



**INFRA  
STONE**<sup>®</sup>  
5 Jahre  
Garantie

*Backen mit Liebe ...*

# Der Backmeister

Markenqualität seit mehr als 40 Jahren



# Brot selber backen ...

## unvergesslich ...

der Duft hausgebackenen Brotes. Gebacken nach uralter Tradition, mit viel Liebe und nur besten Zutaten.

Der Duft nach Heimat wie zu Großmutter's Zeiten. Wertvoll, biologisch, hausgemacht – das beste Brot natürlich aus Ihrem TURBO® Brotbackofen. Denn „Backen aus Leidenschaft“ ist unsere Devise.

# ... mit dem Turbo Backmeister

## TURBO TBO-QUALITÄT BEDEUTET :

- ✓ Hochwertigste Materialien
- ✓ modernste Technik
- ✓ langjährige Erfahrung
- ✓ bestes rostfreies Edelstahl
- ✓ aus reinsten Naturmaterialien hergestellte Schamotte
- ✓ mit großer Speicherwirkung und Feuchtigkeitsregulierung
- ✓ Natürlich in Österreich hergestellt!

MARKEN-  
QUALITÄT  
seit 1977



## Das Prinzip des Backens mit stein- gespeicherter Energie

TBO Brotbacköfen sind innen komplett mit Naturstein aus Schamotte ausgekleidet. Direkt in die Backfläche ist die Infrarotbeheizung eingebettet. Das spart Energie und reduziert die Vorheizzeit. Die gespeicherte Hitze wird schonend und gleichmäßig an das Backgut abgegeben, ohne es auszutrocknen. Ein bewährtes Verfahren, das schon bei den alten Holzbeheizten Öfen Anwendung fand.

Das Backen des Brotes direkt auf der Schamotte gibt ihm den unvergleichlichen Geschmack, den eben nur echtes Bauernbrot hat. Das überlegene Backkonzept und die geräumigen, leistungsstarken Backrohre machen TBO zum universell nutzbaren Zentrum jeder Feinschmecker- und Bio-Küche. Sie können damit nicht nur professionell backen, braten und grillen, sondern auch hochwertige Naturkost wie beispielsweise Dörrobst selbst herstellen. TBO ist Haushaltstechnik, entwickelt und ausgelegt für gewerbliche Ansprüche.



Vollschamottierter  
Back-Innenraum für den echten  
Steinbackofeneffekt.



Türe und Gehäuse  
aus rostfreiem Edelstahl –  
Qualität für Generationen.



5 Jahre Materialgarantie  
auf die INFRASTONE®  
Heiztechnik gibt Vertrauen  
und Sicherheit.



# Brot richtig backen

## mit vielseitig nutzbarer TBO Technik

Die integrierte Turbo Infrastone Heiztechnik für lange Lebensdauer und geringen Energieverbrauch. Getrennte Thermostatregelung für Ober- und Unterhitze, stufenlos von 50° bis 300°C einstellbar. Eingebaute Schwellanlage zur Feuchtigkeitsregulierung der Brotrinde. Kontrollleuchten für alle Funktionen und viele weitere wichtige Details machen Ihren Turbo®-Brotbackofen zum nicht mehr wegzudenkenden Familienmitglied.

### BESCHWADUNG

Um bestimmte Effekte zu erzielen und ein (oftmals erwünschtes) Aufreißen der Rinde zu vermeiden, kann bei Bedarf Wasser (max. 1/8 Liter) über den Beschwadungsstutzen in den Backraum zugeführt werden. Das ist zum Beispiel bei Weißbrot sinnvoll oder wenn man beim Schwarzbrot eine glatte Oberfläche erzielen möchte.

Ebenso beim Braten von Fisch oder Fleisch im Ofen um Austrocknung zu verhindern. Aufgrund des hohen eigenen Wasseranteils des Teiges entsteht im Großteil der Fälle jedoch genug Feuchtigkeit im Backraum, sodass ein zusätzliches Schwaden beim Brotbacken meistens nicht notwendig ist. Bei mehreren Backvorgängen hintereinander ist davon gänzlich abzuraten.

### REGULIERBARER SCHWADENABZUG

Unbedingt notwendig beim Backen von mehr als 3 Laiben Brot. Damit wird überschüssige Feuchtigkeit aus dem Backraum abgeleitet. So wird ein Speckig werden des Brotes verhindert. Achten Sie beim Ofenkauf unbedingt darauf, dass ein ausreichender Schwadenabzug vorhanden ist. Idealerweise auf der Rückseite des Ofens platziert, um den Durchzugseffekt (in Verbindung mit der Zwangsbelüftung vorne) zu optimieren. Das Öffnen und Schließen der Klappe sollte einfach von vorne stufenlos möglich sein.



### DAS STEINBACK-OFENPRINZIP

Beim „Steinbackofenprinzip“ des vollschamottierten Turbo Brotbackofens wird der Ofen zuerst aufgeheizt und dann abgeschaltet. Nach dem „Einschießen“ des Teiges wird das Brot mit der Speicherwärme bei leicht fallender Temperatur gebacken. Die in der Schamotte gespeicherte Energie bringt eine langwellige Hitze, die ein schonendes und gleichmäßiges Durchbacken gewährleistet.

### ISOLIERUNG & VERBRAUCH

Optimale Isolierung und sparsamer Stromverbrauch zeichnen moderne Brotbacköfen aus – Turbo geht mit gutem Beispiel voran und bietet neben hochwertigsten Isoliermaterialien auch eine doppelte Türverglasung bei allen Modellen serienmäßig.



### TÜRDICHTUNG

Für jahrzehntelange Lebensdauer Ihres TURBO® Ofens sorgen beste Materialien. Formschönes und unverwüstliches Edelstahl, die INFRA STONE® Heiztechnik mit 5 Jahren Garantie und beste Schamottequalität. Selbstverständlich ist auch die Türdichtung aus hochwertigster Mineralfaser – natürlich asbestfrei, stoßsicher, langlebig und im Falle des Falles einfachst auswechselbar.



# Die Modelle

ÖFEN mit 1 Etage	TBO 2 	TBO 4 	TBO 6 	TBO 8 
Laibe-Fassungsvermögen 35 cm	2	4	6	8
Laibe-Fassungsvermögen 20 cm	3	9	15	21
Etage u. Backfläche mm	1 x 700 x 350	1 x 700 x 700	1 x 700 x 1050	1 x 700 x 1400
Innenhöhe	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Sichtfenster	ja	ja	ja	ja
Beschwädung	auf Wunsch	ja	ja	ja
Schwadenabzug	auf Wunsch	ja	ja	ja
Thermostate / Temperatur	2 / 50 - 300° C	2 / 50 - 300° C	2 / 50 - 300° C	2 / 50 - 300° C
Anschlusswert	3,3 kW 230 V 1 N-	6,6 kW 400 V 3 N-	9,9 kW 400 V 3 N-	13,2 kW 400 V 3 N-
Breite	960 mm	960 mm	960 mm	960 mm
Tiefe	550 mm	930 mm	1280 mm	1630 mm
Höhe	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Gewicht	110 kg	175 kg	230 kg	290 kg
Preise exkl. MwSt. ohne Untergestell	€ 2.550,-	€ 3.590,-	€ 4.400,-	€ 6.150,-

ÖFEN mit 2 Etagen	TBO 2/2 	TBO 4/2 	TBO 6/2 	TBO 8/2 
Laibe-Fassungsvermögen 35 cm	4	8	12	16
Laibe-Fassungsvermögen 20 cm	6	18	30	42
Etage u. Backfläche mm	2 x 700 x 350	2 x 700 x 700	2 x 700 x 1050	2 x 700 x 1400
Innenhöhe	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Sichtfenster	ja	ja	ja	ja
Beschwädung	auf Wunsch	ja	ja	ja
Schwadenabzug	auf Wunsch	ja	ja	ja
Thermostate / Temperatur	4 / 50 - 300° C	4 / 50 - 300° C	4 / 50 - 300° C	4 / 50 - 300° C
Anschlusswert	6,6 kW 400 V 3 N-	13,2 kW 400 V 3 N-	19,8 kW 400 V 3 N-	26,4 kW 400 V 3 N-
Breite	960 mm	960 mm	960 mm	960 mm
Tiefe	550 mm	930 mm	1280 mm	1630 mm
Höhe	860 mm	860 mm	860 mm	860 mm
Gewicht	220 kg	350 kg	460 kg	580 kg
Preise exkl. MwSt. ohne Untergestell	€ 4.900,-	€ 6.980,-	€ 8.600,-	€ 12.100,-



Neben der richtigen Qualität der Schamotte, die die Hitze optimal speichert und gleichmäßig an das Backgut abgibt, garantiert erst die richtige Be- und Entschwädungstechnik das einwandfreie Gelingen.

**DIE  
BESONDERE  
TECHNIK**





## Die Optionen mit dem Baukastensystem

Die Standardausführung ist bereits bestens ausgestattet und im besten Preis/Leistungsverhältnis ausgeführt. Mit Edelstahltüre, optimaler Innenhöhe und der bewährten Heiztechnik mit 5 Jahren Garantie. Sie können aber auch mit dem TURBO Baukastensystem Ihren individuellen TURBO® Wunschofen schneiden.



### EMAIL ODER EDELSTAHL - SIE ENTSCHIEDEN!

Edelstahl ist eines der robustesten und langlebigsten Materialien, welche auch korrosionsresistent sind und damit auch extrem langlebig. Allerdings hat Edelstahl ein sehr schlechtes Wärmeverhalten und einen großen Verzugsfaktor. Es ist daher im Bereich eines Backofens, vorteilhaft, wenn man dafür emaillierte Bauteile verwendet. Zum Beispiel für die Türe. Emaille reflektiert die Hitze zurück in den Innenraum und verhindert somit ein übermäßiges Aufheizen der Türe und damit verbundenen Energieverlust.

Standardmäßig wird bei allen TURBO Brotbacköfen die Türe aus Edelstahl gefertigt. Wenn Sie möchten können Sie aber gegen einen kleinen Aufpreis Ihren Ofen aufpeppen und eine emaillierte Türe haben.

**Aufpreis für energiesparende Emailtüre EUR 185,- excl. Mwst (Bitte bei der Bestellung angeben!)**

### DIE INNENHÖHE

40 Jahre Erfahrung! Daher glaubt Turbo die optimale Größe der Innenhöhe des Backraumes gefunden zu haben. 20 cm passen für große Bratpfannen mit einem guten Gansl genauso und sind nicht zu hoch für kleine Backwaren und natürlich ideal für große Laibe Schwarzbrot. Sollten Sie aber die Innenhöhe etwas höher oder niedriger wollen sagen Sie es uns einfach. **Bis 3 cm plus oder minus können Sie Ihren TURBO® Brotbackofen haben.** Ganz nach Ihrem Wunsch.



# TURBO® macht's möglich

## Wählen Sie Ihr TURBO® Heizsystem

Nicht nur die Größe Ihres TURBO Ofens können Sie auswählen, sondern auch die Ausführung. Sie entscheiden das Heizsystem! Gepanzerte Rohrheizkörper, die in die Schamottplatte eingeschoben werden oder die original IME Heiztechnik (in Lizenz)

ALT

Als vor fast dreißig Jahren TURBO® eine neue Heiztechnik erfand, glaubt man damit den Stein der Weisen entdeckt zu haben. Direkt in die Schamottplatten eingeschobene Panzerrohrheizkörper sollten die Schamotteplatte von innen erwärmen. Diese Technik verkaufte sich gut hatte aber einige gravierende Nachteile, vor allem was die Gleichmäßigkeit der Hitzeverteilung und die Lebensdauer der Heizelemente betrifft. Trotzdem verkaufte man diese Technik bis in die 2000er Jahre.



NEU

Heute ist man bei TURBO® stolz in seine Geräte die bewährte IME Heizplatte einbauen zu können. Diese werden nun in allen Turbo Brot und Pizzaofen verbaut. Dieses Heizsystem hat viele Vorteile und fast unbegrenzte Lebensdauer. Außerdem ist es im Falle eines Falles wesentlich einfacher tauschbar. Sollten Sie aber trotzdem lieber die alte Heiztechnik mit den in die Schamotteplatte eingeschobenen, Panzerrohrheizkörpern haben, so machen wir dies ebenfalls gerne für Sie.



Auf diese Technik gibt es  
**5 JAHRE GARANTIE**





# Das Fundament

## für Ihren Ofen ist der optimale Unterbau

### UNTERGESTELL SCHWARZ

Das pulverbeschichtete Untergestell wird zerlegt geliefert und ist einfach zusammenzubauen. Die Bauhöhe von 70 cm und die geprüfte Statik erlauben es bis zu drei Öfen übereinander zu stellen.

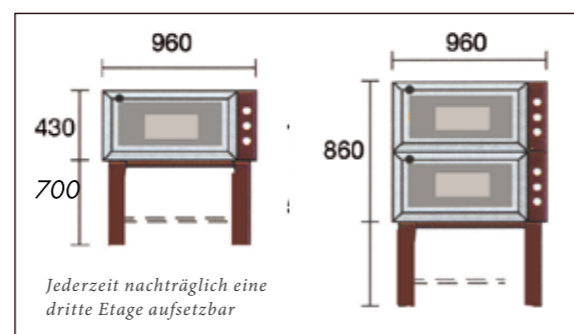
### UNTERTISCH HÖHENVERSTELLBAR

Ausgeführt wie das Untergestell pulverbeschichtet, jedoch mit Zwischenfach und Höhenverstellung. Damit kann der Ofen auf die optimale Arbeitshöhe eingestellt werden und diese bei einer späteren Ergänzung mit einer zweiten Etage wieder gekürzt werden.

Modell <small>Alle Preise exkl. MwSt.</small>	TBO 2	TBO 4	TBO 6	TBO 8
Edelstahlunterschrank	€ 1.950,-	€ 2.150,-	€ 2.380,-	€ 2.690,-
Untergestell Höhe 700 mm	€ 280,-	€ 345,-	€ 385,-	€ 590,-
Untertisch höhenverstellbar	€ 450,-	€ 575,-	€ 650,-	€ 850,-



Untertisch höhenverstellbar

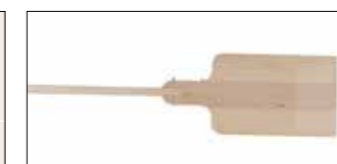


# Das Zubehör

## da macht die Arbeit richtig Spaß

Modell <small>Alle Preise exkl. MwSt.</small>	TBO 2	TBO 4	TBO 6	TBO 8
Backblech Alu / Edelstahl	€ 22,- Edelstahl 53 x 32,5 x 2 cm	€ 42,- Edelstahl 53 x 65 x 2 cm	€ 81,50 Alu 100 x 65 x 2 cm	€ 81,50 Alu 100 x 65 x 2 cm
Backblech gelocht Alu / Edelstahl	€ 24,80 Edelstahl 53 x 32,5 x 2 cm	€ 44,- Edelstahl 53 x 65 x 2 cm	€ 97,- Alu 100 x 65 x 2 cm	€ 97,- Alu 100 x 65 x 2 cm
Backblech emailliert	€ 62,- 53 x 32,5 x 2 cm	€ 125,- 65 x 53 x 2 cm	€ 125,- 65 x 53 x 2 cm	€ 125,- 65 x 53 x 2 cm
Bratpfanne emailliert	€ 125,- 53 x 32,5 x 6 cm	€ 145,- 65 x 53 x 7 cm	€ 165,- 60 x 80 x 7 cm	€ 165,- 60 x 80 x 7 cm

Brotbackschaufel Holz	195 cm lang € 83,-
Brotbackschaufel Holz / Alu	132 cm lang € 75,-
Besen zum Auskehren des Ofens mit Schaber	€ 82,-



Mit der emaillierten Bratpfanne wird ihr TURBO® Ofen zum perfekten Bratmeister!





# Simperl

## Unverzichtbare Helfer

Brotgewicht	Höhe 6,5 cm	Preis / Stk. exkl. MWSt.
500 – 750 g	27 x 13 cm	€ 17,50
750 – 1000 g	36 x 13 cm	€ 18,70
1000 – 1500 g	40 x 13,5 cm	€ 21,50
1500 – 2000 g	46 x 14,5 cm	€ 24,-
2500 – 3000 g	55,5 x 16 cm	€ 32,-

### SIMPERL OVAL

Die idealen Helfer - damit Ihr Brot in Form kommt und bleibt. Alle Brotformen in bester Profiqualität, zertifiziert nach den geltenden Hygienerichtlinien. Die Formen werden aus Peddingrohr hergestellt. Einfach in der Handhabung und jahrelang formstabil.



Brotgewicht	Höhe 6,5 cm	Preis / Stk. exkl. MWSt.
250 – 500 g	18 cm Ø	€ 15,80
500 – 750 g	21,5 cm Ø	€ 17,20
1000 – 1500 g	24,5 cm Ø	€ 17,90
1000 – 2000 g	26 cm Ø	€ 20,00
1500 – 2500 g	28 cm / H 9 cm	€ 20,00
3000 – 4000 g	34 cm / H 10 cm	€ 21,50

### SIMPERL RUND

Lieferbar in vielen verschiedenen Ausführungen. Die angegebenen Größen sind für Brote mit max. 40 % Weizenanteil. Bei höherem Weizenanteil wählen Sie bitte die nächst höhere Gewichtsklasse. Bei schweren Mehrkornbroten wählen Sie bitte die nächst kleinere Größe.



# Der richtige Teig

## gelingt ohne Mühe mit den TURBO® Teigknetmaschinen

### SERIE TM LUX

Mit Spiral-Knet-System, durchmischt gleichmäßig und knetet intensiv. Selbst schwerste Teige für Pizza oder Brot gelingen mühelos. Auch bei kleinen Mengen ist eine gute Durchmischung gewährleistet. Alle Modelle sind auf Arbeitssicherheit geprüft. Knetzeit ca. 12 min, einfach und schnell.



Modell	TM 15 LUX	TM 20 LUX	TM 30 LUX	TM 40 LUX	TM 50 LUX
<i>Alle Preise exkl. MwSt.</i>					
<i>Alle Knetmaschinen auch erhältlich mit 200-240 V</i>					
<i>Inkl. Timer und Räder</i>					
	Oberteil schwenkbar & Teigschüssel abnehmbar	Oberteil schwenkbar & Teigschüssel abnehmbar	Oberteil schwenkbar & Teigschüssel abnehmbar	Oberteil schwenkbar & Teigschüssel abnehmbar	Oberteil schwenkbar & Teigschüssel abnehmbar
Fassungsvermögen	15 Liter	22 Liter	33 Liter	40 Liter	53 Liter
Motorleistung	0,75 kW	0,8 kW	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW
Anschluss	380-420 V	380-420 V	380-420 V	380-420 V	380-420 V
Maße außen in cm	38 x 69 x 69	39 x 72 x 69	47 x 80 x 77	44 x 84 x 77	53 x 88 x 77
Mehlmenge	6	8	14	20	26
Teigmenge	10	14	22	30	40
Preis exkl. MwSt.	€ 2.190,-	€ 2.490,-	€ 2.990,-	€ 3.300,-	€ 3.700,-

# Das beste

Ist Ihre Erfahrung und Ihre Leidenschaft. Dies können wir Ihnen nicht liefern. Höchstens die optimale Technik, die manches einfacher macht. Nachstehend trotzdem ein einfaches Rezept das immer gelingt.

... und keine Sorge, mit Ihrem TURBO® Backmeister gelingt es immer!



## Rezept Weizenschrotbrot mit Koriander

### ZUTATEN FÜR 1 LAIB:

- ✓ 4 g Hefe
- ✓ 1 EL brauner Zucker
- ✓ 0,4 l lauwarmes Wasser
- ✓ 500 g Weizenschrotmehl Type 1700
- ✓ 1 TL Salz
- ✓ 1 TL Koriander
- ✓ Mehl zum Auskneten
- ✓ Öl zum Einfetten
- ✓ 2 EL Butter zum Bestreichen

### ZUBEREITUNG:

Die Hefe mit etwas Zucker im lauwarmen Wasser verrühren. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 20 bis 25 min aufgehen lassen. In einer Schüssel das Mehl und das Salz miteinander vermischen. Den Koriander im Mörser zerstoßen und dazugeben.

Die aufgegangene Hefe hinzufügen und mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten. So lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und glatt und geschmeidig ist.

Mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort 40 bis 50 Minuten gehen lassen. Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem runden Laib formen.

Die Butter zergehen lassen, sie darf aber nicht heiß werden. Damit die Oberseite des Brotes bestreichen und rautenförmig einschneiden. Zudecken und 30 Minuten gehen lassen. Ihren Ofen auf ca. 200 Grad aufheizen. Das Brot im Ofen, direkt auf der Schamotte 40 bis 50 Minuten backen.

#### Anmerkung:

Soll das Brot einen seidigen Glanz haben, kann man es noch offenheiß mit leicht gezuckerter Milch bestreichen.

## TURBO® VERKAUFS-, LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

### 01. ALLGEMEINES

- a) Für den Geschäftsverkehr zwischen uns und unseren Kunden (Bestellern) gelten ausschließlich die nachstehenden Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen.
- b) Bei Erteilung des ersten Auftrages stimmt der Kunde zu, daß diese Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen für alle weiteren Angebote, Aufträge und Verträge Gültigkeit haben.
- c) Abänderungen der Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen können ausschließlich in Schriftform erfolgen, von Außendienstmitarbeitern vereinbarte gesonderte Vertragsbedingungen werden erst mit schriftlicher Bestätigung gültig.

### 02. AUFTRÄGE, OFFERTE, PREISE

- a) Sämtliche Verträge kommen erst mit unserer schriftlichen Auftragsbestätigung zustande.
- b) Erstellte Offerte sind freibleibend, technische Änderungen bleiben vorbehalten.
- c) Die Annahme von Aufträgen kann von einer Sicherstellung oder Vorauszahlung abhängig gemacht werden.
- d) Der Käufer hat für fachgerecht ausgeführte Zuleitungen Sorge zu tragen.
- e) Die Preise unserer Geräte, Ersatzteile und des Zubehörs verstehen sich freibleibend zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und werden zu den jeweils gültigen Preislisten bzw. Tagesnotierungen berechnet.

### 03. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

- a) Sämtliche Zahlungen erfolgen je nach unserer Wahl im voraus oder per Nachnahme ohne Abzug in bar und sind mangels anderslautender Vereinbarung mit Rechnungsstellung fällig. Bei Vereinbarung einer Zahlungsfrist beginnt der Lauf der Frist ab dem Rechnungsdatum.
- b) Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen in der Höhe von 12 % p.a. verrechnet und sind Mahn- und Inkassospesen bis zu den gesetzlich vorgesehenen Höchstsätzen zu bezahlen.
- c) Eine Aufrechnung mit Forderungen, die von uns nicht schriftlich anerkannt oder rechtskräftig festgestellt wurden, ist unzulässig. Bei Kontokorrentverrechnung gilt eine Zahlung jeweils als für die am längsten fällige Schuld geleistet.
- d) Ist der Käufer mit der Bezahlung auch nur einer Rechnung in Verzug geraten, so werden seine sämtlichen Verbindlichkeiten an uns sofort fällig.
- e) Wir sind berechtigt, Zahlungen auf bestehende ältere Schulden anzurechnen. Weiters steht es uns frei, einlangende Zahlungen zunächst auf Kosten, dann auf Zinsen und zuletzt auf das Kapital anzurechnen, wenn im Zusammenhang mit einer Forderung bereits Kosten und Zinsen aufgelaufen sind.

### 04. EIGENTUMSVORBEHALT

Gelieferte Geräte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung der bezughabenden Rechnung im Sinne dieser Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen unser Eigentum. Verfügungen über unsere Geräte während der Dauer unseres Eigentumsvorbehaltes sind unzulässig. Wird über unsere Geräte dennoch vom Kunden verfügt oder werden diese weiterveräußert, so erstreckt sich unser Eigentumsvorbehalt auch auf allfällige Kaufpreis- oder Benutzungsentgeltforderungen des Kunden gegen jeden Dritten. Die Forderungen des Kunden gelten sofort nach Entstehung als an uns unwiderruflich abgetreten. Der Kunde ist verpflichtet, uns bei aufrechtem, verlängertem Eigentumsvorbehalt auf unser Verlangen jederzeit seine Abnehmer mitzuteilen und unbeschadet unserer darüber hinausgehenden Befugnisse auf unsere Aufforderung seinen Abnehmern die erfolgte Abtretung an uns unverzüglich bekanntzugeben. Bei Pfändung oder sonstiger Inanspruchnahme unserer Geräte ist der Kunde verpflichtet, auf den Eigentumsvorbehalt hinzuweisen und uns unverzüglich mittels eingeschriebenem Brief binnen 24 Stunden zu verständigen. Für jeden Verstoß gegen eine dieser Pflichten sind wir berechtigt, eine Konventionalstrafe in der Höhe von 1.500,- Euro zu verrechnen.

### 05. VERPACKUNG UND VERSAND

- a) Die Verpackung ist im Preis inbegriffen und vom Käufer zu entsorgen.
- b) Die Art des Versandes behalten wir uns vor. Sondertransporte erfolgen nur auf Wunsch und Kosten des Käufers.
- c) Alle Lieferungen von lagernden Geräten aus unserem Katalog erfolgen in Österreich und Deutschland frei Haus, Ersatzteile und Zubehör je nach unserer Wahl unfrei oder gegen Berechnung. Bei Sonderangeboten, Gebrauchtgeräten oder aus sonstigen Gründen kann von uns jederzeit die Lieferung auf Kosten des Käufers durchgeführt werden. Bei Sendungen ins Ausland erfolgt der Transport immer „ab Werk“.

### 06. LIEFERFRIST

- a) Die angegebenen Lieferfristen sind für uns unverbindlich. Der Lauf der vereinbarten Lieferzeit beginnt mit dem Tag, an dem die Bestellung rechtsverbindlich geworden ist, bei Vereinbarung einer Anzahlung frühestens nach Zahlungseingang, jedoch jedenfalls nicht vor Eingang vom Kunden zu beschaffender Unterlagen und Genehmigungen. Die Lieferfrist gilt als eingehalten, wenn die Ware innerhalb der Frist versandbereit ist und dies dem Kunden mitgeteilt wurde bzw. die Ware von uns zum Versand gegeben worden ist. Bei Lieferverzug hat uns der Käufer mittels eingeschriebenem Brief schriftlich eine Nachfrist von mindestens 14 Werktagen zu stellen.
- b) Die Einhaltung der vereinbarten Lieferfrist gilt vorbehaltlich unvorhergesehener Hindernisse, wie zB Fälle höherer Gewalt, sonstige Betriebsstörungen, Schwierigkeiten bei der Materialbeschaffung, Transportschwierigkeiten, hoheitliche Anordnungen usw., unabhängig davon, ob sich diese Vorgänge bei uns oder beim Zulieferer ereignen. Derartige Hindernisse verlängern etwa verbindlich vereinbarte Lieferfristen um angemessene Zeit.
- c) Bei Annahmeverzug des Kunden steht uns das Recht zu, die Einhaltung des Kaufvertrages durchzusetzen und bis zur Lieferung Lagerkosten in angemessenem Umfang zu verrechnen.
- d) Der Käufer ist verpflichtet, Teillieferungen und Teilleistungen anzunehmen.

### 07. GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

- a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterläßt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.
- b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung, Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.
- c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte - ausgenommen Gebrauchtwaren, für die wir keine Gewähr übernehmen - dies innerhalb von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.
- d) Wir gewährleisten nur, daß bei ordnungsgemäßem Anschluß an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtliche Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, daß in unseren Prospekten oder Katalogen angegebenen Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie das Design, jederzeit auch ohne vorherige Ankündigung geändert werden können und

daher unverbindlich sind. Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichteinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichem Verschleiß unterliegen. Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.

- e) Die Gewährleistung für den Fachhandel erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gesendet werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.
- f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.
- g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es liege Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

### 08. TRANSPORTSCHÄDEN

Die Gefahr geht mit Verladung auf den Kunden über, wird die Ablieferung aus Gründen verhindert, die in der Sphäre des Kunden liegen, so geht die Gefahr bereits mit Versandbereitschaft über.

### 09. RETOUREN

Rückwaren werden nur angenommen, wenn vorher über die Rücknahme eine schriftliche Vereinbarung getroffen wurde.

### 10. STORNO, RÜCKTRITT VOM VERTRAG

- a) Die Stornierung einer Bestellung ist grundsätzlich nur bis zur Absendung unserer Auftragsbestätigung möglich, wobei wir in diesem Falle berechtigt sind, eine Stornogebühr in der Höhe von 10 % des Kaufpreises zuzüglich sämtlicher Mehrkosten zu verrechnen. Sonderanfertigungen sind von der Stornierung ausgenommen. Bei Stornierung einer Bestellung bzw. Rücktritt vom Vertrag wird vereinbart, daß eingebaute Geräte oder Verbauten auf Kosten des Kunden unter Schonung der Substanz ausgebaut werden können.
- b) Erhalten wir vor Ablieferung der Ware Kenntnis davon, daß beim Kunden eine eingeschränkte Bonität besteht, so sind wir entgegen etwaiger vorher getroffener Vereinbarungen berechtigt, vom Kunden Vorauszahlung zu verlangen. Wird diese Vorauszahlung nicht binnen einer von uns zu setzenden angemessenen Frist geleistet, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und hat uns der Kunde sämtliche entstandenen Mehrkosten zu ersetzen.

### 11. ERFÜLLUNGORT, GERICHTSSTAND UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- a) Erfüllungsort und Gerichtsstand ist je nach unserer Wahl A-5020 Salzburg oder D-83278 Traunstein, wobei aufgrund des Streitwertes in letzterem Fall auch das Amtsgericht Laufen zuständig sein kann. Für die Beurteilung der gesamten Rechtsbeziehung zu unseren Kunden gilt nach unserer Wahl entweder deutsches oder österreichisches Recht, wobei die Anwendung des Übereinkommens der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf (UN-Kaufrechtsübereinkommen) einvernehmlich ausgeschlossen wird.
- b) Ist der Käufer Minder- bzw. Nichtkaufmann im Sinne der handelsgesetzlichen Bestimmungen, so gelten die handelsgesetzlichen Bestimmungen als vereinbart, soweit sie nicht durch vorstehende Bedingungen abgeändert sind.
- c) Sollten einzelne Teile des Vertrages bzw. der Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen unwirksam sein, so reduziert sich die jeweilige Bestimmung auf den ihr sinngemäß am nächsten kommenden gesetzlich zulässigen Inhalt. Der übrige Vertrag bzw. die übrigen Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen werden davon nicht berührt.



# **TURBO<sup>®</sup>**

**BACKEN AUS LEIDENSCHAFT**

[www.turbo-brotbacken.at](http://www.turbo-brotbacken.at)

Ihr Fachhändler

*Alle Preise in dieser Broschüre exkl. MwSt. gültig ab 1. Jänner 2020.*

*Für den Inhalt verantwortlich TURBO<sup>®</sup> professional kitchen solutions GmbH; 5020 Salzburg*

*Irrtum und Änderungen vorbehalten. Alle Fotos Eigentum von TURBO<sup>®</sup> oder gekauft von iStock / Shutterstock / Freepic*