없다면 오븐을 쌓지 마십시오. 상세한 안내가 필요하시면 고객 서비스 팀에 연락하십시오.

⚠ 경고: 오븐을 3단 이상 쌓지 마십시오.

설치 공간 내에서 오븐의 위치를 적절하게 잡는 것은 작업자의 책임 소관입니다. 올바르게 않은 배치로 인하여 발생하는 추락에 의한 자산 상의 손상 인명 상해 사고에 대해서 TurboChef는 어떠한 책임도 지지 않습니다.

오븐을 올바르게 배치하면 장시간 작업 시 편리하며 만족스러운 결과가 나옵니다. 올바른 작동과 서비스를 편리하게 할 수 있는 곳에 오븐을 놓으십시오.

오븐을 배치하는 표면의 깊이는 반드시 최소 30”(762 mm)가 되어야 하며, HhC 1618의 경우 무게 195 lb.(88.4 kg), HhC 2020은 200 lb. (90.7 kg) 그리고 HhC 2620은 265 lb. (118 kg)의 무게를 지지할 수 있어야 합니다 (본 중량은 오븐 한 대 기준임). 제조업체는 임시 또는 안정적이지 않은 작업대 또는 설치 공간 등의 사항을 포함하여 본 장비의 올바르게 설치에 따른 자산 상의 손상 또는 인명 상해에 대해서 책임지지 않습니다.

오븐은 반드시 전면과 후면 그리고 측면이 모두 같은 높이가 되도록 설치해야 합니다. 추가적인 안정성 확보를 위해서 필요 시 설치 공간에서 오븐 다리를 볼트로 고정해도 됩니다.

개방된 발열원 인근에 설치

개방된 발열원 인근에 TurboChef 오븐을 배치하는 경우 (그림 11 참조), 다음의 사항에 주의하십시오.

- 그릴 또는 스토브 가까이 오븐을 배치하는 경우 오븐과 개방된 발열원 사이에 차단벽을 반드시 설치해야 합니다. 이때, 오븐과 차단벽 사이에는 최소 6”(152mm)의 거리를 두어야 합니다.
- 튀김기 가까이 오븐을 배치하는 경우에는 오븐과 튀김기 사이에 차단벽을 반드시 설치해야 합니다. 이때, 오븐과 차단벽 사이에는 최소 12”(305 mm) 거리를 두어야 합니다.
- 차단벽의 높이는 반드시 오븐의 높이 이상으로 만들어야 합니다. 즉, 다리를 제외한 경우 13”(330 mm) 또는 다리를 포함한 경우 17”(432 mm).

- 상단에는 최소 10”(254 mm) 여유 공간 그리고 각 측면에는 최소 2”(51 mm) 여유 공간을 확보하십시오.

환기 요구 조건

해당 오븐이 UL®-인증 무환기 모델(요청 시 제작)이 아니라면 HhC 1618/HhC 2020/HhC 2620 작동 시 환기 후드를 설치해야 합니다. 단, 해당 지역 법규 또는 규정에 의해서 환기 후드가 필요 없으면 예외로 합니다. 상세한 정보가 필요하거나 환기 후드를 주문하려면 800.90TURBO, +1 214-379-6000으로 연락하거나 해당 지역 영업소에 연락하십시오.

TurboChef HhC 1618/HhC 2020/HhC 2620 오븐은 모든 식품 항목에 대해서 무환기 작동을 위한 보험 업계 실험 승인을 받았습니다 (UL® KNLZ 목록). 단, “지방질 저단백” 식품은 예외입니다. 이런 식품으로는 뼈와 껍질이 포함된 닭고기, 비조리 햄버거 육류, 비조리 베이컨, 비조리 소시지, 스테이크 등이 있습니다. 만일 이런 형식의 식품을 요리해야 한다면 환기 요구 조건을 충족시키기 위해서 해당 지역 HVAC 규정을 참조하고 관련 담당자의 조언을 구하십시오.

HhC 1618 및 HhC 2020은 이단 또는 삼단 쌓기 무환기 작동 승인을 받았습니다. HhC 2620은 이단 쌓기 무환기 작동 승인을 받았습니다.

모든 보건, 건물, 화재 규정에 대한 적합성을 지속적으로 유지하려면 오븐 인근의 환경을 항상 청결하며 위생적으로 유지해야 합니다.

참고: 상기 수록된 안내와 규정을 지키지 않아서 유발되는 어떠한 상황에 대해서도 제조업체는 그 설치에 따른 손상 또는 상해에 대해서 책임지지 않습니다. 이와 같은 규정을 지키지 않으면 관련 환경에 대한 조치가 취해질 때까지 해당 지역 보건 당국으로부터 영업 임시 중단 및 정지 조치를 받을 수 있습니다.

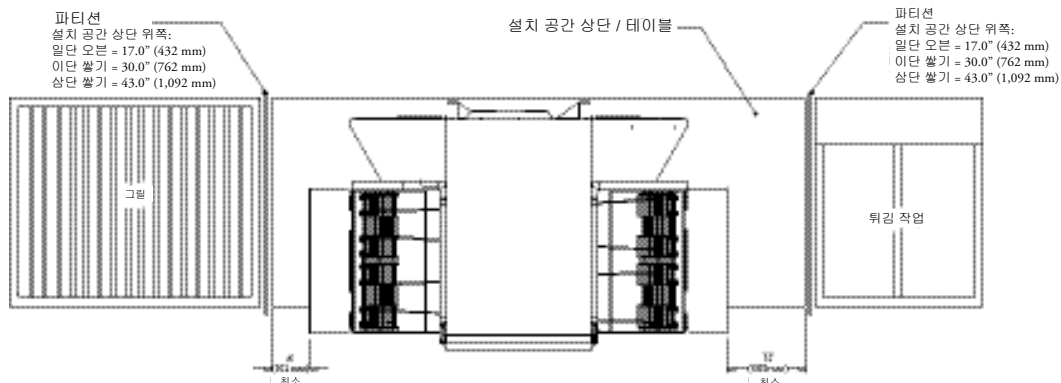




그림 11: 개방된 발열원 인근에 설치


일일 청소 규정

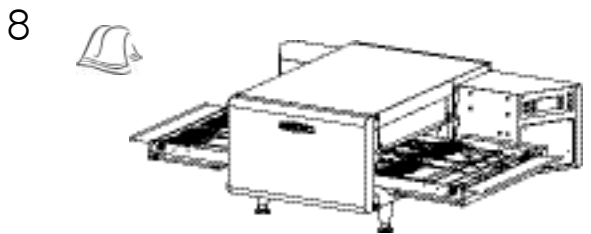
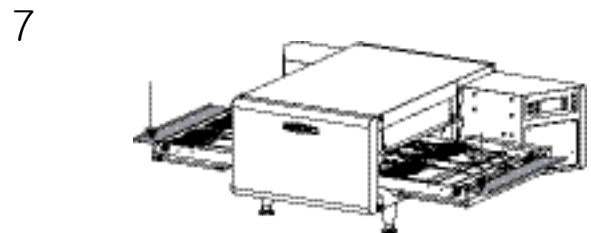
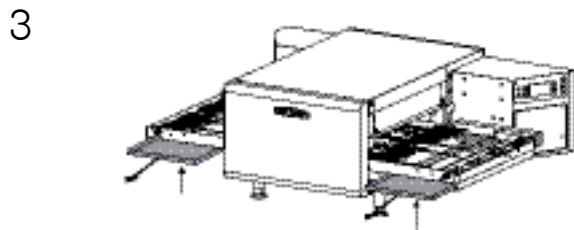
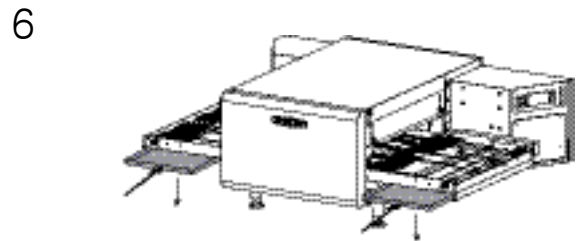
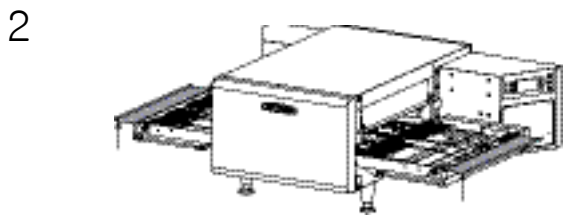
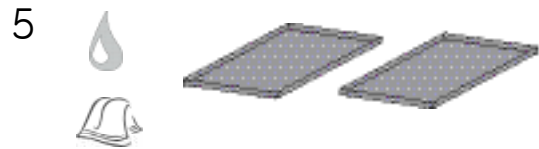
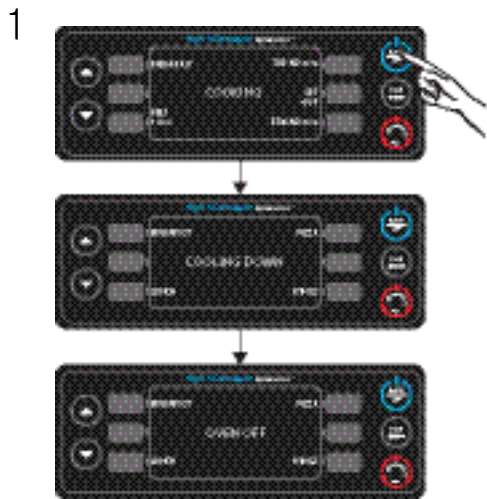
 = 세척, 수세, 위생 조치.
(TurboChef의 승인을 받은 세척제만
사용하십시오. 부품 번호 103180).

 = 청결한 천을 사용하여 완전히 건조시키십
시오.

 경고: 청소 또는 서비스에 앞서서 오븐의 전원을 항상 분리하십시오.

 경고: 완전히 냉각된 후에 오븐 청소를 시작하십시오 (화면에 “OVEN OFF” 표시).

 경고: 오븐을 청소할 때 워터 제트를 사용하지 마십시오.



주간 청소 규정



= 세척, 수세, 위생 조치. (TurboChef의 승인을 받은 세척제만 사용하십시오. 부품 번호 103180).



= 청결한 천을 사용하여 완전히 건조시키십시오.



경고: 청소 또는 서비스에 앞서서 오븐의 전원을 항상 분리하십시오.

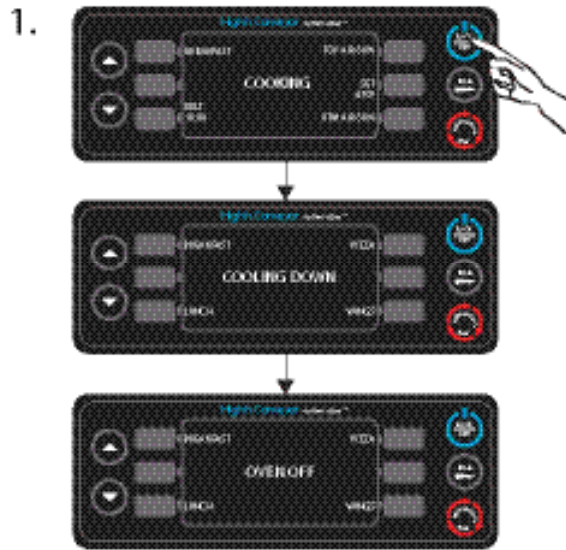


경고: 완전히 냉각된 후에 오븐 청소를 시작하십시오 (화면에 “OVEN OFF” 표시).



경고: 오븐을 청소할 때 워터 제트를 사용하지 마십시오.

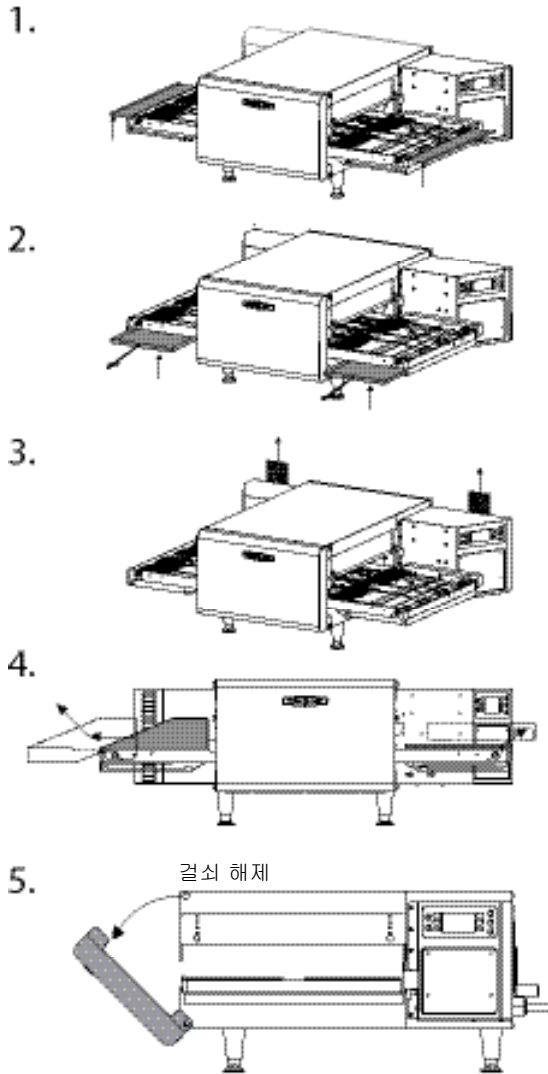
단계 1: 오븐을 끕니다



2.

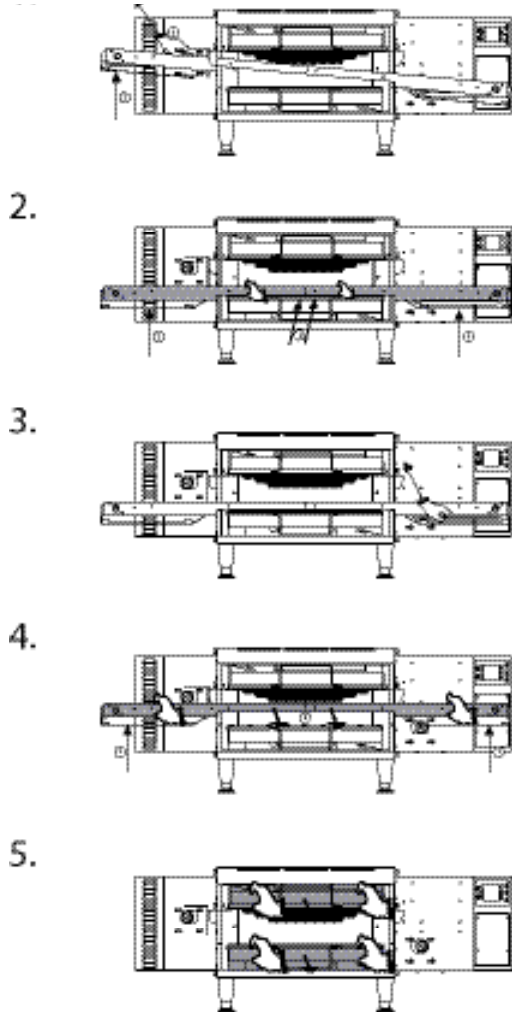


단계 2: 외부 오븐을 빼내십시오 구성품

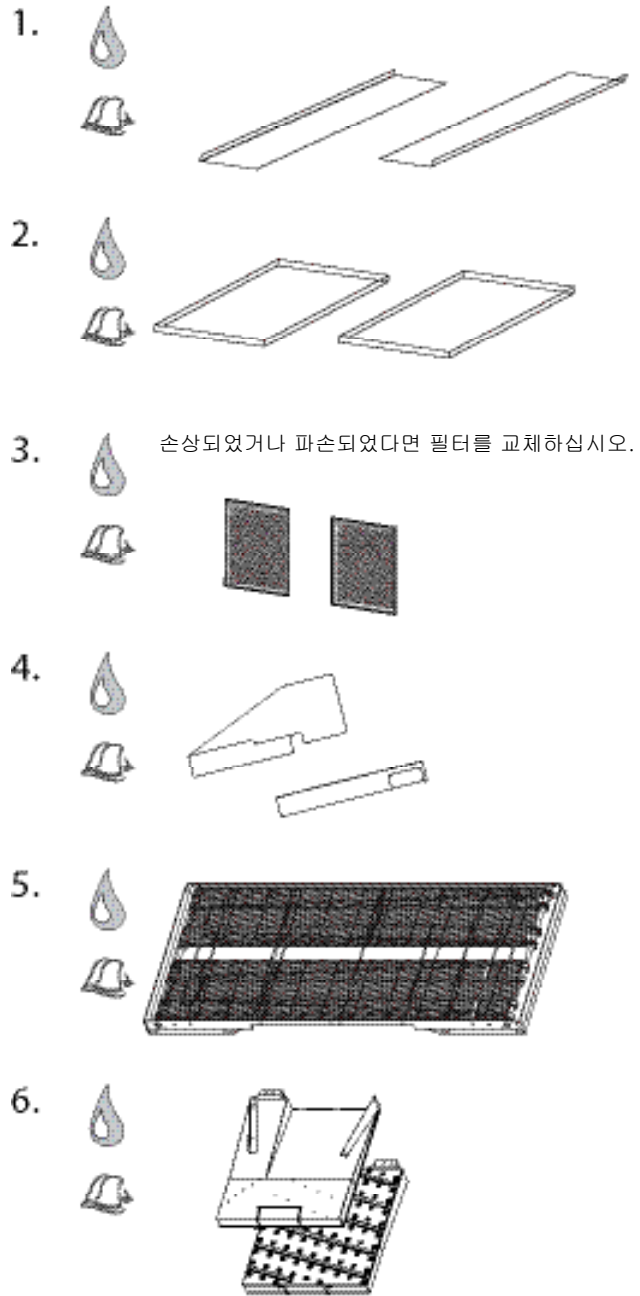


참고: 일부 오븐 모델에는 측면 회전 전면 해치가 장착되어 있습니다. 본 측면 회전 전면 해치를 분리하려면 걸쇠를 풀고 완전히 개방한 후, 전면 해치를 위쪽으로 들어 올려서 힌지에서 떼어 내십시오.

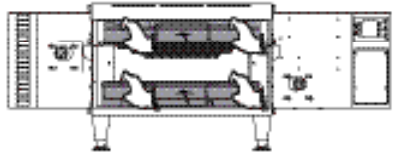
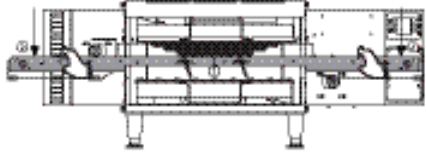
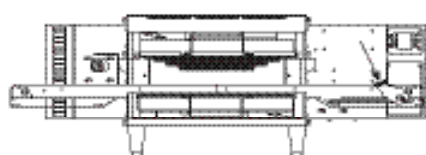
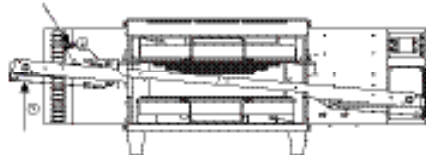
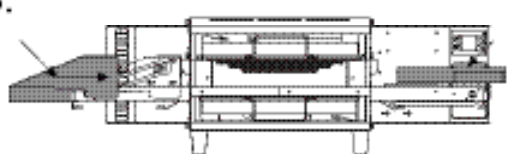
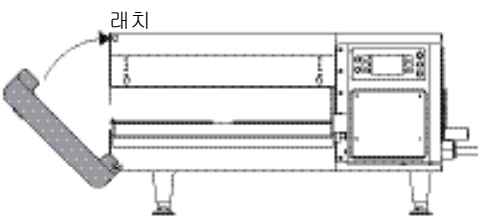
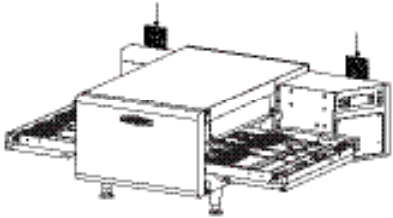
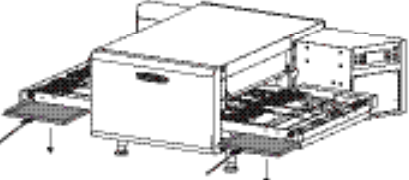
단계 3: 안쪽 오븐을 빼내십시오
구성품

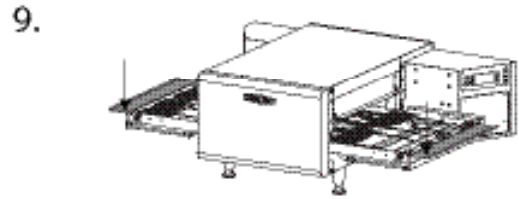


단계 4: 오븐 구성품을 청소하십시오

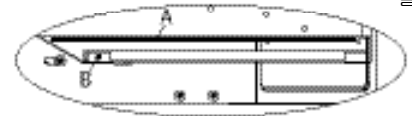
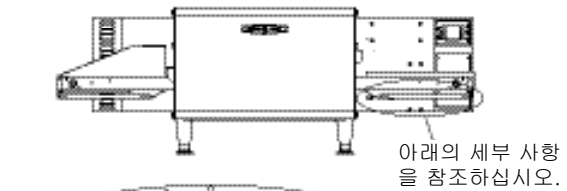


단계 5: 오븐 구성품을 교체하십시오

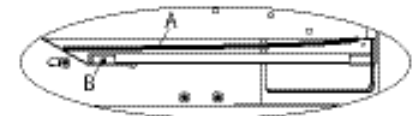
1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 
7. 
8. 



단계 6: 체인의 장력을 확인하십시오

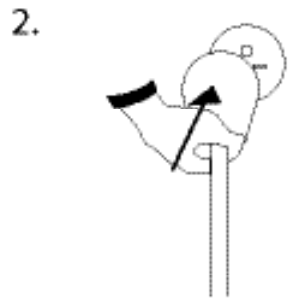
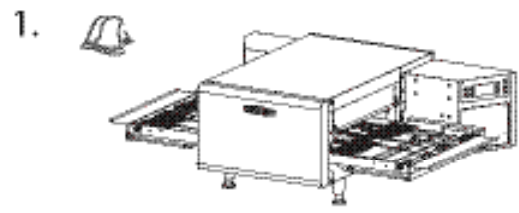


적합 - 체인 (A) 장력이 올바르며 부스러기 트레이 거치대(B)를 용이하게 제거합니다



링크를 빼내려면 서비시스템에 연락하십시오 - 체인 (A) 장력이 헐거우며 부스러기 트레이 거치대 (B)와 접촉할 위험성이 있습니다

단계 7: 오븐 사용을 준비하십시오



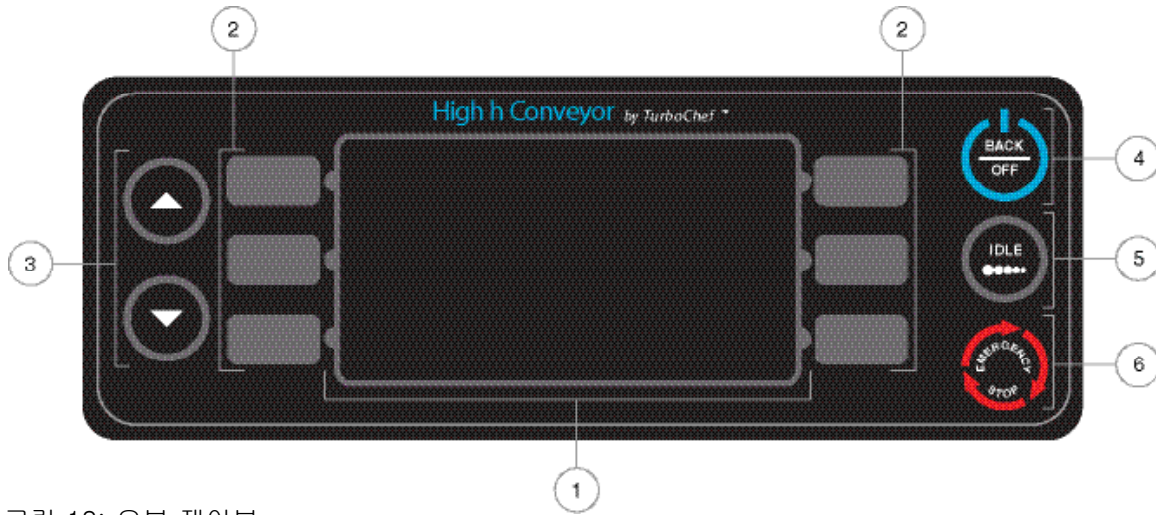


그림 12: 오븐 제어부

오븐 제어부

그림 12.

1. 디스플레이

디스플레이에는 현재의 오븐 작동 및/또는 사용자 프로그래밍 정보가 표시됩니다.

2. 소프트 키

오븐 제어부에는 6개의 소프트 키가 있습니다. 왼쪽에 3개 (L1, L2, L3, 이때 L1 = 상단) 그리고 오른쪽에 3개 (R1, R2, R3, 이때 R1 = 상단)입니다. 소프트 키는 곁에 있는 옵션/명령을 선택할 때 사용합니다.

3. 상향 및 하향 키

오븐이 OVEN OFF 모드에 있는 경우, 상향 키를 사용하여 구성 모드(페이지 15)에 들어가십시오. 요리 프로필 5-8로 들어가려면 하향 키를 사용합니다.

그리고, 상향 및 하향 키를 누르면 다양한 오븐 설정을 조절할 수 있습니다 (페이지 13-17 참조).

4. BACK/OFF 키

오븐의 현재 모드에 따라서 BACK/OFF 키는 이전의 화면으로 돌아가거나 오븐을 끕니다 (페이지 11).

5. IDLE 키

IDLE 키는 유휴 모드 (페이지 12)를 작동합니다.

6. EMERGENCY STOP 키

EMERGENCY STOP 키는 컨베이어와 히터를 정지시키고, 오븐을 OVEN OFF 모드 (페이지 11)로 되돌립니다.

참고: 오븐 내부 온도에 따라서 냉각 팬은 계속 작동하여 중요한 오븐 구성품 보호 기능을 계속 합니다.



주의: EMERGENCY STOP 키를 일반적인 작동/정지 용도로 사용하지 마십시오. 본 지시를 준수하지 않으면 오븐이 손상되어 사용 수명이 단축됩니다.

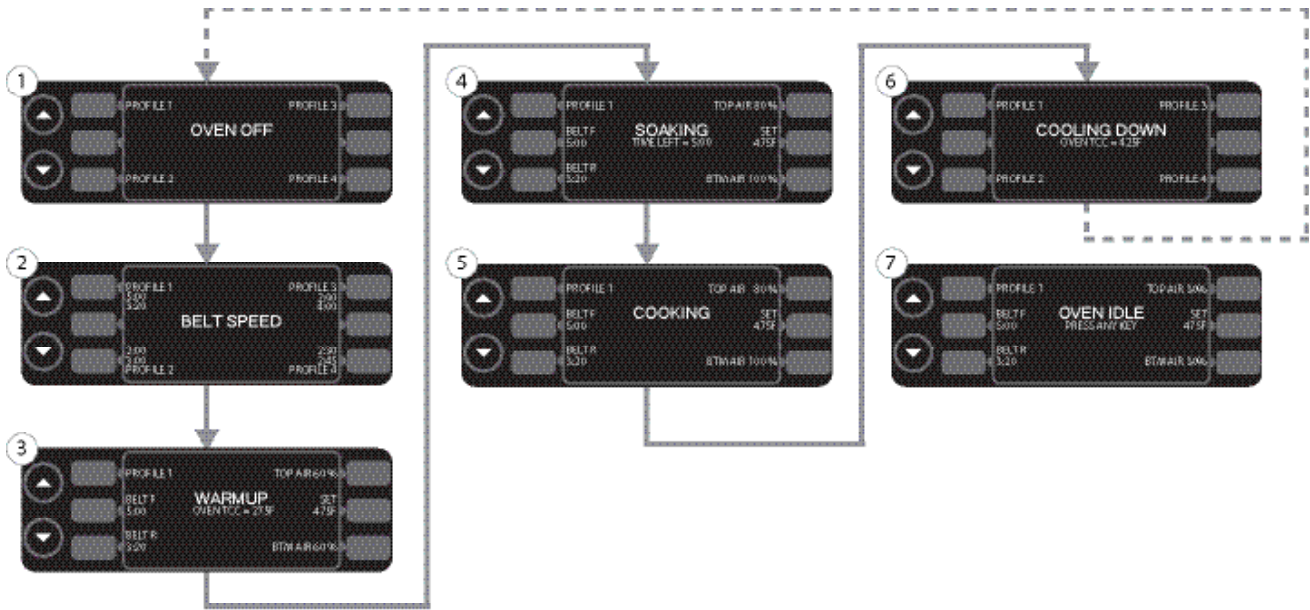


그림 13: 요리 모드

요리

그림 13.

본 섹션은 오븐의 “표준 작동” 모드 조작을 통해서 식품을 조리하는 방법을 설명합니다 (그림 13).

- 모드 1: 오븐 OFF
- 모드 2: 벨트 속도 선택
- 모드 3: 예열
- 모드 4: 소킹
- 모드 5: 요리
- 모드 6: 냉각
- 모드 7: 유힬

참고: 모드 7은 “표준” 요리 사이클이 아닙니다. 페이지 12의 설명과 같이 사용자가 조작하는 경우에만 해당합니다.

모드 1: 오븐 OFF

모든 요리 구성품이 꺼져 있으며 오븐 온도가 150°F (66°C) 아래로 떨어진 상태입니다. 그러나, 디스플레이와 키패드는 켜져 있습니다. 본 화면 (1)에서 요리 프로파일 1-4로 들어가거나 하향 키를 눌러 요리 프로파일 5-8로 들어갑니다.

다음의 경우에 해당합니다.

- 오븐에 전력이 공급되는 경우.
- 오븐이 모드 6을 완료한 경우.
- 구성 모드 조작 중 하향 키를 누른 경우 (상세한 안내는 페이지 14 참조).

다음과 같이 진행합니다.

- 요리 프로파일 선택한 경우 모드 2로 진행 (소프트 키 L1, L3, R1, R3).
- 상향 키를 누른 경우 구성 모드로 진행.

모드 2: 벨트 속도 선택

원하는 벨트 속도를 선택하는 모드입니다.

참고: 다른 키를 누른 경우, 작업을 계속할 것인지 또는 벨트 속도 선택 화면으로 돌아갈 것인지 확인합니다. 계속 진행을 선택하면 벨트 속도를 저장하지 않습니다.

다음의 경우에 해당합니다.

- 모드 1 또는 6에서 요리 프로파일 선택하는 경우.

다음과 같이 진행합니다.

- 모드 3.

모드 3: 예열

선택한 요리 프로필에 사전 설정된 요리 온도까지 오븐의 온도가 상승하는 모드입니다.

다음의 경우에 해당합니다.

- 모드 2 선택 시, 그리고 오븐의 예열 시작 시 온도가 설정된 온도보다 25°F (14°C) 아래인 경우.

다음과 같이 진행합니다.

- 일단 오븐의 온도가 선택한 요리 프로필에서 지정한 온도에 도달하면 모드 4로 진행합니다.
- 모드 6으로 진행합니다. BACK/OFF 키를 눌렀으며 오븐 온도가 150°F (66°C)를 초과하는 경우입니다.

모드 4: 소킹

오븐의 예열이 완료되고 자동으로 추가 5분 동안 오븐 공간 표면을 예열하는 모드입니다.

다음의 경우에 해당합니다.

- 모드 3 완료 (설정 온도에서 5°F [3°C] 이내).

다음과 같이 진행합니다.

- 소킹이 완료되면 모드 5로 진행합니다.
- 사용자가 BACK/OFF 키를 누르고 오븐 온도가 150°F(66°C)를 초과하면 모드 6으로 진행합니다.

모드 5: 요리

오븐의 요리 준비가 완료된 모드입니다. 요리할 식품을 컨베이어 위에 놓거나 또는, FULL 편집이나 FLEX 옵션을 사용하여 요리 설정을 편집할 수도 있습니다. FULL 편집 및 FLEX 옵션에 대한 추가 정보는 페이지 13을 참조하십시오.

다음의 경우에 해당합니다.

- 모드 4가 완료된 경우.
- IDLE 키, 상향 키, 하향 키를 누른 경우, 또는 모드 7에서 소프트 키를 누른 경우.

다음과 같이 진행합니다.

- BACK/OFF 키를 누르면 모드 6으로 진행합니다.
- IDLE 키를 누르면 모드 7로 진행합니다.
- 온도가 설정 온도보다 25°F (14°C) 이상 떨어지면 모드 3으로 진행합니다.

모드 6: 냉각

버너 어셈블리 작동이 중지되어 오븐이 냉각되는 모드입니다.

다음의 경우에 해당합니다.

- 모드 3에서 BACK/OFF 키를 누른 경우 (그리고 오븐 온도가 150°F [66°C] 초과 시), 또는 모드 4, 5, 7에서 BACK/OFF 키를 누른 경우.

다음과 같이 진행합니다.

- 오븐 온도가 150°F (66°C) 아래로 떨어지는 경우 모드 1로 진행합니다.
- 요리 프로필을 선택한 경우 모드 2로 진행합니다.

모드 7: 유틸

양쪽 송풍기 작동이 30%로 감소하고 벨트 속도가 15분으로 떨어져서 전력을 절감하는 모드입니다. 다른 모든 오븐 구성품은 동일한 상태를 유지합니다.

IDLE 키를 한 번 누르면, 타이머가 메뉴에 있는 벨트 속도 시간 중 가장 느린 설정의 두 배에 해당하는 수준으로 작동을 시작합니다 (현재 요리를 위해 선택한 것만 대상으로 하지는 않습니다). 그 후, 오븐은 유틸 모드로 들어갑니다.

유틸 모드로 즉시 들어가려면, IDLE 키를 두 번 누르십시오.

다음의 경우에 해당합니다.

- 모드 5에서 IDLE 키를 누른 경우.

다음과 같이 진행합니다.

- 사용자가 IDLE 키, 상향 키, 하향 키, 또는 소프트 키 중 하나를 누르면 모드 5로 진행합니다.
- BACK/OFF 키를 누르면 모드 6으로 진행합니다.

요리 프로필 편집

요리 프로필을 편집하려면 오븐이 반드시 요리 모드에 있어야 하며 편집할 각 옵션에서 FULL 편집 또는 FLEX 옵션 상태가 되어야 합니다. 각 편집 가능한 설정에서 FULL 편집, RIGID, FLEX 옵션 선택 방법에 대한 상세한 정보는 페이지 16의 **편집 옵션 화면** 내용을 참조하십시오.

해당 설정에서 RIGID 옵션을 사용하는 경우 그 설정의 인근에 있는 소프트 키(그림 14)는 작동 정지 상태이며 메뉴 편집은 불가능합니다.

설정에서 FULL 편집 옵션이 사용 상태인 경우 관련 설정을 사용자가 모두 지정할 수 있으며, 오븐이 오븐 OFF 또는 냉각 모드로 돌아가면 변경 사항이 저장됩니다.

설정에서 FLEX 옵션이 사용 상태인 경우 (다음의 섹션에서 설명하는 것과 같이) FLEX 옵션 제한사항 내에서 관련 설정을 사용자가 지정할 수 있으며, 오븐이 오븐 OFF 또는 냉각 모드로 돌아가면 변경 사항은 재설정됩니다.

참고: 프로필 이름을 편집할 때는 FLEX 옵션이 적용되지 않습니다.

본 섹션은 FULL 편집 옵션이 사용 상태이며 (별도로 명기하는 경우는 예외) 요리 프로필과 벨트 속도는 이미 선택된 것으로 가정합니다.

요리 프로필 이름 변경

- 이름 변경 화면(그림 15)으로 들어가려면 요리 화면(그림 14)에서 L1 키를 누르십시오.
- 요리 프로필 이름 변경.
 - 상향 키는 A,B,C와 같은 사용 가능한 문자를 하나씩 위로 이동합니다.
 - 하향 키는 A, +, -, , 9, 8과 같은 사용 가능한 문자를 하나씩 아래로 이동합니다.
 - INS (L1) 키는 여백을 삽입합니다.
 - DEL (R1) 키는 선택한 문자를 삭제합니다.
 - ---> (R1) 키는 커서를 오른쪽으로 이동합니다.
 - <--- (L1) 키는 커서를 왼쪽으로 이동합니다.
- SAVE (R3) 키를 누르면 변경 사항을 저장할 수 있으며, CANCEL (L3) 키를 누르면 변경 사항을 취소합니다.



그림 14: 요리 화면

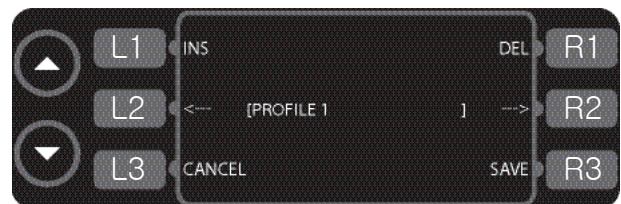


그림 15: 이름 변경 화면

벨트 속도 조절

오븐에는 한 개 또는 두 개의 컨베이어 벨트를 장착할 수 있습니다. 오븐은 설치된 컨베이어 벨트 개수를 자동으로 감지하여 각 컨베이어 벨트의 속도를 개별적으로 변경하는 옵션을 표시합니다.

1. 그림 14에서 조절하려는 컨베이어 벨트의 소프트 키를 누릅니다 (앞쪽 벨트 [BELT F]는 L2 키를 누르며 뒤쪽 벨트[BELT R]는 L3 키를 누릅니다).
2. 컨베이어 벨트가 오븐을 완전히 한 바퀴 도는데 필요한 시간을 조절하십시오.
 - 상향 키를 누르면 요리 시간이 5초 단위로 증가하며, 최대 15분입니다.
+ FLEX 옵션 사용 상태: 시간을 추가로 증가시킬 수만 있습니다. 최대 15초입니다.
 - 하향 키는 요리 시간을 초 단위로 감소시킵니다.
+ FLEX 옵션 사용 상태: 15초 이상은 감소시키지 못합니다.
3. 조절한 벨트의 옆에 있는 소프트 키를 누르면 벨트 속도 제어 상태를 빠져나옵니다.

온도 조절

1. R2(그림 14, 페이지 13)를 누르면 온도 제어 상태로 들어갈 수 있습니다.
2. 온도를 조절합니다 (범위는 300-550°F [149-288°C]입니다).
 - 상향 키를 누르면 온도가 5°F/5°C 단위로 증가합니다.
+ FLEX 옵션 사용 상태: 온도를 추가로 증가시킬 수만 있습니다. 최고값은 10°F/5°C입니다.
 - 하향 키를 누르면 온도가 5°F/5°C 단위로 감소합니다.
+ FLEX 옵션 사용 상태: 온도를 10°F/5°C 이상 감소시키지는 못합니다.
3. R2 키를 다시 누르면 온도 제어 상태를 종료합니다.

상단 및 하단 공기 조절

1. R1 키(그림 14, 페이지 13)를 누르면 상단 공기 제어 상태로 그리고 R3 키를 누르면 하단 공기 제어 상태로 들어갈 수 있습니다.
2. 공기 속도 조절.
 - 상향 키를 누르면 공기 속도가 5% 단위로 증가합니다. 최대값은 100%입니다.
+ FLEX 옵션 사용 상태: 공기 속도를 증가시킬 수만 있습니다. 추가 최대값은 15%입니다.
 - 하향 키를 누르면 공기 속도가 5% 단위로 감소합니다. 최대값은 30%입니다.
+ FLEX 옵션 사용 상태: 공기 속도를 15% 이상 감소시키지 못합니다.
 - 소프트 키를 다시 누르면 공기 제어 상태를 종료합니다.

구성 모드

구성 모드(그림 16)의 주요 용도는 다음 4가지입니다.

1. 스마트 카드 화면 조작.
2. 고장 번호 화면 조작.
3. 설정 모드 조작.
4. 테스트 모드 조작 (서비스 전용).

구성 모드 조작을 하려면 오븐 OFF 모드에서 상향 키를 누르십시오.

스마트 카드 화면 (메뉴 로딩)

스마트 카드 화면에서 다음 작업을 할 수 있습니다.

- 스마트 카드에서 오븐으로 메뉴 로딩.
- 오븐에서 스마트 카드로 메뉴 저장.

메뉴의 로딩 또는 저장 방법

1. L3 (그림 16) 키를 누르면 스마트 카드 화면으로 들어갑니다 (그림 17).
2. 스마트 카드 슬롯에 스마트 카드를 삽입하십시오 (그림 18 및 19). 이때, 금색 칩이 오븐 전면을 향하도록 하십시오.
3. 메뉴를 로딩 또는 저장하십시오.
 - R1 키를 누르면 스마트 카드에서 오븐으로 메뉴를 로딩합니다 (그림 17).
 - R2 키를 누르면 오븐의 메뉴를 스마트 카드에 저장합니다 (그림 17).



그림 16: 구성 모드



그림 17: SMART CARD 화면

고장 번호 화면 조작 방법

구성 모드 (그림 16) 상태에서 R1 키를 누르면 고장 번호 화면을 조작할 수 있습니다 (그림 20, 페이지 16). 오븐에서 발생한 고장 번호가 표시됩니다.

설정 모드 조작 방법

구성 모드 (그림 16) 상태에서 L1 키를 누르면 설정 모드 조작을 할 수 있습니다. 설정 모드에서는 몇 가지 오븐 설정에 대한 사용자 정의를 할 수 있습니다. 자세한 사항은 아래를 참조하십시오.

설정 모드

그림 21, 페이지 16.

설정 모드의 주요 기능은 다음의 4가지입니다

1. 표시 온도 변경.
2. 편집 옵션 화면 조작.
3. 표시 언어 변경.
4. INFO 화면 조작.

설정 모드 조작을 하려면 오븐 OFF 또는 냉각 모드(구성 모드 진입용)에서 상향 키를 누른 후, L1 키를 누르십시오.

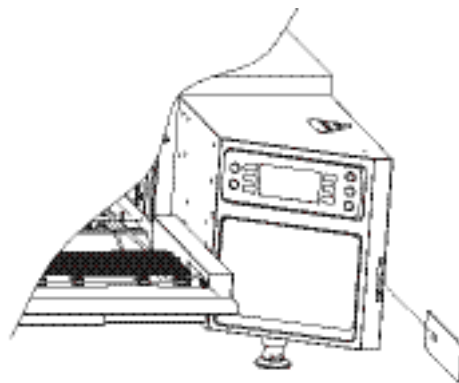


그림 18: 스마트 카드 로딩



그림 19: SMART CARD 삽입 화면

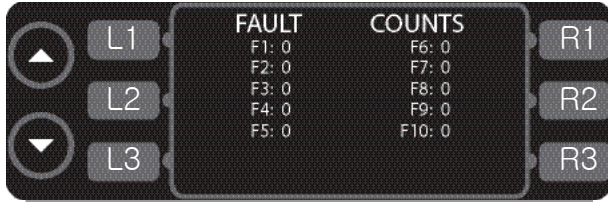


그림 20: FAULT COUNTS 화면



그림 21: 설정 모드

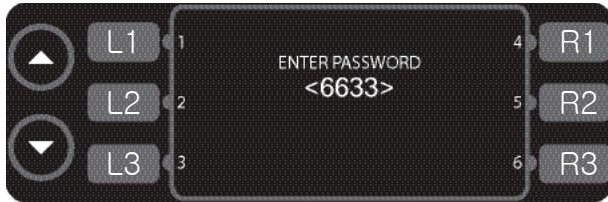


그림 22: PASSWORD 화면



그림 23: 편집 옵션 화면



그림 24: INFO 화면

표시 온도 변경

오븐은 섭씨 또는 화씨 단위로 온도를 표시합니다. 표시 온도를 바꾸려면 설정 모드에서 L1 키를 누르십시오 (그림 21).

벨트 방향 변경

오븐의 벨트를 왼쪽에서 오른쪽으로 또는 오른쪽에서 왼쪽으로 이동시킬 수 있습니다. 벨트 방향을 변경하려면 설정 모드 화면(그림 21)에서 L2 키를 누르십시오.

편집 옵션 화면

편집 옵션 화면(그림 23)에서 프로필 이름, 벨트 속도, 온도, % 공기를 위해서 FULL 편집, RIGID, FLEX 옵션을 선택할 수 있습니다. 다양한 편집 옵션에 대한 상세한 정보는 페이지 13의 *요리 프로필 편집* 설명을 참조하십시오.

편집 옵션 화면 조작

1. L3 (그림 21) 키를 누르면 PASSWORD 화면을 조작할 수 있습니다 (그림 22).
2. 숫자 옆에 있는 소프트 키를 눌러서 비밀번호 6633을 입력하십시오.

편집 옵션 변경 방법 (그림 23),

- 프로필 이름의 경우는 L1 키를 눌러서 FULL 편집 또는 RIGID를 선택하십시오.
- 벨트 속도는 L3 키를 눌러서 FULL 편집, RIGID, FLEX를 선택하십시오.
- 프로필 요리 온도 설정은 R1 키를 눌러서 FULL 편집, RIGID, FLEX를 선택하십시오.
- % 공기 설정은 R3 키를 눌러서 FULL 편집, RIGID, FLEX를 선택하십시오.

스피커 음량 변경 방법

R2 (그림 21) 키를 누르면 스피커의 음량이 바뀝니다. 음량은 0, 1, 2, 3으로 설정할 수 있습니다 (이때, 0은 음소거이며 3은 최대값 설정입니다).

INFO 화면

INFO 화면(그림 24, 페이지 16)은 편리한 조작을 위해서 다음과 같은 정보를 표시합니다.

- 일련 번호
- 전기제품 공간 온도
- 전압
- 오븐이 작동한 전체 시간
- 오븐의 유휴 상태 전체 시간
- 펌웨어 버전

INFO 화면을 조작하려면 설정 모드 화면에서 R3 키를 누르십시오 (그림 21).

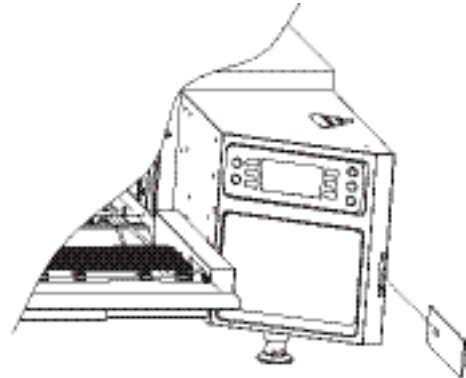


그림 25: 펌웨어 업데이트

펌웨어 업데이트

OVEN OFF 화면에서 다음 조작을 합니다.

1. 회색 스마트 카드를 삽입하십시오 (그림 25 참조). 이때, 금속 칩이 오븐의 전면을 향하도록 하십시오. 만일 스마트 카드가 여러 개 필요한 경우, 순서대로 레이블을 붙여서 올바른 순서를 확인하십시오.
2. 냉각 또는 오븐 OFF 모드 상태에서 IDLE 키를 누르고 오븐이 재설정될 때까지 계속 (약 5초) 누르고 계십시오. 업로드가 완료될 때까지 디스플레이는 빈 상태를 유지합니다.
3. 오븐에서 고음의 비프 음이 길게 한 번 들리면 로딩이 성공적으로 완료된 것입니다. 만일 두 번째 카드가 있다면 삽입한 후 단계 1-3을 반복하십시오.
4. 오븐에서 스마트 카드를 빼내십시오. 오븐이 다시 시작됩니다.

참고: 만일 업데이트가 성공적이지 않으면 디스플레이는 꺼진 상태로 남으며 오븐에서 저음의 비프 음이 길게 한 번 들립니다. 만일 이렇게 되면 상기 절차를 반복하십시오. 만일 계속해서 업데이트에 실패하면 스마트 카드가 손상될 수 있습니다. 업데이트가 성공적으로 잘 완료될 때까지 오븐을 사용하지 못한다는 점을 확인하십시오. 그러므로, TurboChef는 정전기 등에 의해 손상이 발생하지 않도록 스마트 카드의 올바른 취급을 강조하며, 서비스 기술자에게는 백업 사본을 준비하도록 권장합니다.

문제 해결

다음의 내용은 오븐에서 발생할 수 있는 고장 코드와 오류 메시지 그리고 예상되는 문제 목록입니다. 고객 지원팀 (800.90TURBO, +1 214.379.6000) 또는, 인가를 받은 영업소에 연락하기 전 권장하는 조치를 시도하십시오.

아래의 목록에 없는 고장 증상 또는 오류 메시지가 발생하는 경우 고객 지원팀(800.90TURBO, +1 214.379.6000)에 연락하십시오.



경고: 식품과 오븐 공간은 고온입니다! 아래와 같은 문제 해결 조치를 취할 때는 철저한 주의를 기울이십시오.

항목	예상되는 원인	해결 방법
오븐에 전력이 공급되지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐에 전원이 연결되지 않았습니다. - 주 회로 차단기가 차단되었습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐에 전력을 연결하십시오. - 벽면 장착 회로 차단기가 켜져 있는 것을 확인합니다. 차단기를 재설정 후 오븐 전력을 다시 공급하십시오.
오븐이 적절하게 예열되지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐이 꺼져 있습니다. - 오븐의 주 회로 차단기가 꺼져 있습니다. - 오븐 디스플레이가 섬세로 되어 있습니다. - 히터에 문제가 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 요리 프로필을 선택하십시오. - 오븐이 꺼질 때까지 BACK/OFF 키를 누르십시오. 2분 동안 대기하십시오. 오븐의 전원 플러그를 분리하십시오. 2분 동안 대기하십시오. 오븐의 플러그를 다시 연결하고, 차단기/주 전원 공급 장치를 켜고, 요리 프로필을 선택하십시오. - 화씨 표시로 되돌리십시오 (페이지 16). - 고객 서비시스템에 연락하십시오.
오븐 요리가 적절하지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐 불결. - 요리 설정이 변경되었습니다. - 요리 대상에 맞지 않는 요리 프로필 또는 벨트 속도가 선택되었습니다. - 올바른 시작 상태(저온 상태, 냉동 상태 등)에서 요리되지 않았습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> - 페이지 7-9에 기술된 주간 청소 설명에 따라서 오븐을 청소하십시오. - 올바른 설정을 확인하십시오 (페이지 13 및 14). - 요리 대상에 맞는 올바른 요리 프로필을 선택하였는지 확인하십시오. - 오븐에 올려 놓기 전 요리 대상이 올바른 상태인 것을 확인하십시오.
F1: 송풍기 고장	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐 전력 차단. 	<ul style="list-style-type: none"> - 벽면 장착 회로 차단기가 켜져 있는 것을 확인합니다. 차단기를 재설정 후, 오븐 전력을 다시 켜십시오. 오븐이 OFF 모드로 될 때까지 BACK/OFF 키를 누르십시오. 2분 동안 대기하십시오. 오븐의 전원 플러그를 분리하십시오. 2분 동안 대기하십시오. 오븐의 플러그를 다시 연결하고, 차단기/주 전원 공급 장치를 켜고, 요리 프로필을 선택하십시오.

항목	예상되는 원인	해결 방법
F2: 요리 동안 저온	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐 전력 차단. - 과부하. - 오븐 불결. - 오븐 예열 부족. - 히터 고장. - 송풍기 모터 작동 정지. - 공급 전압 낮음. 	<ul style="list-style-type: none"> - 벽면 장착 회로 차단기가 켜져 있는 것을 확인합니다. 차단기를 재설정 후 오븐 전력을 다시 공급하십시오. - 부하를 줄이십시오. - 페이지 7-9에 기술된 주간 청소 설명에 따라서 오븐을 청소하십시오. - 오븐 OFF 모드로 돌아갈 때까지 BACK/OFF 키를 누르십시오. 요리 프로필을 다시 선택하고 오븐을 다시 가열하십시오. - 고객 서비스팀에 연락하십시오. - 고객 서비스팀에 연락하십시오. - 전기 기술자에게 전원장치 개선을 요청하십시오.
F5: CC 과열	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐 내부 공기 유동 막힘. - 송풍기 모터 또는 히터 불량. - SSR 결함. 	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐 내에서 공기 유동을 막고 있는 물체를 확인하고 빼내십시오. - 고객 서비스팀에 연락하십시오. - 고객 서비스팀에 연락하십시오.
F6: EC 과열	<ul style="list-style-type: none"> - 전기장치 공간의 공기 유동 막힘. - 냉각 팬 불량. 	<ul style="list-style-type: none"> - 종이 포장재 또는 기타 항목이 냉각 공기가 전기장치 공간으로 들어가지 못하도록 막고 있습니다. - 고객 서비스팀에 연락하십시오.
F7: RTD 고장	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐 구성품 손상 또는 결함. 	<ul style="list-style-type: none"> - 고객 서비스팀에 연락하십시오.
F8: 상한값 정지	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐 불결. 	<ul style="list-style-type: none"> - 페이지 7-9에 기술된 주간 청소 설명에 따라서 오븐을 청소하십시오. 문제가 수정되지 않으면 고객 서비스팀에 연락하십시오.
F9: 벨트 작동 불량	<ul style="list-style-type: none"> - 벨트 위에 무거운 물품이 있습니다. - 장애물에 의해서 벨트 회전이 막힘. - 오븐 구성품 손상 또는 결함. - 컨베이어 구동 장치 과열 	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐이 꺼져 있으며, 완전히 냉각되었으며, 벨트가 완전히 정지한 것을 확인하십시오. 만일 벨트에 과부하가 걸렸으며 벨트에 있는 요리 항목을 일부 제거하십시오. - 오븐이 꺼져 있으며, 완전히 냉각되었으며, 벨트가 완전히 정지한 것을 확인하십시오. 오븐 공간을 확인한 후 벨트의 회전을 방해하는 장애물을 제거하십시오. - 고객 서비스팀에 연락하십시오. - 필터가 청결하며 팬이 작동하는 것을 확인하십시오. 외기 온도가 높지 않은 것을 확인하십시오 (100°F [38°C] 초과).

교체 부품

다음은 오븐 사용 수명 중 교체해야 하는 부품의 목록입니다. 상세한 정보는 TurboChef에 연락하십시오. (북미 전화 번호 800.90TURBO, 북미 이외 지역은 전화 번호 +1 214.379.6000 또는 인가를 받은 영업소에 연락하십시오)

부품 설명	TurboChef 부품 번호
공기 필터	HCT-4067
송풍기 모터	HCT-3022
송풍기 모터 제어기 (BMSC)	CON-3010
제어반	CON-3012-1
냉각 팬	TC3-0433
디스플레이	100505
EMI 필터	100539
퓨즈, 20A	100599
기어 드라이브	HHC-4120
키패드	HHC-1234
전원장치	101211
릴레이, K3, 30A	101279
릴레이, SSR	HCT-4213
RTD 프로브, 3 인치	HHC-6517-2

복미 제한 보증

아래 기술한 TurboChef 컨베이어 오븐 (모델 HhC 1618, HhC 2020, HhC 2620) 제한 보증 사항은 오븐 운송 후 유효하게 됩니다. 아래 기술한 보증 사항 검토 후 추가 지원이 필요한 경우에는 TurboChef 고객 서비스팀(800.90TURBO)으로 연락하십시오.

제한 보증

TurboChef Technologies, Inc.(이하 “TurboChef”)는 구매자에게 구매한 본 장비 TurboChef HhC 1618, HhC 2020, HhC 2620 컨베이어 오븐 (이하 "장비"로 호칭)의 일반적인 이용 시 보증 기간 동안 자재와 제작 기법 상 결함이 없으며, 이하 체결한 계약 조건에 따른다는 것을 보증합니다. “보증 기간”은 TurboChef의 미국 공장 또는 영업 센터에서 장비를 운송한 일자를 기준으로 하여 12개월입니다. 본 보증 사항은 아래 “보증 클레임” 항목에서 기술하는 것과 같이 TurboChef에 모든 클레임 사항을 즉각 통보하는 조건 그리고 TurboChef에게 관련 클레임에 대해서 TurboChef 또는 그 서비스 대리인이 요청하는 모든 데이터와 정보를 제공하며 구매자 소유지와 장비에 대한 필요한 모든 접근 경로를 제공하는 조건에 따릅니다. 본 보증 사항은 TurboChef 또는 그 인가를 받은 제품 영업소로부터 장비를 최초로 구매한 경우에만 적용합니다. 관련 양도에 대해서 TurboChef의 서면 동의가 없다면 본 권리는 후속 구매자에게 양도하지 못합니다.

보증 면책 조항

상기 제한 보증 사항의 지정된 경우를 제외하고, 장비는 “현재 상태로” 제공합니다. 여기 기술된 범위를 초과하는 명시적, 암시적 또는 법적인 그 어떠한 보증사항도 없습니다. 이때, 상품성 및/또는 적합성에 대한 모든 암시적 보증 사항 그리고 특정 목적 및/또는 모든 암시적 비 침해 보증 사항 역시 포함합니다. 본 제한 보증은 구매자의 주 및 국가 법규에 따라 변동되는 특정 법적 권리를 부여합니다.

보증 면책 사항

올바르지 않은 설치, 작동 또는 유지 보수: 장비의 사용자 설명서에서 지시하는 내용과 다르게 장비를 설치, 작동 및 유지하는 경우 (TurboChef는 본 “설명서”를 수시로 업데이트합니다) - 본 설명서의 사본은 장비와 함께 구매자에게 제공하거나 요청 시 구매자에게 공급합니다- 본 제한 보증 사항에서 제외됩니다. 본 제한 보증은 설명서에서 기술하는 적절한 설치와 작동 환경을 제공하지 않은 (전력과 HVAC 포함) 시설인 경우, 남용, 오용, 사고, 부주의, 정전 또는 전력 서지 (과전압 또는 저전압), 홍수, 화재, 낙뢰, 기타 다른 자연 재해 또는 인재, 또는 기타 다른 불가항력 등과 같은 이유로 인하여 TurboChef 또는 그 서비스 직원의 단독 견해에 의해서 유발되는 제품 손상에 대해서는 적용되지 않습니다. 본 제한 보증 사항은 일련번호가 손실 또는 변경된 장비에는 적용하지 않습니다.

컨베이어 손상: 외부적인 원인에 의한 장비 컨베이어 베드, 체인, 벨트의 손상은 본 보증 사항에 해당하지 않습니다.

개조 및 수리: TurboChef 또는 그 서비스 대리인이 아닌 사람에 의해서 개조 또는 변경한 장비 또는 비인가 장치 또는 연결 항목이 있는 장비는 본 보증 범위에 들지 않습니다. TurboChef 또는 그 인가를 받은 서비스 대리인이 아닌 다른 사람에 의한 장비 수리는 장비의 모든 보증사항을 무효화합니다.

부속품: 장비의 작동 또는 정비 중 일반적인 과정에서 소비되는 부속품 및 부품 (총칭하여 “부속품”)은 본 보증 사항에 포함되지 않습니다. 비인가 세척제, 장치 또는 공정을 사용하여 발생하는 장비 또는 구성품의 고장이나 손상 역시 본 보증 사항에 포함되지 않습니다. 이와 같은 부속품에는 세라믹 요리 접시, 패들과 승인을 받은 세척제 및 장치 등이 포함되지만 이에 제한되지는 않습니다.

미상환 송장: 만일 송장 날짜로부터 45일 이내에 장비 구매 전체 송장 금액이 지급되지 않았다면, 전체 지불이 완료될 때까지 TurboChef는 본 보증 사항 및 기타 다른 장비의 보증 사항에 대해서 의무를 갖지 않습니다. 보증 범위 복구 시점에 모든 유관 이자 또는 기타 다른 수수료도 지급액에 포함되어야 합니다. 또한, 보증 기간은 연장되지 않습니다.

보증 서비스, 배타적 구제수단

장비 또는 모든 부품의 결함 여부 결정은 TurboChef의 단독 책임 사항입니다. 본 보증 사항에 해당하는 결함 구성품은 TurboChef의 선택에 따라서 구매자에게 비용을 청구하지 않고 수리 또는 교체하며, 본 보증에 해당하는 관련 수리 또는 교체 구성품은 보증 기간 내에서 조정됩니다. 결함 부품의 수리에 사용하는 부품 및 교체 구성품은 신품, 복구품 또는 재생성품일 수 있습니다. TurboChef는 단독 선택에 의거하여 본 보증에 해당하는 결함 장비를 동일한 또는 더 우수한 기능을 지닌 신품, 복구품 또는 재생성 장비로 교체할 것을 결정하며, 본 제한 보증에 해당하는 관련 장비는 보증 기간 내에서 조정됩니다. 결함 장비와 구성품은 TurboChef의 자산입니다. 본 항은 본 보증에 해당하는 TurboChef의 단독적이며 배타적인 의무 및 책임 사항 그리고 구매자의 단독적이며 배타적인 조치를 지정합니다. TurboChef는 TurboChef 또는 그 서비스 대리인의 관리를 벗어나서 발생하는 고장에 대해서 보증 서비스를 책임지지 않습니다.

보증 클레임

본 보증에 의한 클레임은 반드시 일반 근무 시간 동안 해당 전화 번호(800.90TURBO)를 이용하여 TurboChef에 통보하거나 TurboChef가 지정하는 기타 다른 관련 통보 서비스에 통보해 주십시오. 클레임과 관련 정보의 수신 그리고 클레임이 유효하다는 예비 검증에 따라 TurboChef는 인가를 받은 서비스 직원에게 서비스 직원의 일반 근무 시간 중 구매자와 연락하여 현장 수리를 위한 방문을 하도록 즉각 통보합니다. 본 서비스 직원이 구매자 소유지 내 장비에 접근하지 못하거나 접근을 거부당하여 TurboChef 또는 그 서비스 직원에 의해서 유발되거나 본 보증에 포함되지 않는 모든 클레임 비용은 구매자에게 요청합니다.

비 보증 서비스 비용 또는 서비스 방문 거부

TurboChef 서비스 대리인의 본 제한 보증 사항에 포함되지 않는 수리, 교체 또는 서비스 제공 시 서비스 직원의 일반 비용 청구 기준에 따라 서비스 직원에게 비용을 직접 지불하도록 고객의 동의를 구합니다. TurboChef가 본 제한 보증 사항에 해당하지 않는 서비스에 대해서 서비스 직원의 송장을 작성하는 경우 TurboChef는 고객에게 송장을 발송하며 고객은 10일 이내에 관련 송장 비용을 지불해야 합니다. 또한 고객은 서비스 직원이 서비스 호출에 대비하였으나 고객의 소유지에 있는 오븐 조작을 거부당하였거나 불가능하게 된 경우 TurboChef 또는 그 서비스 직원에 의해서 발생하는 비용 지불에 동의합니다. 본 비용을 지불하지 않는 경우, TurboChef는 자유 재량에 의해서 TurboChef의 보증 사항 조정을 무효화합니다. 어떠한 경우에도 TurboChef는 미상환 비 보증 송장이 유보된 상태에서 서비스를 인가하지 않습니다.

손상 면책 조항

TURBOCHEF는 사용 손실, 매출 또는 이득 손실, 또는 대체 사용, 구매자 또는 다른 어떤 제 3자의 손실, 계약, 불법 행위 (과실 포함), 또는 본 제한 보증 이외의 TURBOCHEF 또는 그 서비스 대리인의 기타 다른 유발 요인, 모든 위반에 따른 결과 또는 장비 등의 제조, 이용, 또는 결함에 따른 결과(관련 손상 발생 예상을 TURBOCHEF가 인지하는 경우도 이에 포함)에 따라 발생하는 경우를 제한 없이 포함하여 모든 우발적, 특수 및 유관 손상에 대해서 책임지지 않습니다. 일부 주와 국가는 우발적 또는 유관 손상의 예외를 허용하지 않습니다. 따라서 상기 제한 사항을 구매자에게 적용하지 않을 수 있습니다.

고객 보상

구매자는 구매자의 장비 사용에 따라서 직접 또는 간접적으로 발생하는 모든 제 3자 클레임, 요청, 판단, 수수료 및 비용 요청으로부터 TurboChef에게 보상하고 TurboChef를 변호 및 보호하는 것에 동의합니다. 또한 구매자는 구매자에게 가해지는 모든 우발적, 유관 또는 특수한 손상에 대해서 TurboChef에게 보상하고 TurboChef를 보호하는 것에 동의합니다. 여기에는 장비 고장 또는 사용 손실 동안 매출 또는 이득 손실, 사용 손실, 또는 대체 사용이 포함됩니다.

적용 지역

본 보증은 미국, 캐나다, 푸에르토리코 내에서 유효합니다.

준거법, 전체 보증

본 보증은 미국 텍사스 주 법률의 관리 및 판단에 따릅니다 (단, 국제사법 규정에 따른 예외 적용). 기술된 보증 사항은 완결적이며 장비에 대해서만 보증하며, 장비 보증사항과 관련하여 양자에 있었던 과거의 모든 구두 또는 서면 합의 사항과 이해 사항을 대체합니다. TurboChef의 서명이 있는 서면에 의하지 않으면 본 보증 조건은 변경, 수정 또는 개정되지 않습니다. 서비스 직원 또는 다른 사람에게 의한 모든 기술 개조, 변경 또는 수정은 TurboChef에게 강제력이 없습니다.

면책 조항

모든 불이행 TurboChef 면책 조항은 다른 어떤 불이행의 관련 불이행 또는 면책 조항의 연속 면책으로 간주하지 않습니다.

국제 제한 보증

본 제한 보증은 모든 TurboChef HhC 1618, HhC 2020, HhC 2620 컨베이어 오븐 (이하 “장비”로 호칭) 판매에 적용합니다. 본 장비는 TurboChef Technologies, Inc.(이하 “TurboChef”로 호칭)가 제작하며, 인가를 받은 영업소 TurboChef International(이하 “인가를 받은 영업소”로 호칭)을 통하여 미국, 캐나다, 푸에르토리코 이외 해외 구매자에게 판매됩니다.

제한 보증

구매자(이하 “구매자”)는 인가를 받은 영업소와 장비 구입을 위한 판매 계약을 체결합니다. 본 제한 보증은 인가를 받은 영업소가 TurboChef 지원에 따라 장비를 구입하는 구매자를 위하여 작성합니다. 아래 기술하는 제한사항에 따라서 인가를 받은 영업소는 구매자에게 인도 장비의 수량과 규격이 구매자 주문에 의거 인가를 받은 영업소의 인수에 따라 규정되며 장비에는 자재 및 제품 작업 기량과 관련한 어떠한 결함도 없으며 본 계약에서 정하는 바에 따라 설치 날짜를 기준으로 하여 12개월 동안 (“보증 기간”) 보증한다는 것을 확인합니다.

면책 조항

상기 제한 보증 사항의 지정된 경우를 제외하고, 장비는 “현재 상태로” 제공합니다. 상품성 및/또는 적합성에 대한 모든 암시적 보증 및 특정 목적 및/또는 비 침해의 모든 암시적 보증을 포함하여 본 계약 사항을 넘어서는 어떠한 명시적, 암시적, 일반적 법 또는 법적 보증사항도 없습니다. 본 제한 보증은 구매자의 주 및 국가 법규에 따라 변동되는 특정 법적 권리를 부여합니다.

TurboChef 글로벌 보증 시스템

본 제한 보증은 장비를 구매자 소유지로 인도하면서 시작됩니다. 인가를 받은 영업소는 TurboChef의 지시에 따라 구매자 소유지에서 장비를 검사 및 설치하며 장비의 일련 번호, 구매자 연락 세부 사항, 설치 날짜와 위치, 인가를 받은 영업소의 검사 결과 등을 기록합니다. 본 정보는 인가를 받은 영업소가 TurboChef 글로벌 보증 시스템에 입력한 후 TurboChef, 인가를 받은 영업소, 그 인가를 받은 서비스 대리인이 보증 서비스 제공 시 사용합니다.

보증 서비스

보증 기간 동안 모든 결함 장비 자재는 다음의 경우 TurboChef의 선택에 따라서 무상으로 수리 또는 교체합니다.

1. 구매자는 결함 확인 후 장비를 구매한 인가를 받은 영업소 및/또는 TurboChef에 다음과 같은 보증 클레임 절차에 맞게 적절하며 가능한 조속하게 통보합니다.
2. 구매자는 장비를 구매한 인가를 받은 영업소 및/또는 TurboChef에게 TurboChef, 인가를 받은 영업소 또는 그 인가를 받은 서비스 대리인의 요청에 맞게 구매자 보증 클레임 관련 모든 데이터와 정보를 제공합니다.
3. 구매자는 TurboChef, 인가를 받은 영업소 또는 그 인가를 받은 서비스 대리인이 장비를 이용할 수 있게 만들어야 합니다.
4. 장비는 인가를 받은 영업소가 설치한 것이며 구매자는 인가를 받은 영업소에게 장비를 TurboChef 글로벌 보증 시스템에 등록하기 위해 필요한 모든 정보를 제공합니다.
5. 장비는 장비와 함께 제공된 TurboChef의 “사용자 설명서”에 따라서 구매자가 작동 및 유지한 것입니다 (그리고 TurboChef가 업데이트);
6. 장비와 관련한 어떠한 비인가 장치, 부속품, 소모품 또는 부품도 사용하지 않았어야 합니다.
7. TurboChef, 인가를 받은 영업소 또는 그 인가를 받은 서비스 직원 이외의 사람이 수리, 개조 또는 변경을 하지 않았어야 합니다.

TurboChef 또는 인가를 받은 영업소는 TurboChef, 인가를 받은 영업소 또는 그 서비스 직원의 단독 의견을 근거로 하여 다음의 경우로 인한 손상 책임을 가정하지 않습니다. 구매자가 적절한 설치와 작동 환경을 제공하지 않은 경우 (전력과 HVAC 포함) 또는 시설이 설명서와 다른 경우, 남용 또는 오용, 사고, 부주의, 정전 또는 전력 서지 (과전압 또는 저전압); 불가항력 사태, 낙뢰, 홍수, 또는 기타 다른 자연 재해, 화재, 또는 인재. 본 제한 보증 사항은 일련번호가 손실 또는 변경된 장비에는 적용하지 않습니다.

TurboChef는 단독 재량에 의거 결함 장비 또는 구성품을 동일하거나 더 우수한 기능을 지닌 신품, 복구품 또는 재생성 장비로 교체하며, 관련 장비 또는 구성품은 보증 기간 내 조정되는 인가를 받은 영업소의 보증 사항에 속합니다. 교체한 결함 장비 또는 구성품은 TurboChef의 자산입니다.

보증 클레임

모든 보증 클레임은 장비를 구매한 인가를 받은 영업소 또는 다음 주소의 TurboChef로 통보되어야 하며 서면으로 직접 작성되어야 합니다.

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007
전화 번호: +1 214-379-6000
팩스: +1 214-379-6073

본 클레임에는 장비의 일련 번호가 있어야 하며 보증 기간 최종일 이전에 TurboChef가 수신해야 합니다. 구매자 클레임이 수신되면, TurboChef는 인가를 받은 영업소 또는 인가를 받은 서비스 직원에게 구매자와 연락하도록 즉각 통보하며, 구매자 클레임을 확인하고, 필요한 경우, 일반 근무 시간 중 현장 수리 방문 계획을 조치합니다.

컨베이어 손상: 외부적인 원인에 의한 장비 컨베이어 베드, 체인, 벨트의 손상은 본 보증 사항에 해당하지 않습니다.

장비에서 사용하는 소모품과 부품: TurboChef 또는 인가를 받은 영업소는 장비의 일반적인 작업 과정에서 사용하는 소모품과 부품은 책임지지 않습니다. 또한 비인가 세척제, 장치 또는 공정에 의한 장비 또는 구성품의 고장 또는 손상도 책임지지 않습니다.

제한 보증에 포함되지 않는 서비스 비용: 구매자가 본 제한 보증 사항에 속하지 않는 수리, 교체 또는 서비스를 요청 및 수령한 경우, 구매자는 인가를 받은 영업소 또는 인가를 받은 서비스 직원으로부터 일반적인 비용 및 서비스 조건에 따른 송장을 수령하며 직접 비용을 지불해야 합니다.

제품 책임: TURBOCHEF 또는 인가를 받은 영업소는 우발적, 특수 또는 유관 손상에 대해서 어떠한 책임도 가정하지 않습니다. 여기에는 사용 손실, 매출 또는 이익의 손실, 또는 대체 사용과 관련된 구매자 또는 제 3자에게 발생하는 손실, 계약, 불법 행위 (과실 포함), 또는 TURBOCHEF 또는 인가를 받은 영업소의 본 제한 보증 이외의 위반, (TURBOCHEF 및/또는 인가를 받은 영업소가 관련 손상을 인지하는 경우도 포함)을 포함하며 이에 제한되지 않습니다. 본 제한 보증은 구매자에게 고유 법적 권리를 부여하며, 구매자는 국가별로 상이한 기타 다른 권리도 갖습니다. 일부 국가는 우발적 또는 유관 손상에 대한 예외 사항 또는 제한 사항을 허용하지 않으므로 암시적 보증 또는 조건 지속 기간 제한사항 또는 무효화되는 보증 조건은 적용하지 않습니다. 따라서, 상기 제한사항 또는 면책 사항 중 일부는 구매자에게 적용하지 않습니다.

배타적인 조치: 본 제한 보증은 인가를 받은 영업소와 TurboChef의 단독적이며 배타적인 의무 및 책임을 지정하며 본 제한 보증에 따른 구매자의 단독적이며 배타적인 조치를 지정합니다.

제 3자 권리: 제 3자에 대해 본 제한 보증을 적용하는 것과 관련하여 UK 계약법 (제 3자 계약) 1999는 제외되며, 그 어느 것도 참조하거나 참조 취지를 갖지 않으며 본 제한 보증의 어떤 조건에도 수익 또는 권리를 갖지 않습니다.

분리 가능성: 본 제한 보증의 일부 항목이나 조항 또는 그 모든 조항이 관할권 내의 특정 이유로 인하여 시행 불가능하거나, 무효가 되거나 불법이 되는 경우, 본 제한 보증의 기타 다른 조건과 규정은 반대 조항이 실시되지 않는 것과 같이 해당 관할권에서 유효합니다. 전체 제한 보증 사항은 전체적인 효력을 지니며 기타 다른 모든 관할권에서 유효합니다.

준거 법규, 전체, 계약: 본 제한 보증은 영국법의 관리 및 판단을 받습니다. 본 제한 보증의 국제 무역에 대한 국제 연합 규약 적용은 명시적으로 제외합니다. TurboChef의 서명된 서류 형식이 아니라면 본 제한 보증은 인가를 받은 영업소 또는 그 서비스 직원이 변경, 수정 또는 개정하지 못하며 TurboChef의 어떠한 표시, 개조, 변경 또는 수정도 무효합니다.

면책 조항: 모든 불이행에 대한 TurboChef 또는 인가를 받은 영업소의 면책 조항은 관련 불이행의 연속 면책 조항 및 기타 다른 불이행의 면책 조항으로 간주하지 않습니다.

서비스 또는 정보가 필요한 경우:

북미 전화 번호

고객 지원팀 1-800-90TURBO 또는

북미 이외 지역은 전화 번호

+1 214-379-6000 또는 인근의 인가를 받은 영업소



국제 영업팀

2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 USA
+1 214-379-6000 전화 번호
+1 214-379-6073 팩스

고객 지원팀:

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