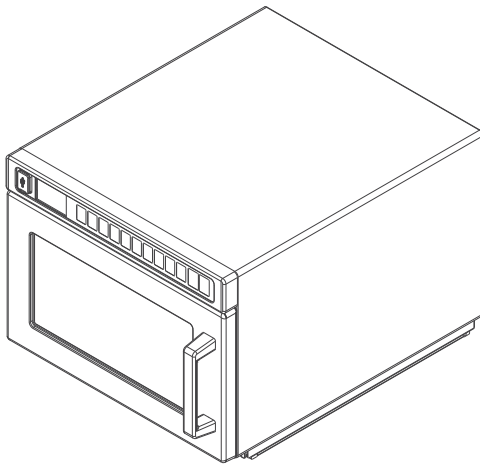
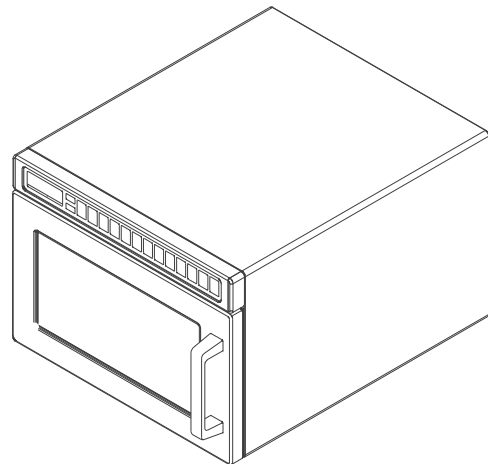


Bedienungsanleitung

STRAPAZIERFÄHIGERKOMMERZIELLERKOMPAKT-MIKROWELLENOFEN
[17 Liter (0,6 Kubikfuß)]



STIL 1



STILE 2 UND 3

Bewahren Sie diese Anweisungen zum zukünftigen Nachschlagen auf. Wenn das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass dieses Handbuch mit übergeben wird. Wichtige, vor der Verwendung dieses Ofens relevante Sicherheitsinformationen finden Sie in den SICHERHEITSHINWEISEN

INHALTSVERZEICHNIS

Modellidentifikation.....	2
Online-Ressourcen für Ihren Ofen.....	2
Wichtige Sicherheitshinweise	3-4
Erdung und Installation	5
STILE 1	
Bedienfeld und Funktionen.....	6
Koch- und Programmierfunktionen.....	7
Bedienung.....	8-9
Programmieren von Bildschirmen.....	10
Programmieren	11-12
USB-Stick	13
Benutzeroptionen.....	14
STILE 2 und 3	
Bedienfeld und Funktionen.....	15
Displays und Bedienung.....	16-17
Bedienung und Programmierung.....	17
Benutzeroptionen.....	18
Hinweise zum Kochen.....	19-20
Kochanleitungen	21
Reinigung und Pflege.....	22-23
Vor Anruf des Kundendienstes	24

Modellidentifikation

Bitte geben Sie die Produktinformationen an, wenn Sie ACP kontaktieren. Die Produktinformationen finden Sie auf dem Typenschild des Ofens. Bewahren Sie die folgenden Informationen auf:

Modellnummer: _____

Fertigungsnummer: _____

Geräte- oder Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____

Name und Adresse des Händlers: _____

Bewahren Sie für zukünftige Referenzen oder eventuell erforderliche Garantieleistungen eine Kopie des Verkaufsbelegs auf.

Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe bei der Suche nach einem autorisierten ACP-Dienstleister benötigen, wenden Sie sich bitte an den ACP ComServ-Kundenservice.

- **Innerhalb** der USA oder Kanadas erreichen Sie diesen gebührenfrei unter der Rufnummer 866-426-2621.
- **Außerhalb** der USA und Kanadas wählen Sie bitte die 319-368-8195.
- **E-Mail:** commercialservice@acpsolutions.com

Der Garantieservice muss von einem autorisierten ACP-Dienstleister durchgeführt werden. ACP empfiehlt außerdem, sich auch nach Ablauf der Garantie an einen autorisierten ACP-Dienstleister oder den ACP ComServ-Kundenservice zu wenden, wenn Wartungsarbeiten erforderlich sind.

Bevor Sie Ihren Ofen verwenden, nehmen Sie sich bitte die Zeit, die Sicherheitshinweise zu lesen, die mit dem Gerät geliefert wurden.

Die hierin enthaltenen Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Fehlerkorrekturen vorbehalten. Aktuelle Produktliteratur finden Sie unter acpsolutions.com/product-literature/



Die Garantie für dieses Produkt wird von ACP nur gewährt, wenn der Erstkäufer den Ofen ausschließlich für die kommerzielle Zubereitung von Speisen verwendet. Weitere Details finden Sie im Garantiezertifikat. Das Garantiezertifikat für dieses Produkt finden Sie auf der ACP, Inc.-Website unter acpsolutions.com/warranty



Online-Ressourcen für Ihren Ofen

ACP-PROGRAMMIERANWENDUNG



Laden Sie die ACP-Programmieranwendung herunter und installieren Sie sie, um Menü- und Anzeigeeinstellungen für Ihren Ofen mithilfe eines Desktopcomputers oder Tablets zu erstellen, zu bearbeiten und anzupassen.

Die aktuellste Version der ACP-Programmieranwendung finden Sie unter acpsolutions.com/oven-programming/

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN ÜBERMÄSSIGEN MIKROWELLENBESTRAHLUNG

- A. Versuchen Sie NICHT, diesen Ofen mit geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Exposition mit Mikrowellenenergie führen kann. Die Sicherheitsverriegelungen dürfen nicht manipuliert oder funktionsunfähig gemacht werden.
- B. Platzieren Sie KEINE Objekte zwischen Ofenfront und Tür, um zu vermeiden, dass sich Verschmutzungen oder Rückstände von Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen ansammeln.
- C. Betreiben Sie den Ofen NICHT, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür richtig schließt und folgende Komponenten keine Schäden aufweisen:
 1. Tür (verbogen)
 2. Scharniere und Riegel (defekt oder locker)
 3. Türdichtungen und Dichtflächen.
- D. Der Ofen sollte nur von entsprechend qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Um die Gefahr von Verbrennungen, elektrischen Schlägen, Brand oder Körperverletzungen zu vermeiden, sind bei der Verwendung von elektrischen Geräten grundlegende Sicherheitsmaßnahmen zu befolgen.

1. Vor der Verwendung des Geräts sämtliche Anweisungen **LESEN**.
 2. Die speziellen „**VORSICHTSMASSNAHMEN GEGEN MÖGLICHE ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENBESTRAHLUNG**“ auf Seite 5 **LESEN UND BEFOLGEN**.
 3. Dieses Gerät **MUSS GEERDET** sein. Nur an eine ordnungsgemäß **GEERDETE** Steckdose anschließen. Siehe „**ERDUNGSHINWEISE**“ auf Seite 8.
 4. Dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** gemäß den in diesem Handbuch enthaltenen Installations-anweisungen installieren bzw. aufstellen.
 5. Einige Produkte, wie z. B. Eier und verschlossene Behälter (z. B. verschlossene Gläser), können explodieren und sollten **NICHT** in diesem Gerät **ERWÄRMT** werden.
 6. Dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den vorgesehenen Zweck wie in diesem Handbuch beschrieben verwenden. Keine Korrosionsmittel oder -gase in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Trocknen von Nahrungsmitteln konzipiert. Er ist nicht für den industriellen Gebrauch oder Laboreinsatz geeignet.
 7. **HEISSER INHALT KANN SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN. ERLAUBEN SIE KINDERN NICHT, DIE MIKROWELLE ZU VERWENDEN.** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Gegenstände entfernen
 8. Dieses Gerät **NICHT** betreiben, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist, es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt oder fallen gelassen wurde.
 9. Dieses Gerät, einschließlich Netzkabel, darf **NUR** von qualifiziertem Kundendienstpersonal gewartet werden. Für die Wartung sind Spezialwerkzeuge erforderlich. Zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
 10. Filter und Öffnungen an diesem Gerät **NICHT** abdecken oder blockieren.
 11. Dieses Gerät **NICHT** im Freien lagern. Dieses Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser (z. B. in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens oder Ähnlichem) verwenden.
 12. Das Kabel oder den Stecker **NICHT** in Wasser tauchen.
 13. Das Kabel von **ERWÄRMTE** Flächen **FERNHALTEN**.
 14. Das Kabel **NICHT** über eine Tischkante oder Arbeitsplatte herunterhängen lassen.
 15. Siehe Hinweise zur Reinigung der Tür auf Seite 8. Die Reinigung und Pflege sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
 16. Folgendes beachten, um die Gefahr eines Brandes im Gerät zu vermeiden:
 - a. Speisen **NICHT** zu lange kochen. Das Gerät beaufsichtigen, wenn Papier, Plastik oder andere entzündbare Materialien zur Unterstützung des Kochvorgangs in das Gerät gelegt wurden.
 - b. Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten entfernen, bevor die Tüte in das Gerät gelegt wird.
 - c. Falls sich ein Material im Gerät entzündet haben sollte, die Gerätetür **GESCHLOSSEN** lassen, das Gerät ausschalten und das Netzkabel abziehen bzw. den Strom an der Sicherung bzw. am Leistungsschutzschalter ausschalten.
 - d. Den Innenraum des Geräts **NICHT** als Aufbewahrungsplatz verwenden. **KEINE** Papierprodukte, Küchenutensilien oder Speisen im Gerät lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
 17. Nur zur gewerblichen Nutzung.
 18. Gefährliche Wartungsarbeiten bzw. Reparaturen, bei denen Schutzabdeckungen abgenommen werden, die vor Mikrowellenstrahlung schützen, dürfen nur von qualifizierten Facharbeitern vorgenommen werden.
 19. Wenn die Gerätetür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Mikrowellengerät erst dann betrieben werden, wenn es von einem qualifizierten Facharbeiter repariert worden ist.
 20. Kinder unter 9 Jahren oder Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Wissen dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sein denn unter Aufsicht oder Anweisung.
 21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 22. Es dürfen nur Utensilien verwendet werden, die sich für die Verwendung im Mikrowellengerät eignen.
 23. Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- bzw. Papierbehältern muss stets darauf geachtet werden, dass sich die Speise nicht entzündet.
 24. Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, das Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Die Tür muss geschlossen bleiben, damit etwaige Flammen erstickt werden.
 25. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, können die inneren und äußeren Oberflächen des Geräts Schaden nehmen, wodurch wiederum die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt und möglicherweise eine gefährliche Situation herbeigeführt werden kann.
 26. Das Gerät sollte nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger gereinigt werden.
 27. Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da diese explodieren können.
 28. Die Erwärmung von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Siedevorgang führen. Beim Handhaben des Behälters ist daher mit Vorsicht vorzugehen.
- Besondere Anweisungen für Kombigeräte:**
29. **KEINE** überdimensional großen Speisen oder Utensilien in ein Mikrowellengerät/Umluftofen legen, da diese einen Brand, elektrischen Lichtbogen oder das Risiko eines elektrischen Schlags verursachen können.
 30. **NICHT** mit metallischem Scheuerschwamm reinigen. Es könnten sich Stücke vom Schwamm ablösen und die elektrischen Teile berühren, was das Risiko eines elektrischen Schlags in sich birgt.
 31. Im Umluft- oder Kombimodus **KEINE** Papierprodukte verwenden, die nicht für das Kochen unter hohen Temperaturen ausgelegt sind.
 32. **KEINE** anderen Materialien als die vom Hersteller empfohlenen Zubehöerteile in diesem Gerät lagern, wenn es nicht in Betrieb ist.
 33. **KEINE** Teile des Geräts mit Metallfolie abdecken. Eine Einschränkung der Luftzufuhr führt zum Überhitzen des Geräts.
 34. **KEIN** Ofenreinigungsmittel auf die innere Rückwand des Geräts sprühen, da dies zur Verunreinigung und Beschädigung des Umluftheizelements führt.

DIESE HINWEISE AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Zur Vermeidung des Risikos von Körperverletzungen oder Sachschäden die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

Allgemeine Verwendung:

1. **Keine** normalen Küchenthermometer im Gerät verwenden. Die meisten Küchenthermometer enthalten Quecksilber und können einen elektrischen Lichtbogen, eine Fehlfunktion oder eine Beschädigung des Geräts verursachen.
2. Niemals Papier, Plastik oder andere entzündbare Materialien verwenden, die nicht zum Kochen vorgesehen sind.
3. Werden beim Kochen Papier, Plastik oder andere entzündbare Materialien eingesetzt, die Empfehlung des Herstellers zur Verwendung des Produkts befolgen.
4. **Keine** Papiertücher verwenden, die Nylon oder andere Synthetikfasern enthalten. Erwärmte Synthetikfasern können schmelzen und dazu führen, dass sich das Papier entzündet.
5. Das Gerät sauber halten, um eine Korrosion der Oberflächen zu vermeiden. Mangelhafte Sauberkeit kann die Nutzungsdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen.
6. Das Gerät regelmäßig reinigen und Speisereste entfernen.

Erwärmen von Speisen und Flüssigkeiten:

7. Flüssigkeiten, wie beispielsweise Wasser, Kaffee oder Tee, können aufgrund der Oberflächenspannung von Flüssigkeiten über ihren Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass dies erkennbar ist. Nicht immer zeigt sich ein Brodeln oder Aufwallen der Flüssigkeit, wenn das Gefäß aus dem Mikrowellenofen herausgenommen wird. **DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER ANDERES KÜCHENUTENSIL IN DIE FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WIRD.** Um die Gefahr von Körperverletzungen zu vermeiden:
 - a. die Flüssigkeit nicht überhitzen,
 - b. die Flüssigkeit vor und während der Erwärmung (nach der halben Erwärmungszeit) umrühren,
 - c. keine zylindrischen Gefäße mit engem Hals verwenden,
 - d. das Gefäß nach der Erwärmung für kurze Zeit in der Mikrowelle stehen lassen, bevor es herausgenommen wird,
 - e. äußerste Vorsicht walten lassen, wenn ein Löffel oder anderes Küchenutensil in den Behälter eingetaucht wird.
8. **Nicht** im Gerät frittieren. Das Fett könnte sich überhitzen und gefährlich zu handhaben sein.
9. **Keine** Eier in der Schale oder mit intaktem Eigelb im Mikrowellenofen kochen oder aufwärmen. Dies kann zur Druckbildung und zum Zerbersten führen. Eigelb vor dem Kochen mit einer Gabel oder einem Messer einstechen.
10. Beim Garen von Kartoffeln, Tomaten oder ähnlichen Nahrungsmitteln im Mikrowellenofen die Schale bzw. Haut einstechen. Wenn die Schale bzw. Haut eingestochen wird, kann der Dampf gleichmäßig entweichen.

11. **Keine** dicht verschlossenen Behälter oder Plastikbeutel im Gerät erwärmen. Speisen oder Flüssigkeiten können sich schnell ausdehnen und den Behälter oder Beutel platzen lassen. Behälter oder Beutel vor der Erwärmung einstechen oder öffnen.
12. **Keine** Babyflaschen im Gerät erwärmen.
13. Gläser mit Babynahrung sollten vor dem Erwärmen geöffnet und der Inhalt vor dem Verzehr gerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. Das Gerät niemals zum Erhitzen von Alkohol oder alkoholhaltigen Speisen verwenden, da sich diese bei Überhitzen schneller entzünden können.

Zusätzliche Sicherheitshinweise für Mikrowellengeräte:

15. Das Gerät **nicht** ohne Kochgut betreiben.
16. Nur Popcorn in Verpackungen zubereiten, die für die Verwendung in Mikrowellenöfen vorgesehen und entsprechend ausgewiesen sind. **Die Zubereitungszeit ist von der Wattleistung des Geräts abhängig.** Den Erwärmungsvorgang nicht fortsetzen, wenn alle Körner gesprungen sind. Das Popcorn verbrennt sonst. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
17. **Keine** Metallutensilien im Gerät verwenden.
18. Das Gerät **MUSS** wenigstens einmal im Jahr von einem autorisierten Kundendienst geprüft werden. Alle Inspektionen und Reparaturen zur späteren Bezugnahme aufzeichnen.

Zusätzliche Sicherheitshinweise für Kombigeräte:

19. **Kein** Popcorn in diesem Gerät zubereiten.
20. Metallutensilien in diesem Gerät nur dann verwenden, wenn dies von Herstellern von Mikrowellenspeisen empfohlen wurde oder das Rezept nach Metallutensilien im Umluft- oder Kombimodus verlangt. Speisen möglichst in Glas- oder Porzellanbehältern erhitzen.
21. Im Umluftmodus beträgt die Temperatur mindestens 232°C. Sicherstellen, dass der Hersteller von Plastik-, Papier- oder anderen leicht entzündbaren Materialien diese als widerstandsfähig gegenüber der maximalen Ofentemperatur ausgewiesen hat.
22. Ofenroste, Utensilien, Rostschienen und Ofenoberflächen können während und nach dem Gebrauch heiß werden. Falls notwendig Utensilien oder Schutzkleidung wie Topflappen oder trockene Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Das Gerät **nicht** direkt nach Gebrauch vom Netz trennen. Der interne Lüfter muss das Gerät abkühlen, um eine Beschädigung der elektrischen Bauteile zu vermeiden.
24. Achtung: Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Behälter, die mit Flüssigkeit gefüllt sind oder deren Inhalt sich bei Erwärmung verflüssigt, auf einer Höhe platziert werden, die einen Blick auf den Inhalt ermöglicht.

DIESE HINWEISE AUFBEWAHREN

Erdung und Installation

Erdungsanweisungen

Der Ofen MUSS geerdet werden. Im Fall eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die Erdung das Risiko eines elektrischen Schlags, indem der Strom durch den Erdungsdraht abgeleitet wird. Das Netzkabel dieses Geräts ist mit einer Erdungsleitung und einem Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde.



Wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht ganz verstanden haben oder Zweifel daran bestehen, dass der Ofen korrekt geerdet ist, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker.

Verwenden Sie KEIN Verlängerungskabel.

Wenn das Netzkabel des Geräts zu kurz ist, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker eine dreipolige Steckdose installieren. Dieser Ofen sollte an einen separaten Stromkreis mit einer wie in den (unter www.acpsolutions.com verfügbaren) Produktspezifikationen und auf dem Typenschild angegebenen Spannung angeschlossen werden. Ist der Ofen an einen Stromkreis mit anderen Geräten angeschlossen, können längere Kochzeiten erforderlich sein und Sicherungen durchbrennen.

EXTERNE ERDUNGSKLEMME ZUM POTENTIALAUSGLEICH (nur Exportgeräte)

Das Gerät verfügt über eine zweite Erdungsklemme. Diese Erdungsklemme bietet zusätzlich zum Erdungskontakt am Stecker einen externen Erdungsanschluss. Sie befindet sich außen an der Rückseite des Ofens und ist mit dem rechts abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



Installation

Auspacken des Ofens

- Überprüfen Sie den Ofen auf Beschädigungen wie Beulen in der Tür oder im Garraum.
- Melden Sie eventuelle Dellen oder Beschädigungen sofort Ihrem Händler.
Versuchen Sie nicht, den Ofen zu verwenden, wenn er beschädigt ist.
- Entfernen Sie jegliche Verpackungsmaterialien aus dem Ofeninnenraum.
- Wenn der Ofen an einem extrem kalten Ort gelagert wurde, warten Sie einige Stunden, bevor Sie den Strom anschließen.

Funktstörungen

- Der Mikrowellenbetrieb kann zu Störungen von Radio und Fernsehen führen. Durch folgende Maßnahmen können Sie Interferenzen reduzieren oder beseitigen:

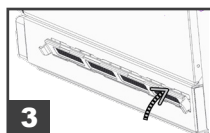
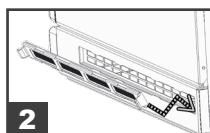
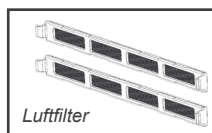
- Reinigen Sie Tür- und Dichtflächen des Ofens gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

Platzierung des Ofens

- Stellen Sie den Ofen nicht neben oder über einer Wärmequelle wie einem Pizzaofen oder einer Fritteuse auf. Dies kann zu Betriebsstörungen des Ofens und einer verkürzten Lebensdauer elektrischer Teile führen.
- Blockieren Sie keine Ofenfilter. Sorgen Sie zu Reinigungszwecken für einen einfachen Zugriff auf das Gerät.
- Stellen Sie den Ofen auf eine ebene Arbeitsfläche.
- Dieser Ofen muss an der Arbeitsplatte abgedichtet werden, um einen ordnungsgemäßen hygienischen Betrieb zu gewährleisten. Es ist mit einer Bodenwannendichtung ausgestattet, die für diese Abdichtung ausgelegt ist.
- Überprüfen Sie die Dichtung auf Beschädigungen, bevor Sie den Ofen auf die Arbeitsplatte stellen.
- Minimieren Sie das Verrutschen des Ofens, um Schäden an der Dichtung zu vermeiden.
- Wenn diese Dichtung angebracht ist, soll sie verhindern, dass verschüttete Flüssigkeiten auf angrenzenden Arbeitsplattenoberflächen unter unzugängliche Teile des Geräts gelangen.

Luftfilter installieren (Stil 4-Modelle)

Der Ofen wird mit zwei (2) Luftfiltern geliefert, die am Boden des Ofeninnenraums mit Klebeband befestigt sind.



WARNUNG

Um die Gefahr eines elektrischen Schlags oder Lebensgefahr zu vermeiden, muss dieser Ofen geerdet werden. Es dürfen keine Änderungen am Netzstecker vorgenommen werden.



WARNUNG

Risiko durch übermäßiges Gerätegewicht

Bewegen und installieren Sie den Ofen mindestens zu zweit. Andernfalls kann es zu Rückenschäden oder anderen Verletzungen kommen.

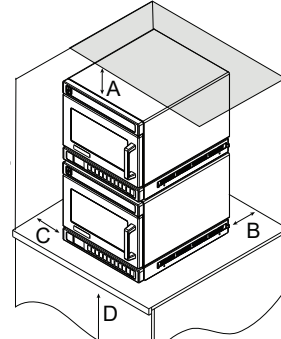
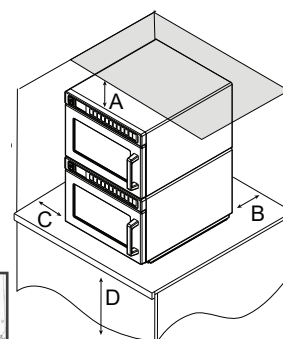
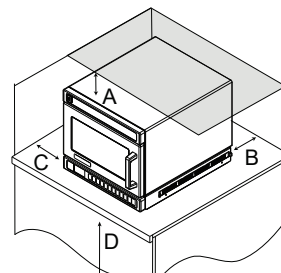
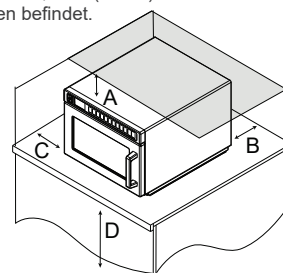


Betreiben Sie den Ofen NICHT ohne Luftfilter.

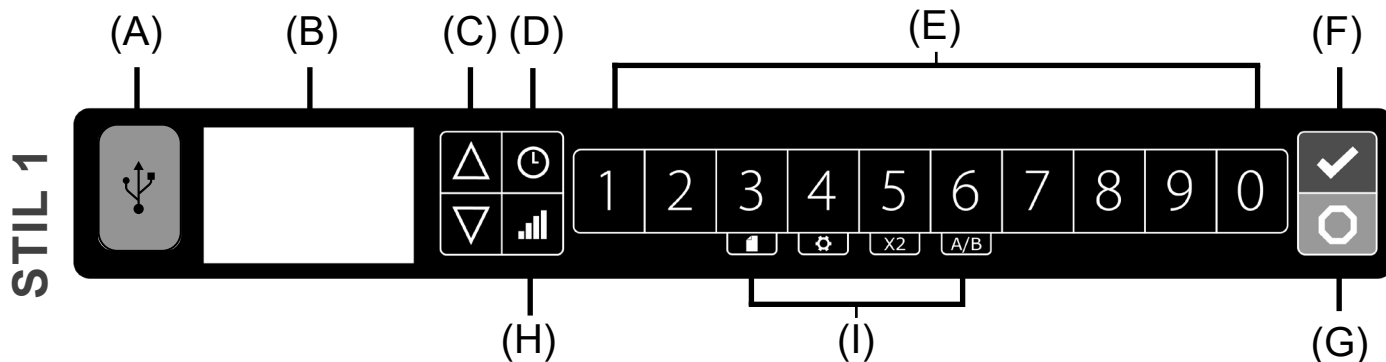
- Entfernen Sie das Klebeband und entsorgen Sie es.
- Platzieren Sie die Luftfilter in den Lüftungsgittern an der linken und rechten Seite des Ofenbodens.
- Den Luftfilter so ausrichten, dass die untere Kante im unteren Bereich des Lüftungsgitters anliegt.
- Drehen Sie den oberen Teil des Luftfilters bis er einrastet.
- Wiederholen Sie die Schritte 2–4 für den zweiten Luftfilter auf der anderen Seite.

OFENABSTÄNDE

- A. Halten Sie an der Oberseite des Ofens einen Abstand von mindestens 5,1 cm (2") ein. Ein ordentlicher Luftstrom um den Ofen sorgt für die Kühlung der elektrischen Komponenten. Bei eingeschränkter Luftzufuhr funktioniert der Ofen möglicherweise nicht ordnungsgemäß und die Lebensdauer der elektrischen Bauteile wird reduziert.
- B. **Gängige Marktmodelle:** An der Rückseite des Ofens ist kein Mindestabstand erforderlich.
Nur HDC21RB2, MCHDC21, HDC21DQ: Halten Sie an der Rückseite des Ofens einen Abstand von mindestens 2,54 cm (1") ein.
- C. Halten Sie an den Seiten des Ofens einen Mindestabstand von 2,54 cm ein.
- D. Achten Sie beim Einbau des Ofens darauf, dass sich die Ofenunterseite mindestens 91,5 cm (3 Fuß) über dem Boden befindet.



Hinweis: Es werden drei Bedienvarianten gezeigt: Stil 1, Stil 2 und Stil 3. Wählen Sie die Bedienung, die zu Ihrem Gerät passt. Die Farbgestaltung des Bedienfelds kann je nach Modell abweichen.



Funktionen des Bedienfelds

(A) USB-ANSCHLUSS

Kompatibel mit Standard-USB-Sticks. Ermöglicht das Importieren/Exportieren programmierter Einstellungen und Benutzeroptionen sowie das Aktualisieren der Firmware.

(B) ANZEIGE

2.8"-Farb-LCD-Display

(C) PFEILE NACH OBEN UND UNTEN

Blättert durch Seiten in Programmierung, Benutzeroptionen und Rezeptseiten.

(D) ZEITWAHL-TASTATUR

Markiert die Zeiteingabe beim Bearbeiten eines Rezepts. Ermöglicht das Erhitzen, ohne die voreingestellten Programmtasten zu verändern.

(E) ZAHLENTASTEN

Zum Starten voreingestellter Garprogramme, Eingeben von Einstellungen, Navigieren in der Anzeige und/oder Aktivieren sekundärer Tastenfunktionen.

(F) START-TASTE

Startet den Garvorgang im Modus „Manuelle Zeiteingabe“. Setzt einen unterbrochenen Garzyklus fort. Dient zum Speichern von Einstellungen und Eingaben.

(G) STOPP/RESET-TASTE

Unterbricht den Betrieb und/oder beendet Modi und Menüs.

(H) LEISTUNGSSTUFE-WAHLTASTE

Zum Einstellen der Mikrowellen-Leistungsstufe von 0 % bis 100 % in 10%-Schritten (1 = 10 % Leistung, 2 = 20 %, 3 = 30 % usw.) im Modus „Manuelle Zeiteingabe“ und im Programmiermodus.

(I) TASTEN FÜR SEKUNDÄRFUNKTIONEN

Zum Aktivieren die entsprechende Zifferntaste 0,75 Sekunden gedrückt halten.

Hinweis: Die Dauer zum Gedrückthalten kann pro Werkseinstellung zwischen 0,75 und 2 Sekunden festgelegt werden.

(i) **Programmiermodus** (Taste „3“) Voreingestellte Programme bearbeiten und/oder neue Programme für individuelles Garen erstellen.

(ii) **Benutzeroptionen** (Taste „4“) Ermöglicht das Anpassen verschiedener Ofeneinstellungen.

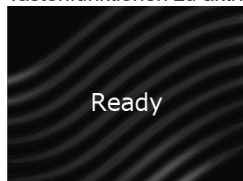
(iii) **X2 – Doppelte Menge** (Taste „5“) Erhöht eine voreingestellte Garzeit um einen prozentualen Anteil der ursprünglichen Garzeit, auch als COOK FACTOR bekannt. Für das Garen mehrerer Portionen.

(iv) **Menü A/B** (Taste „6“) Wechselt die Menüauswahl zwischen zwei Sätzen programmierter Gareinstellungen. Die Funktion „Menü A/B“ ist nur verfügbar, wenn die Werksoption ALLOW AB MENU aktiviert ist

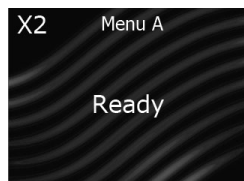
Allgemeine Anzegebildschirme

BEREIT-BILDSCHIRM

Zeigt an, dass der Ofen betriebsbereit ist. Der Bediener kann Tasten drücken, um voreingestellte Programme zu starten oder sekundäre Tastenfunktionen zu aktivieren.



- Menü A/B deaktiviert
- Menge X2 deaktiviert

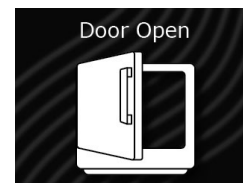


- Menü A geöffnet
- Menge X2 aktiviert

STANDBY-BILDSCHIRM



TÜR OFFEN-BILDSCHIRM



Programmierfunktionen

STUFENKOCHEN

Ermöglicht es dem Anwender, bis zu vier verschiedene Kochzyklen oder -stufen nacheinander zu verwenden, ohne die Eingabe wiederholen zu müssen. Zum Beispiel kann das Stufenkochen so eingestellt werden, dass Lebensmittel zunächst aufgetaut, dann gekocht und anschließend bis zum Servieren warmgehalten werden.

VOREINGESTELLTE PROGRAMMTASTEN

Der Ofen kann 10 bis 200 Kochprogramme speichern. Die verfügbare Anzahl variiert je nach Benutzeroption „Zifferneingabe“ und Werkseinstellung „Menü A/B“

Hinweis: Um die „Zifferneingabe“-Einstellungen zu ändern, beachten Sie bitte den Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch. „Menü A/B“ ist nur verfügbar, wenn die Werksoption „MENÜ A/B ERLAUBEN“ aktiviert ist

ZIFFERNEINGABE BENUTZEROPTION	VERFÜGBARE KOCHPROGRAMME	
	WENN „MENÜ A/B“ DEAKTIVIERT IST	WENN „MENÜ A/B“ AKTIVIERT IST
1 Einstellig	10 Programme (0–9) (10 Kochprogramme insgesamt)	2 Menübereiche (A oder B) ↳ 10 Programme pro Menü (0–9) und (0–9) (20 Kochprogramme insgesamt)
01 Zwei Ziffern	100 Programme (00–99) (100 Kochprogramme insgesamt)	2 Menübereiche (A oder B) ↳ 50 Programme pro Menü (00–49) und (00–49) (100 Kochprogramme insgesamt)
1 Ordner	10 Ordner (0–9) ↳ 10 Programme pro Ordner (0–9) (100 Kochprogramme insgesamt)	2 Menübereiche (A oder B) ↳ 10 Ordner pro Menü (0–9) und (0–9) ↳ 10 Programme pro Ordner (0–9) und (0–9) (200 Kochprogramme insgesamt)

MENGENABFRAGE (MODELLE AUSWÄHLEN)

Hinweis: Nur verfügbar, wenn die Werksoption „MENGENABFRAGE ERLAUBEN“ aktiviert ist und „Mengenabfrage“ unter „Benutzeroptionen“ aktiviert ist

Ermöglicht dem Anwender die Auswahl voreingestellter Programmtasten für einen Menüeintrag, gefolgt von der Menge der zu erhaltenden Speisen. Kochzeiten und Einstellungen können für Mengen von 1 bis 9 angepasst werden.

Arten des Kochens und Programmierens

KOCHEN MIT VOREINGESTELLTEN PROGRAMMTASTEN

Ermöglicht es dem Anwender, gespeicherte Kochsequenzen ganz einfach mit 1–2 Tasteneingaben zu aktivieren

KOCHEN MIT MANUELLER ZEITEINGABE

Ermöglicht es dem Anwender, Lebensmittel zu erhitzen, ohne die voreingestellten Programmtasten zu ändern

MANUELLE TASTENPROGRAMMIERUNG

Ermöglicht es dem Anwender, Tasten zu benutzen, um voreingestellte Programme zu bearbeiten und/oder neue Programme für ein maßgeschneidertes Kocherlebnis zu erstellen.

PROGRAMMUPLOADS PER USB

Ermöglicht es dem Anwender, Programmeinstellungen und Benutzeroptionen über einen handelsüblichen USB-Stick auf das Gerät zu laden

ACP-PROGRAMMIERANWENDUNG

Ermöglicht dem Anwender das Erstellen und Bearbeiten von Programmeinstellungen und Benutzeroptionen auf einem Computer. Ausführliche Anweisungen finden Sie unter www.acpsolutions.com/oven-programming



Betrieb unterbrechen

Backofentür öffnen oder die Taste STOP/RESET drücken, um den Betrieb zu unterbrechen. Auf dem Display läuft die Restzeit weiter herunter. Tür schließen und START/OK drücken, um den Betrieb fortzusetzen.



Fehleingaben löschen

Wenn der Ofen nicht gart, STOP/RESET drücken, um das Display zu löschen. Wenn der Ofen gart, STOP/RESET einmal drücken, um den Ofen zu stoppen, dann erneut, um das Display zu löschen. Wenn die Backofentür geöffnet ist und die Zeit im Display angezeigt wird, Tür schließen und STOP/RESET drücken, um das Display zu löschen.

WERKSEITIGE STANDARDPROGRAMME

Menü A

TASTENFELD	ZEIT	LEISTUNG
1	10 Sek.	100%
2	20 Sek.	
3	30 Sek.	
4	45 Sek.	
5	1:00 Min.	
6	1:30 Min.	
7	2:00 Min.	
8	3:00 Min.	
9	4:00 Min.	
0	5:00 Min.	

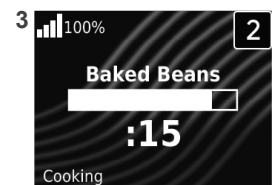
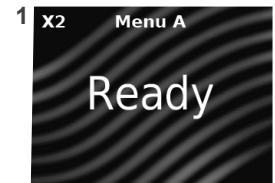
Werkseinstellung kann je nach Modell abweichen

Voreingestellte Programmtasten verwenden

Ab Werk sind in diesem Ofen mehrere Garabläufe im Speicher hinterlegt. Zum Erhitzen mit einem Programm einfach die entsprechenden Zifferntasten drücken. Der Ofen startet automatisch.

- Backofentür öffnen, Speisen hineinstellen und die Tür schließen.
 - Der Bildschirm READY wird angezeigt
 - Wird innerhalb von 60 Sekunden keine Taste gedrückt, Tür erneut öffnen und schließen.
- Gewünschte Zifferntaste(n) drücken
 - Garen mit einstelliger Eingabe:** eine einzelne Taste drücken (0–9)
 - Garen mit zweistelliger Eingabe:** die zwei Tasten der gewünschten zweistelligen Nummer der Reihe nach drücken (00–99)
 - Ordner:** zuerst eine Taste drücken, um den Ordner zu öffnen (0–9), anschließend die Taste für die gewünschte Garfolge (0–9)

Hinweis: Zum Ändern der Zifferneingabe siehe Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch
- Der Ofen läuft, die Zeit zählt herunter.
 - Im Display werden Programmname und verbleibende Garzeit angezeigt.
 - Wird zusätzliche Garzeit benötigt, die Programmtasten vor oder nach Ende des Garzyklus drücken.
- Am Ende des Garzyklus ertönt ein Signalton. Speisen vorsichtig aus dem Ofen nehmen.



X2 - GAREN DOPPELTE MENGE (optional)



- Zifferntaste „5“/X2 gedrückt halten, um die Funktion „Doppelte Menge“ EIN zu schalten.
- Ist die Funktion aktiv, erscheint „X2“ oben mittig auf dem Bildschirm. Gewünschte Zifferntaste(n) drücken.
 - Im Display werden Programmname und Garzeit für zwei Mengen heruntergezählt.

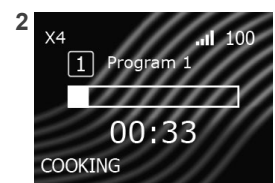
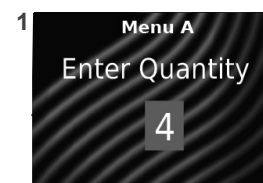


MENÜ A/B (optional, bei ausgewählten Modellen)

Numererntaste „6“ gedrückt halten, um zwischen den Menüs A und B umzuschalten.

Mengenabfrage (ausgewählte Modelle)

- Gewünschte Nummerntaste(n) drücken
 - Der Bildschirm MENGE EINGEBEN wird angezeigt
- Gewünschte Menge über die Tasten 1–9 eingeben
 - Das Display zeigt den Programmnamen und zählt die Garzeit herunter. Die Menge wird oben links angezeigt.

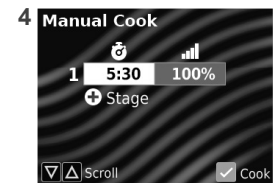
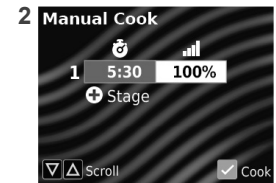




Modus: Manuelle Zeiteingabe

Ermöglicht das Erhitzen, ohne die vorprogrammierten Programm-Tasten zu ändern. Ausgehend vom Bildschirm BEREIT oder TÜR OFFEN:

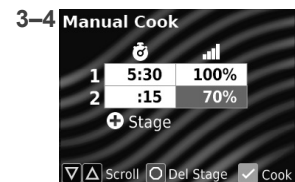
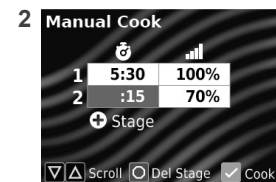
1. Backofentür öffnen, Speisen in den Garraum stellen und Tür schließen
 - Der Bildschirm BEREIT wird angezeigt. Lüfter und Licht sind aktiv
 - Wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Taste gedrückt wird, Backofentür erneut öffnen und schließen
2. Auf das Uhrensymbol/ ZEITEINGABE drücken
 - Der Bildschirm MANUELLES GAREN wird angezeigt
3. Mit den Zifferntasten die gewünschte Garzeit eingeben
4. Zum Ändern der Leistungsstufe das Leistungssymbol drücken.
 - Mit den Zifferntasten die % Mikrowellenleistung eingeben („1“=10%, „2“=20% usw.)
5. Zum Starten START/OK drücken
 - Der Ofen läuft und die Anzeige zählt die Garzeit herunter
6. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton. Speisen vorsichtig aus dem Ofen nehmen.



Manuelle Zeiteingabe mit mehreren Stufen

Stufengaren ermöglicht aufeinanderfolgende Garzyklen (Stufen) ohne Unterbrechung. Es können bis zu vier unterschiedliche Garzyklen eingegeben werden.

1. Befolgen Sie oben unter „Modus: Manuelle Zeiteingabe“ die Schritte 1–4, um die Einstellungen für Stufe 1 einzugeben.
2. **Weitere Garstufen eingeben:** Drücken Sie den Pfeil nach unten.
3. **Garzeit eingeben für Stufe Zwei:**
 - Drücken Sie die Zifferntaste(n), um die Garzeit einzugeben
 - Drücken Sie die Taste START/OK
4. **Leistungsstufe eingeben für Stufe Zwei:** Drücken Sie das Symbol für die Leistungsstufe
 - Drücken Sie die Zifferntaste(n), um die Mikrowellenleistung in % einzugeben („1“=10%, „2“=20% usw.)
 - Drücken Sie die Taste START/OK
5. **Weitere Garstufen eingeben:** Wiederholen Sie die Schritte 3–4 für jede weitere Stufe und verwenden Sie dabei die jeweils passenden Zifferntasten für die entsprechende Stufe. **Beispiel:** Für Stufe drei drücken Sie den Pfeil nach unten, um die Garzeit zu bearbeiten, und das Symbol für die Leistungsstufe, um die Leistungsstufe zu ändern.
6. START/OK drücken, um den Garvorgang zu starten



Bildschirm „Programmiermodus“

Zeigt an, dass sich der Ofen im Programmiermodus befindet.

Die Bedienperson kann Tasten drücken, um Programm- und/oder Ordnerpositionen zu öffnen.

Hinweis: Die Anzeigen können je nach Benutzeroption „Zifferneingabe“ und Werkseinstellung „Menü A/B“ abweichen.

(A) MEHRERE SEITEN

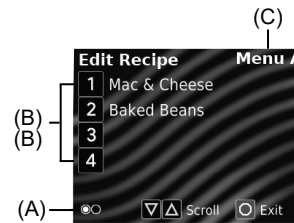
Optionsfeld-Symbole zeigen die Seitennummer an. Die Anzeige wechselt automatisch alle 2 Sekunden zur nächsten Seite. Mit der Auf- bzw. Ab-Taste kann die Bedienperson manuell zwischen den Seiten umschalten.

(B) PROGRAMM-/ORDNERPOSITIONEN

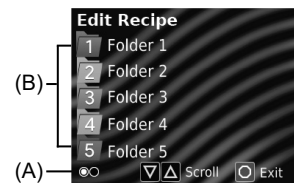
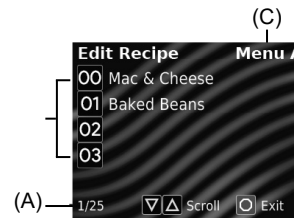
Die Zahlen stehen für programmierte Garabläufe und verfügbare Speicherplätze. Nicht belegte Positionen bleiben leer. Die erste verfügbare Position ist hervorgehoben. Über die Tasten lassen sich Positionen anzeigen und bearbeiten.

(C) UNTERSCHIEDUNG MENÜ A/B (ausgewählte Modelle)

Zeigt den aktiven Menübereich an. Die Bedienperson kann die Zifferntaste „6“ gedrückt halten, um zwischen Menü A und B umzuschalten.

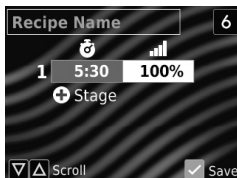


- Ordner-Zifferneingabe
- Menü A/B deaktiviert
- Seite 1 von 2 angezeigt
- Zweistellige Eingabe
- Menü A angezeigt
- Seite 1 von 25 angezeigt
- Einstellige Eingabe
- Menü A angezeigt
- Seite 1 von 2 angezeigt
- „3“ ist der erste freie Speicherplatz

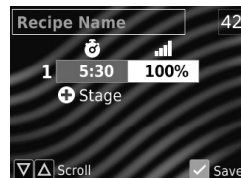


Bildschirm „Programmeingabe“

Wird angezeigt, solange ein Programm oder eine Ordnerposition geöffnet ist. Die gespeicherte Position wird durch die Zahl oben rechts im Bildschirm dargestellt.



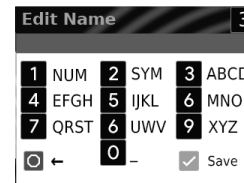
- Einstellige Eingabe
- Position „6“



- Zweistellige Eingabe
- Position „42“

Bildschirm „Name bearbeiten“

Wird angezeigt, während der Name eines Programms oder Ordners bearbeitet wird. Zum Eingeben eines Namens können die Zifferntasten verwendet werden. Um durch die verfügbaren Zeichen zu blättern, dieselbe Taste innerhalb von 1 Sekunde erneut drücken.



Tastaturfunktionen „Name bearbeiten“

TASTATUR	TEXTFUNKTION
1	1234567890
2	.,&!?'()/~@#\$\$%^*~+
3	QRSTqrst
4	ABCDabcd
5	IJLKijkl
6	UVWuvw
7	EFGHefgh
8	MNOPmnop
9	XYZxyz
0	(Leerzeichen)
START	(speichern und beenden)
STOP	(Rücktaste)

3

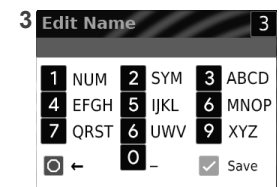
Manueller Programmiermodus

Ermöglicht es dem Bediener, voreingestellte Programme zu bearbeiten und/oder neue Programme für individuell angepasstes Garen zu erstellen.

Hinweis: Manuelle Programmierung muss in den Benutzeroptionen aktiviert sein

Vom Bildschirm BEREIT oder TÜR OFFEN:

1. Zifferntaste „3“/ PROGRAM gedrückt halten
 - Der Ofen zeigt eine Liste der voreingestellten Programme und freien Speicherplätze an
 - Mit den Pfeilen nach oben oder unten manuell zur nächsten Seite blättern.
2. Mit der/den Zifferntaste(n) den gewünschten Programmplatz öffnen
 - Der Bildschirm PROGRAMMEINGABE wird angezeigt.
3. **Namen bearbeiten:** Pfeil nach oben drücken
 - Der Bildschirm NAME BEARBEITEN wird angezeigt
 - Programmnamen über die Zifferntasten eingeben.
 - Zum Speichern START/OK drücken und zur Programmeingabe zurückkehren.
4. **Garzeit bearbeiten** für *Stufe 1*: Pfeil nach unten oder Uhrensymbol drücken.
 - Garzeit über die Zifferntasten eingeben
5. **Leistungsstufe bearbeiten** für *Stufe 1*: Pfeil nach unten oder Leistungssymbol drücken.
 - % Mikrowellenleistung über die Zifferntasten eingeben („1“=10%, „2“=20% usw.)
6. **Zum Speichern und Beenden des Programmiermodus:** START/OK drücken



Mehrere Stufen manuell programmieren

Stufengaren ermöglicht aufeinanderfolgende Garzyklen (Stufen) ohne Unterbrechung. Es können bis zu vier verschiedene Garzyklen programmiert werden

1. Die Schritte 1–5 oben unter „Manueller Programmiermodus“ ausführen.
2. Nach Auswahl der Leistungsstufe einfach den Pfeil nach unten drücken, um eine weitere Stufe hinzuzufügen.
3. **Zum Speichern und Beenden des Programmiermodus:** START/OK drücken

3

5

f

X2

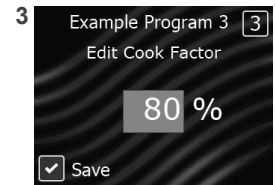
Menge X2 programmieren

Mit dieser Funktion kann einer Garabfolge ein festgelegter Anteil der ursprünglichen Garzeit hinzugefügt werden – der sogenannte *Gar-Faktor*. Standardmäßig beträgt der Gar-Faktor 80 %, sofern nicht anders angegeben.

GARFAKTOR BEARBEITEN

Im Bildschirm READY oder DOOR OPEN:

1. Zifferntaste „3“/ PROGRAM gedrückt halten
2. Zifferntaste(n) drücken, um den gewünschten Programmspeicherplatz zu öffnen
 - Der Bildschirm PROGRAM ENTRY wird angezeigt
3. Zifferntaste „5“/ X2 gedrückt halten
 - Der Bildschirm EDIT COOK FACTOR wird angezeigt
 - Mit den Zifferntasten den Garfaktor zwischen 10–100 % eingeben
 - START/OK drücken, um zu speichern und zum Bildschirm Program Eingabe zurückzukehren



Ordner programmieren (optional)

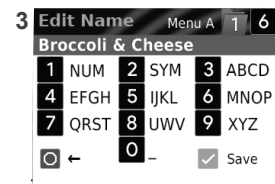
Hinweis: Ordner müssen zuvor unter User Options> DIGIT ENTRY aktiviert werden.

ORDNER NAVIGIEREN

- **Ordner öffnen:** Zifferntaste drücken, um den gewünschten Ordner zu öffnen. . Zifferntaste drücken, um den gewünschten Programmspeicherplatz zu öffnen
- **Ordner verlassen:** STOP/RESET drücken

ORDNER ERSTELLEN/LÖSCHEN

Ordner können nur in der ACP-Programmier-App erstellt oder gelöscht werden



Menü über USB-Stick exportieren

Hinweis: Vor dem Start muss „PIN-Code“ in den Benutzeroptionen aktiviert sein.

Ausgehend vom Bildschirm BEREIT oder TÜR OFFEN:

1. USB-Stick in den USB-Anschluss stecken
2. Taste „4“ gedrückt halten / BENUTZEROPTIONEN
 - Wenn erforderlich, PIN-Code eingeben und START/OK drücken
3. Mit den Pfeiltasten nach oben/unten durch die Benutzeroptionen blättern, bis „Rezeptdatei laden“ angezeigt wird.
4. Entsprechende Zifferntaste drücken, um „Rezeptdatei laden“ auszuwählen
5. Zifferntaste „4“ drücken, um auf USB zu exportieren
6. Wenn oben rechts „Loaded OK“ angezeigt wird, kann der USB-Stick sicher entfernt werden.

Menü über USB-Stick importieren

Hinweis: Die Menüdatei muss im .xml-Format vorliegen und die einzige .xml-Datei auf dem USB-Stick sein. Die Datei muss im obersten Verzeichnis (Root) des USB-Sticks gespeichert sein und darf sich nicht in einem Ordner befinden.

Ausgehend vom Bildschirm BEREIT oder TÜR OFFEN:

1. USB-Stick in den USB-Anschluss einstecken
2. Taste „4“ auf dem Tastenfeld gedrückt halten / BENUTZEROPTIONEN
 - Wenn Sie dazu aufgefordert werden, PIN-Code eingeben und START/OK auf dem Tastenfeld drücken
3. Mit START/OK auf dem Tastenfeld durch die Seiten der Benutzeroptionen blättern, bis „Rezeptdatei laden“ angezeigt wird
4. Entsprechende Zifferntaste drücken, um „Rezeptdatei laden“ auszuwählen
5. Die Zifferntaste drücken, die zur gewünschten Menü-.xml-Datei gehört
 - Mit den Pfeiltasten zwischen den Seiten der Menü-.xml-Dateien wechseln, wenn mehr als drei auf dem USB-Stick vorhanden sind
6. Wenn oben rechts „Loaded OK“ angezeigt wird, kann der USB-Stick sicher entfernt werden



ACP-Programmieranwendung

Bei größeren und komplexeren Menüs ist es oft einfacher, Menüs mit der ACP-Programmieranwendung zu erstellen und zu bearbeiten. Ausführliche Anleitungen finden Sie unter:

www.acpsolutions.com/oven-programming/

Menü in der ACP-Programmieranwendung öffnen

Hinweis: Weitere Details finden Sie online im Benutzerhandbuch der ACP-Programmieranwendung

1. USB-Stick in den USB-Anschluss des Computers einstecken.
2. ACP-Programmieranwendung öffnen.
3. „Datei“ auswählen, dann „Öffnen“. Zum USB-Stick navigieren. Die Menüdatei (.xml-Format) auswählen und öffnen

PIN-CODE AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN

Ausgehend vom Bildschirm BEREIT oder TÜR OFFEN:

1. Tastennummer „4“ gedrückt halten / USER OPTIONS
 - Falls erforderlich, den PIN-Code eingeben und START/OK drücken
2. Mit den Pfeiltasten nach oben oder unten durch die Seiten der Benutzeroptionen blättern, bis „PIN Code“ angezeigt wird.
3. Die entsprechende Zifferntaste drücken, um die Optionen für „PIN Code“ zu öffnen
4. Um die Einstellung zu ändern, die entsprechende Zifferntaste drücken
5. STOP/RESET drücken, um das Menü „User Options“ zu verlassen

Firmware aktualisieren

Hinweis: Firmwaredateien müssen auf den USB-Stick geladen werden. Sie müssen im Stammverzeichnis (Root) des USB-Sticks gespeichert sein und dürfen sich nicht in Ordnern befinden.

1. USB-Stick in den USB-Anschluss einstecken.
2. Taste „4“ gedrückt halten / USER OPTIONS
3. Mit den Pfeiltasten nach oben oder unten durch die Seiten der Benutzeroptionen blättern, bis „Load Firmware“ angezeigt wird
4. Die entsprechende Zifferntaste drücken, um „Load Firmware“ auszuwählen. Der Ofen startet mit einem schwarzen Bildschirm und weißer Schrift
5. DEN USB-STICK NICHT BERÜHREN, während das Firmware-Update läuft
6. Der USB-Stick kann sicher entfernt werden, sobald der Logo-Bildschirm am Ofen erscheint

Es gibt mehrere Optionen, die Sie anpassen können, um den Betrieb des Ofens auf Ihr Unternehmen abzustimmen. Die Optionen sind unten aufgeführt. Die **Werkseinstellung ist fett gedruckt**.

4

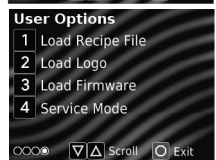
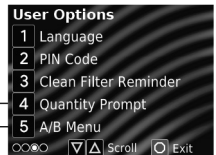
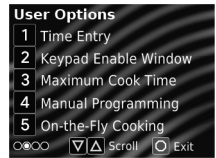
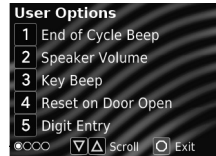
Benutzeroptionen aufrufen und ändern

Vom Bildschirm BEREIT oder TÜR OFFEN



1. Taste „4“/ BENUTZEROPTIONEN gedrückt halten. Falls erforderlich, PIN-Code eingeben und START/OK drücken
 - Der Bildschirm BENUTZEROPTIONEN wird angezeigt

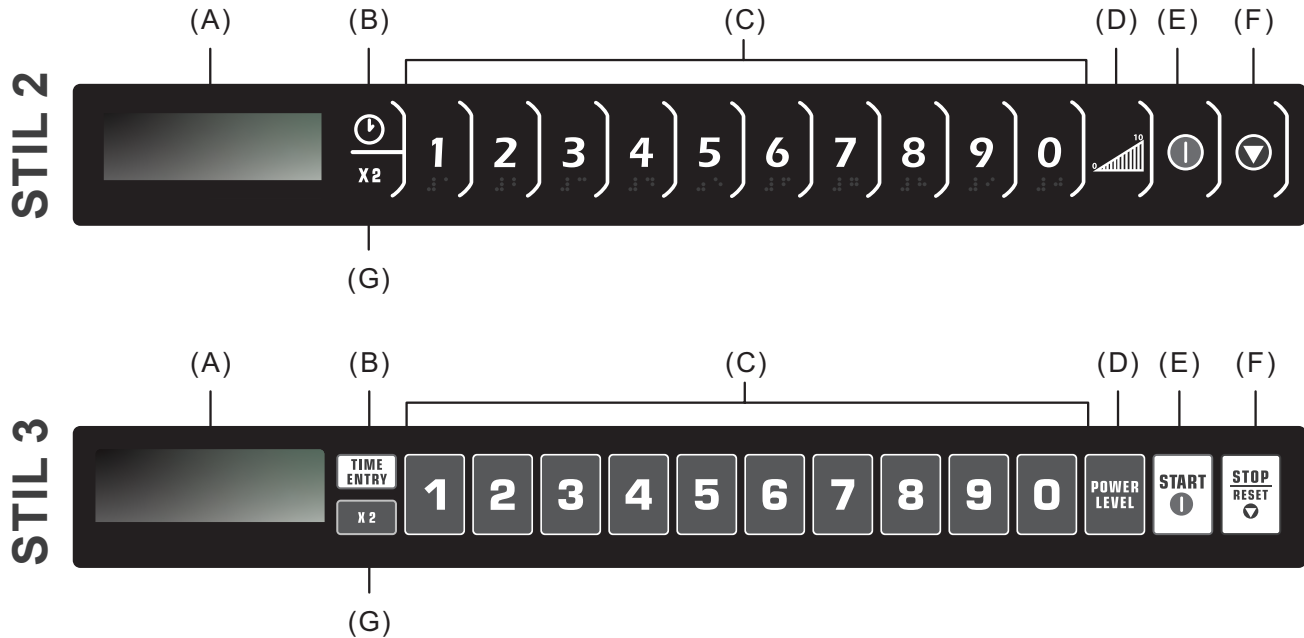
2. Mit den Pfeiltasten nach oben/unten durch die Seiten der Benutzeroptionen blättern
3. Zum Aufrufen einer einzelnen Benutzeroption die entsprechende Zifferntaste drücken
 - Zum Ändern der Einstellung die entsprechende Zifferntaste drücken
 - Zum Zurückkehren zum Menü „Benutzeroptionen“ STOP/RESET drücken
4. Zum Beenden des Menüs „Benutzeroptionen“ STOP/RESET drücken

**STANDARDVOREINSTELLUNG JE MODELL (WERKSEINSTELLUNGEN FETT)**

Werkseinstellungen können je nach Modell abweichen

EINSTELLUNG	ANGEZEIGTE OPTIONEN	BESCHREIBUNG
Signalton am Zyklusende	3 Sekunden Dauerhaft Impuls	3 Sekunden durchgehender Signalton Dauerhafter Signalton, bis die Tür geöffnet wird 5 Signalton-Impulse, bis die Tür geöffnet wird
Lautsprecherlautstärke	Niedrig, Mittel, Hoch	Stellt die Lautsprecherlautstärke auf die gewählte Option ein
Tastenton	Ein Aus	Signalton beim Drücken einer Taste zulassen Signalton beim Drücken einer Taste verhindern
Zurücksetzen bei geöffneter Tür	Garzyklus beenden Garzyklus anhalten	Bricht den Countdown der Heizzeit ab, sobald die Tür während des Zyklus geöffnet wird. Ermöglicht, dass der Ofen den Countdown der Heizzeit fortsetzt, nachdem die Tür während des Zyklus geöffnet wurde
Zifferneingabe	Einstellig Zweistellig Ordner	Ermöglicht 10 (0–9) vorprogrammierte Einträge Ermöglicht 100 (00–99) vorprogrammierte Einträge Ermöglicht 10 Ordner (0–9) mit jeweils 10 vorprogrammierten Einträgen
Manuelle Programmierung	Ein Aus	Ermöglicht manuelle Zeiteingabe und die Nutzung vorprogrammierter Tasten Erlaubt nur die Nutzung vorprogrammierter Tasten
Zeiteingabe	Ein Aus	Manuelle Zeiteingabe/Garen erlaubt Manuelle Zeiteingabe/Garen nicht erlaubt
Maximale Garzeit	10, 60 Minuten	Legt eine maximale Garzeit gemäß der gewählten Option fest
Aktivierungsfenster für Tastenfeld	15, 30 Sekunden, 1, 2 Minuten	Zeitraum nach dem Schließen der Ofentür, in dem ein Garvorgang gestartet werden kann
Kochen während des Betriebs	Ein Aus	Ermöglicht das Drücken zusätzlicher Tasten, um während eines Garzyklus Zeit hinzuzufügen oder zu ändern Deaktiviert das Drücken weiterer Tasten während eines Garzyklus
Mengenabfrage*	Ein Aus	Fordert bei Auswahl eines voreingestellten Programms zur Eingabe des Portions□Multiplikators (1–9) auf Ermöglicht das Garen einzelner Portionen und/oder die Nutzung der X2 □Mengenfunktion
A/B □Menü*	Aus Standardmäßig Menü A Standardmäßig Menü B	A/B □Menü wird nicht verwendet Menü A wird standardmäßig angezeigt Menü B wird standardmäßig angezeigt
PIN □Code	Aus Ein PIN □Code festlegen	Für den Zugriff auf Benutzeroptionen ist kein PIN □Code erforderlich PIN □Code für den Zugriff auf Benutzeroptionen erforderlich PIN □Code erforderlich. Neuen 4 □stelligen PIN □Code erstellen
Sprache	Bengali, Chinese (Mandarin), Danish, Dutch, English , Filipino, French, German, Greek, Hindi, Italian, Japanese, Korean, Laotian, Norwegian, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Spanish, Swedish, Thai, Ukrainian, Vietnamese	
Rezeptdatei laden	N/V	Erkennt einen USB □Stick und importiert die Menüdatei im .xml □Format
Erinnerung: Filter reinigen	Aus, alle 7, 30 oder 90 Tage	Legt das Intervall für die Erinnerung „Filter reinigen“ fest
Logo laden	N/V	Erkennt einen USB □Stick und importiert eine .bmp □Logodatei. Erforderlich: 320×240 Auflösung und 16 □Bit □Farbtiefe (R5 G6 B5)
Logo zurücksetzen	N/V	Löscht ein vom Benutzer geladenes Logo und stellt das werkseitig gespeicherte Logo wieder her

* Nur bei ausgewählten Modellen verfügbar (wird im Menü „Benutzeroptionen“ nur angezeigt, wenn die Werksoption aktiviert ist)



Funktionen des Bedienfelds

- (A) **ANZEIGE (ausgewählte Modelle)**
Einige Elemente in der Anzeige sind zwar sichtbar, leuchten aber nicht.
- (B) **ZEITEINGABE-TASTE**
Wird verwendet, um bei manueller Eingabe oder beim Programmieren die Garzeit einzugeben.
- (C) **NUMMERNTASTEN**
Werden verwendet, um Kochprogramme zu starten oder Zeiten und Leistungsstufen im manuellen Zeiteingabemodus einzugeben.
- (D) **TASTE LEISTUNGSSTUFE**
Wird verwendet, um die Mikrowellenleistung in 10-Prozent-Schritten zwischen 0 % und 100 % einzustellen (1 = 10 % Leistung, 2 = 20 %, 3 = 30 % usw.). Die Leistungsstufe kann verringert werden, um Lebensmittel zuzubereiten, die eine langsamere und gleichmäßigere Erwärmung erfordern. Wenn die Garzeit eingestellt und die START-Taste gedrückt wird, kocht der Ofen mit 100 % Leistung. Drücken Sie beim Programmieren die Taste LEISTUNGSSTUFE, um die Leistung auf 100 % zurückzusetzen.
- (E) **START-TASTE**
Beginnt den Kochvorgang nach manueller Zeiteingabe oder startet einen unterbrochenen Kochzyklus neu. Wird beim Programmieren verwendet, um Zeit und Leistungsstufe zu speichern und zur nächsten Benutzeroption zu wechseln.
- (F) **STOP/RESET-TASTE**
Wird verwendet, um den Programmiermodus zu beenden und den Garvorgang während eines Kochzyklus zu beenden.
- (G) **X2-TASTE FÜR MEHRERE PORTIONEN**
Erhöht die voreingestellte Kochzeit um einen Prozentsatz der ursprünglichen Kochzeit, auch als Garfaktor bekannt. Wird verwendet, um mehrere Portionen zu kochen.

Programmierungsfunktionen

STUFENKOCHEN

Ermöglicht es dem Anwender, bis zu vier verschiedene Kochzyklen oder -stufen nacheinander zu verwenden, ohne die Eingabe wiederholen zu müssen. Zum Beispiel kann das Stufenkochen so eingestellt werden, dass Lebensmittel zunächst aufgetaut, dann gekocht und anschließend bis zum Servieren warmgehalten werden.

BENUTZEROPTIONEN

Ermöglichen es dem Benutzer, die verschiedenen Ofeneinstellungen anzupassen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Benutzeroptionen“ dieses Handbuchs.

MANUELLE ZEITEINGABE

Der Anwender kann Lebensmittel erhitzen, ohne die voreingestellten Programmtasten zu ändern.

VOREINGESTELLTE PROGRAMMTASTEN (ZIFFERNEINGABE)

Der Ofen kann entweder 10 oder 100 Kochprogramme speichern.

A. Einstellige Kochtasten

Werkseitig ist der Ofen so programmiert, dass er 10 Kochprogramme speichert. Jede Taste startet ein Kochprogramm.

B. Zweistellige Kochtasten

Die Ofensteuerung kann so verändert werden, dass sie bis zu 100 Kochprogramme speichert. Jedem Eintrag wird eine zweistellige Ziffer zugeordnet, wie zum Beispiel 01, 05 oder 20. Bei Verwendung der zweistelligen Tastenprogrammierung müssen zwei Zifferntasten gedrückt werden, um den Kochvorgang zu starten. Zur Umstellung der Ofensteuerung auf 100 Kochprogramme lesen Sie bitte den Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch.

Kochdisplays

STIL 2	STIL 3	BESCHREIBUNG
BEREIT	BEREIT	Wird angezeigt, wenn die Ofensteuerung Einträge akzeptiert
00:00	00:00	Zeigt die Garzeit an. Wenn Phasenkochen programmiert ist, wird die Gesamtgarzeit angezeigt
MW-LEISTUNG IN %	GARSTUFE	Wird während des Ofenbetriebs angezeigt und gibt die Mikrowellenleistung in Prozent an. • Stil 2: Die MW-Leistung in % wird in Zehnerschritten als Zahl zwischen 10 und 90 angezeigt. Wenn keine Zahl angezeigt wird, kocht der Ofen mit voller Leistung. • Stil 3: Die Garstufe wird oben als Zahl von 1 bis 9 angezeigt (1 = 10 %, 2 = 20 %, 3 = 30 % usw.). Wenn keine Nummer angezeigt wird, kocht der Ofen mit voller Leistung.
GAREN		Wird angezeigt, wenn der Ofen während eines Kochzyklus Mikrowellenenergie erzeugt.

Programmierdisplays

STIL 2	STIL 3	BESCHREIBUNG
PROGRAMM	PROGRAMM	Wird angezeigt, wenn Sie in den Programmiermodus wechseln.
PO-	P:0	Wird angezeigt, wenn der Ofen in den Programmiermodus für den einstelligen Tastenspeicher wechselt.
P--	P:	Wird angezeigt, wenn der Ofen in den Programmiermodus für den zweistelligen Tastenspeicher wechselt. Für die Eingabe eines Programms müssen 2 Zifferntasten gedrückt werden.
OPTIONEN	OP:--	Wird angezeigt, wenn der Ofen sich im Benutzeroptionsmodus befindet. Benutzeroptionen können nun eingestellt oder definiert werden.
CF:0-	CF:	Wird bei gedrückter X2-Taste mit einem numerischen Garfaktor angezeigt. Der Garfaktor ist der Prozentsatz, um den die Kochzeit nach Drücken der X2-Taste erhöht wird, um mehrere Portionen zu kochen (1 = 10 %, 2 = 20 %, 3 = 30 % usw.).
PHASE -	P:--1	Die Zahl (1 bis 4) gibt die Phase an, die gerade programmiert wird. • Stil 2: Die Nummer der Phase wird über der Kochzeit angezeigt. • Stil 3: Die Nummer der Phase wird bei der Programmierung einer bestimmten Kochstufe kurz angezeigt.

Unterbrechen des Betriebs

Drücken Sie bei laufendem Ofen die STOP/RESET-Taste zur Unterbrechung des Betriebs. Das Display zeigt die verbleibende Kochzeit an. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die START-Taste, um den Ofenbetrieb fortzusetzen.

Fehleingaben stornieren

Wenn der Ofen nicht in Betrieb ist, drücken Sie die STOP/RESET-Taste, um die Anzeige zu löschen. Wenn der Ofen in Betrieb ist, drücken Sie die STOP/RESET-Taste einmal, um den Betrieb zu unterbrechen, und dann noch einmal, um die Anzeige zu löschen. Wenn die Ofentür geöffnet ist und die Zeit im Display angezeigt wird, schließen Sie die Ofentür und drücken Sie die STOP/RESET-Taste, um die Anzeige zu löschen.

Werkseitig voreingestellte Programme

Alle vorprogrammierten Tasten sind bei Lieferung auf volle Leistung (100 %) eingestellt.

TASTE	ZEIT
1	10 Sek.
2	20 Sek.
3	30 Sek.
4	45 Sek.
5	1:00 Min.

TASTE	ZEIT
6	1:30 Min.
7	2:00 Min.
8	3:00 Min.
9	4:00 Min.
0	5:00 Min.

Hinweis: Die Werkseinstellung kann je nach Modell variieren

Verwendung von voreingestellten Programmtasten

Dieser Ofen verfügt standardmäßig über mehrere vorprogrammierte Kochsequenzen.

Hinweis: Um die einstellige oder zweistellige Tastenoption zu verändern, lesen Sie bitte den Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch.

- Öffnen Sie die Ofentür und stellen Sie die Speisen in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
 - Das Display zeigt „BEREIT“ an
- Wählen Sie die Taste(n) für die gewünschte vorprogrammierte Kochsequenz aus.
 - **Einstellige Kochtasten:** Drücken Sie eine Taste (0–9)
 - **Zweistellige Kochtasten:** Drücken Sie beide Tasten nacheinander, um die zweistellige Ziffer für die gewünschte Kochsequenz (00–99) einzugeben.
- Der Ofen wird gestartet und zeigt die verbleibende Garzeit an.
- Falls eine längere Garzeit erforderlich ist, drücken Sie die voreingestellte(n) Programmtaste(n) vor oder nach Beendigung des Kochzyklus.
- Am Ende des Garvorgangs piept der Ofen. Nehmen Sie vorsichtig das Essen aus dem Ofen.

Manuelle Zeiteingabe

Der Anwender kann Lebensmittel erhitzen, ohne die voreingestellten Programmtasten zu ändern.

- Öffnen Sie die Ofentür und stellen Sie die Speisen in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
 - Das Display zeigt „BEREIT“ an
- Drücken Sie die ZEITEINGABE-Taste
 - Das Display zeigt „00:00“ und „BEREIT“ an
- Verwenden Sie die Nummerntasten, um die gewünschte Garzeit einzugeben.
 - Wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Taste gedrückt wird, öffnen Sie die Ofentür und schließen Sie diese wieder.
- Drücken Sie die LEISTUNGSSTUFE-Taste, um die Leistungsstufe auszuwählen. Drücken Sie eine Zifferntaste, um die Leistungsstufe einzustellen, oder drücken Sie die LEISTUNGSSTUFE-Taste erneut, um sie auf 100 % zurückzusetzen.
 - Stil 2:** Display zeigt „% MW-LEISTUNG“ und die aktuelle Leistungsstufe an, wenn diese nicht 100 Prozent beträgt.
 - Stil 3:** Display zeigt „GARSTUFE“ und die aktuelle Leistungsstufe an, wenn diese nicht 100 Prozent beträgt.
- Zur Eingabe weiterer Kochphasen:** Wiederholen Sie die Schritte 2–4 für jede weitere Kochphase.
 - Sie können bis zu vier verschiedene Phasen programmieren.
- Drücken Sie die START-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen

X2-Taste für mehrere Portionen

Erhöht die Garzeit beim Kochen von mehr als einer Portion.

- Öffnen Sie die Ofentür und stellen Sie die Speisen in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
 - Das Display zeigt „BEREIT“ an
- Drücken Sie die X2-Taste.
 - Die hinzugefügte Zeit ist ein Prozentsatz der ursprünglich voreingestellten Garzeit.
 - Dieser Prozentsatz kann angepasst werden. Weitere Informationen finden Sie unter dem Abschnitt „Programmierung“ in diesem Handbuch.
- Drücken Sie die gewünschte vorprogrammierte Taste.
- Der Ofen wird gestartet und zeigt die verbleibende Garzeit an.

Programmiermodus

Ermöglicht es dem Anwender, den Nummerntasten Kochzeiten, Leistungsstufen und Phasenkochen zuzuweisen.

- Öffnen Sie die Ofentür und halten Sie die Nummerntaste „1“ für 5 Sekunden gedrückt. Der Ofen piept.
 - Stil 2:** Display zeigt „PROGRAMM“ an
 - Stil 3:** Display zeigt „P:0“ an

Hinweis: Wenn die STOP/RESET-Taste gedrückt wird, bevor die Programmierung abgeschlossen ist, werden alle Änderungen verworfen und der Programmiermodus der Mikrowelle beendet.
- Wählen Sie die Taste(n), um die Kochsequenz des Programms zu ändern oder zu überprüfen.
 - Einstellige Kochtasten:** Drücken Sie eine Taste (0–9)
 - Zweistellige Kochtasten:** Drücken Sie beide Tasten nacheinander, um die zweistellige Ziffer für die gewünschte Kochsequenz (00–99) einzugeben.
- Verwenden Sie die Nummerntasten, um die gewünschte Garzeit einzugeben.
- Drücken Sie die LEISTUNGSSTUFE-Taste, um die Leistungsstufe auszuwählen. Drücken Sie eine Zifferntaste, um die Leistungsstufe einzustellen, oder drücken Sie die LEISTUNGSSTUFE-Taste erneut, um sie auf 100 % zurückzusetzen.
 - Stil 2:** Display zeigt „% MW-LEISTUNG“ und die aktuelle Leistungsstufe an, wenn diese nicht 100 Prozent beträgt.
 - Stil 3:** Display zeigt „GARSTUFE“ und die aktuelle Leistungsstufe an, wenn diese nicht 100 Prozent beträgt.
- Um weitere Kochphasen hinzuzufügen:** Drücken Sie die ZEITEINGABE-Taste. Wiederholen Sie dann die Schritte 3–4 für jede weitere Kochphase.
 - Sie können bis zu vier verschiedene Phasen programmieren.
- Zum Speichern des Kochprogramms:** Drücken Sie die START-Taste
- Zum Beenden des Programmiermodus:** Drücken Sie die STOP/RESET-Taste oder schließen Sie die Ofentür.

X2-Programmierung für mehrere Portionen

Mit dieser Funktion kann ein festgelegter Prozentsatz der ursprünglichen Garzeit, der sogenannte Garfaktor, zu einer Kochsequenz hinzugefügt werden.

ZUM BEARBEITEN DES GARFAKTORS:

- Öffnen Sie die Ofentür und halten Sie die Nummerntaste „1“ für 5 Sekunden gedrückt. Der Ofen piept.
- Wählen Sie die neu zu programmierende(n) Taste(n) aus.
- Drücken Sie die X2-Taste.
- Durch Drücken einer Zifferntaste kann der Garfaktor geändert werden.

Beispiele:

 - Taste 5 ändert den Garfaktor auf 50 %.
 - Taste 3 ändert den Garfaktor auf 30 %.
- Drücken Sie die START-Taste, um Änderungen zu speichern.

Ändern der Benutzeroptionen

Dies erlaubt dem Anwender, die verschiedenen Ofeneinstellungen anzupassen. Optionen wie die ein- oder zweistellige Tastaturprogrammierung, die Lautstärke des Pieptons und die maximale Garzeit können den individuellen Vorlieben angepasst werden.

- Öffnen Sie die Ofentür und halten Sie die Nummerntaste „2“ für 5 Sekunden gedrückt. Der Ofen piept.
 - Stil 2:** Das Display zeigt „OPTIONEN“ an
 - Stil 3:** Das Display zeigt „OP:“ an

Hinweis: Wenn die STOP/RESET-Taste gedrückt wird, bevor die Programmierung abgeschlossen ist, werden alle Änderungen verworfen und der Programmiermodus der Mikrowelle beendet.
- Drücken Sie eine beliebige Zifferntaste, um die entsprechenden Optionen gemäß der nachstehenden Tabelle einzugeben.
- Zum Ändern drücken Sie die Zifferntaste so oft, bis die gewünschte Einstellung erreicht ist.
 - Mit jedem erneuten Drücken der Zifferntaste ändert sich die Option.
 - Es wird ein Kombinationsschlüssel mit dem Code für die gewünschte Option angezeigt.
- Durch Drücken der START-Taste wird die ausgewählte Einstellung gespeichert.
- Um den Benutzeroptionsmodus zu beenden, drücken Sie die STOP/RESET-Taste und schließen Sie die Ofentür.

TASTE	ANZEIGE	OPTIONEN (WERKSEINSTELLUNGEN SIND FETT GEDRUCKT)
1 Piepton Zyklusende	OP:10 OP:11 OP:12	3 Sekunden kontinuierlicher Piepton Kontinuierlicher Piepton bis zum Öffnen der Tür 5 aufeinander folgende Signaltöne, bis die Tür geöffnet wird
2 Lautsprecherlautstärke	OP:20 OP:21 OP:22 OP:23	Piepton ausschalten Stellt die Lautstärke auf leise Stellt die Lautstärke auf mittel Stellt die Lautstärke auf laut
3 Tastenton	OP:30 OP:31	Deaktiviert Tastenton Aktiviert Tastenton
4 Zeitfenster für Tastaturaktivierung	OP:40 OP:41 OP:42 OP:43	15 Sekunden nach dem Öffnen der Ofentür wird die Tastatur deaktiviert 30 Sekunden nach dem Öffnen der Ofentür wird die Tastatur deaktiviert 1 Minute nach dem Öffnen der Ofentür wird die Tastatur deaktiviert 2 Minuten nach dem Öffnen der Ofentür wird die Tastatur deaktiviert
5 Zeit hinzufügen während des Erwärmens	OP:50 OP:51	Verhindert das Verlängern der Aufwärmzeit während der Ofen läuft Ermöglicht die Änderung der Aufwärmzeit während der Ofen läuft, wenn eine vorprogrammierte Taste gedrückt wird
6* Zurücksetzen durch Türöffnung	OP:60 OP:61	Ermöglicht dem Ofen, den Countdown fortzusetzen, wenn die Tür während des Vorgangs geöffnet wird Beendet das Herunterzählen der Zeit, wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird
7* Maximale Aufwärmzeit	OP:70 OP:71	Erlaubt 60 Minuten Aufwärmzeit Erlaubt 10 Minuten Aufwärmzeit
8 Manuelle Bedienung	OP:80 OP:81	Erlaubt ausschließlich die Verwendung vorprogrammierter Tasten Erlaubt die Verwendung der manuellen Zeiteingabe und der vorprogrammierten Tasten
9 Betrieb mit zweistelligen Ziffern	OP:90 OP:91	Erlaubt 10 (0–9) vorprogrammierte Tasten (einstellige Kochtasten) Erlaubt 100 (00–99) vorprogrammierte Tasten (zweistellige Kochtasten)
0 Benachrichtigung zur Filterreinigung	OP:00 OP:01 OP:02 OP:03	Benachrichtigung nicht anzeigen Benachrichtigung alle 7 Tage für 24 Stunden anzeigen Benachrichtigung alle 30 Tage für 24 Stunden anzeigen Benachrichtigung alle 90 Tage für 24 Stunden anzeigen

*Werkseinstellung kann je nach Modell variieren

Hinweise zum Kochen

Die ACP-Mikrowelle erleichtert Ihnen die Arbeit. Sie werden mehr vorkochen und Portionen bereits im Voraus vorbereiten können. Sie werden auch weniger Zeit für die Zubereitung von Sonderbestellungen brauchen.

Um sicher zu stellen, dass Sie durchweg gute Ergebnisse erzielen, sollten Sie einige einfache Hinweise beachten.

Eigenschaften von Lebensmitteln

Der Garprozess in der Mikrowelle hängt direkt von den Eigenschaften verschiedener Lebensmittel ab.

Die **Form** von Lebensmitteln kann die Garzeit stark beeinflussen. Flache und dünne Lebensmittel erhitzen sich schneller als stückige. Zum Beispiel wird ein Auflauf in einer flachen Form schneller gar, als wenn man ihn gehäuft in eine kleine Schüssel gibt. Lebensmittel, die klein geschnitten wurden, garen schneller als größere Lebensmittel. Für ein gleichmäßiges Garergebnis sollten alle Stücke eine einheitliche Größe und Form haben, da kleinere Stücke sonst schneller gar sind. Die stärkste Garleistung entsteht im Inneren einer Speise in einer Tiefe von etwa 1,9 cm (3/4") von der Oberfläche. Das Innere von größeren oder festen Speisen wird durch die Wärme erhitzt, die durch die äußeren Schichten der Speise geleitet wird. Am gleichmäßigsten garen flache, ringförmige Speisen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Lebensmittel von ähnlicher Größe und Form zusammen zubereiten.

Die **Menge oder das Volumen** einer Speise kann die Garzeit beeinflussen. Wenn das Volumen der Speise erhöht wird, steigt die zum Garen oder Erhitzen benötigte Zeit fast proportional an. Wird die doppelte Menge an Speisen in den Ofen geschoben, dauert das Garen fast doppelt so lange. Um die Garzeit für größere Mengen zu bestimmen, multiplizieren Sie die individuelle Garzeit einer Speise mit der größeren Menge und reduzieren Sie dann die Gesamtgarzeit um etwa 20 %.

Die **Konsistenz** einer Speise kann die Garzeit stark beeinflussen. Weiche Lebensmittel, wie z. B. Brote, Kuchen oder Gebäck, erhitzen sich viel schneller als zähes Fleisch in gleicher Größe. Weiche Lebensmittel absorbieren Mikrowellen schnell und durchgehend. Fleisch absorbiert Mikrowellen vor allem außen, während das Innere durch Konduktion erwärmt wird, was die Garzeit verlängert. Fleisch kann auf Wunsch in einer Soße gegart werden. Aufgrund des Feuchtigkeitsgehalts erhitzt sich eine Sauce sehr schnell. Die Hitze überträgt sich auch auf das Fleisch, so dass das Fleisch sowohl durch Konduktion als auch durch Mikrowellen schneller gar wird.

Die **Anfangstemperatur** einer Speise beeinflusst die Garzeit. Um die Temperatur einer Speise um 1 °C zu erhöhen, muss eine bestimmte Energiemenge zugeführt werden. Speisen mit einer niedrigen Anfangstemperatur erfordern daher eine höhere Energiezufuhr und eine längere Garzeit. Aus diesem Grund benötigen Speisen, die aus dem Kühlschrank kommen, eine längere Garzeit als Speisen, die bei Raumtemperatur gelagert werden. Speisen, die bereits leicht angewärmt sind, erhitzen sich im Ofen sehr schnell.

Der **Feuchtigkeitsgehalt** einer Speise beeinflusst die Garzeit. Je höher der Feuchtigkeitsgehalt in einer Speise ist, desto länger ist die Garzeit.

Der **Salz-, Fett- und Zuckergehalt** einer Speise beeinflusst die Garzeit. Speisen mit hohem Salz-, Fett- und Zuckergehalt erhitzen sich sehr schnell und können viel höhere Temperaturen erreichen als Speisen mit niedrigem Salz-, Fett- und Zuckergehalt. Speisen mit einem geringen Salz-, Fett- und Zuckergehalt erfordern längere Garzeiten.

Die **Anordnung** der Speisen in der Mikrowelle beeinflusst den Garvorgang. Am besten ist eine kreisförmige Anordnung. Verwenden Sie möglichst rundes Geschirr. Verteilen Sie auch Speisen wie gebackene Kartoffeln im Ofen nicht in Reihen, sondern im Kreis. Wenn Sie nur eine Speise zubereiten, legen Sie sie in die Mitte der Glasablage des Ofens.

Hinweise zum Kochen (Fortsetzung)

Manuelle Bearbeitung von Speisen

Manche Rezepte empfehlen, Lebensmittel während des Garens zu bearbeiten oder zu bewegen. Es gibt verschiedene Formen der Bearbeitung:

Beim Garen in der Mikrowelle müssen Speisen weniger oft gerührt werden als beim herkömmlichen Kochen. Beim herkömmlichen Kochen verwenden Sie einen Löffel, mit dem Sie das Essen vom Boden einer Pfanne nach oben bewegen, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen. Beim Garen in der Mikrowelle müssen Sie bestimmte Speisen ebenfalls umrühren, um die Hitze zu verteilen. Dabei müssen Sie allerdings von außen nach innen bzw. zur Mitte hin rühren. Wenn ein Rezept angibt, dass Sie während des Garens ein- oder zweimal umrühren sollen, dann tun Sie das in möglichst gleichmäßigen Intervallen. Wenn beispielsweise das Rezept bei einer 12-minütigen Garzeit vorsieht, dass zweimal umgerührt werden soll, dann rühren Sie die Speise erstmals nach 4 Minuten und erneut nach 8 Minuten Garzeit um. Es ist aber nicht notwendig, sich ganz genau daran zu halten. Rühren Sie nur bei Bedarf um. Wird eine niedrigere Leistungsstufe oder Einstellung verwendet, muss weniger oft umgerührt werden. Zu den Speisen, die möglicherweise umgerührt werden müssen, gehören zum Beispiel Pudding, einige Aufläufe, manche Soßen, einige Suppen und einige Eierspeisen. Einige Speisen können nicht umgerührt werden. Diese Speisen werden anders angeordnet oder gewendet.

Einige Speisen lassen sich nicht umrühren und sollten während des Garens anders **positioniert oder angeordnet** werden. Einige Beispiele dafür sind gebackene Kartoffeln, Cupcakes (in Dessertschalen), Hähnchenteile usw. Durch die veränderte Position der Speisen im Ofen werden diese gleichmäßiger gegart. Die Position von Speisen, die gekocht, zugedeckt oder auf einer niedrigen Leistungsstufe gegart werden, muss in der Regel nicht verändert werden.

Es gibt tatsächlich **zwei Arten des Drehens**. Speisen werden gedreht, wenn sie nicht umgerührt werden können. Speisen, die gekocht, zugedeckt oder auf einer niedrigen Leistungsstufe gegart werden, müssen in der Regel nicht gedreht werden.

Wenden von Speisen: Das Wenden von Speisen dient der Wärmeverteilung. Fleisch und Geflügel sind zwei Arten von Lebensmitteln, die manchmal gewendet werden müssen. Beispiele hierfür sind Braten, Truthähne und ganze Hühner. Kleine Fleischstücke wie z. B. Geflügelteile müssen möglicherweise gewendet werden, wenn sie in Auflaufformen oder in einer Bratpfanne zubereitet werden.

Rotieren bzw. Drehen von Speisen: Es gibt ein paar Speisen, die nicht gerührt, umgestellt oder gewendet werden können. In diesem Fall wird das Kochgeschirr gedreht bzw. rotiert. Eine halbe Drehung bedeutet, die Kochform um 180° zu drehen, so dass die Vorderseite der Kochform, die bisher zur Ofentür zeigte, jetzt zur Ofenrückwand zeigt. Beispiele für Speisen, die manchmal in der Kochform gedreht oder rotiert werden, sind Kuchen, Quiches oder Soufflés. Wird eine niedrigere Leistungsstufe bzw. Einstellung gewählt, müssen die Speisen eher selten gedreht werden.

Mikrowellengeschirr

Verwenden Sie niemals Kochbehälter oder Abdeckungen, die Metall enthalten. Dazu gehören alle Metall- und emaillierten Metallkernprodukte, Folien sowie metallvergoldete Behälter. Geeignete Kochbehälter bestehen unter anderem aus Papier, Glas, Porzellan, Stoff und Korbgeflecht.

EMPFOHLEN	NICHT EMPFOHLEN
Glas/Keramik	Aluminiumfolie
Naturfasertuch	Einkaufsbeutel
Nicht recyceltes Papier	Recyclingpapier
Kunststoff	Bleikristall
Holz	Zeitungen
	Metall
	Metallvergoldetes Porzellan

KOCHGESCHIRR TESTEN

Mit dem folgenden Test können Sie die Mikrowellentauglichkeit Ihrer Utensilien überprüfen.

1. Stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Messbecher aus Glas neben das zu prüfende leere Geschirr in die Mikrowelle.
2. Heizen Sie eine Minute lang mit voller Leistung.
3. Überprüfen Sie die Temperatur von Geschirr und Wasser.
 - Bleibt das Geschirr kühl, während das Wasser heiß ist, eignet sich das Geschirr für die Mikrowelle.
 - Wenn das Geschirr leicht warm ist, eignet es sich für kurze Garzeiten.
 - Wenn das Geschirr heiß und das Wasser kühl ist, darf es nicht verwendet werden. Das Geschirr bleibt kühl, wenn es keine Mikrowellen absorbiert, während das Wasser alle Mikrowellen absorbiert. Das Geschirr wird heiß, wenn es Mikrowellen absorbiert.

Kochtipps

Die Speisen für schnelleres und gleichmäßigeres Garen abdecken. Dazu können Glasdeckel, Plastikfolie, Tellerabdeckungen oder andere Papierprodukte verwendet werden. Nicht dicht verschließen. Der Dampf sollte jederzeit entweichen können.

Kochbeutel, Plastikhüllen und alle Lebensmittel mit einer dünnen Schale oder Haut, wie z. B. Kartoffeln, Kürbisse, Tomaten, Eier usw., müssen angestochen werden. Dadurch wird ein Platzen im Ofen verhindert und der Dampf kann sich ausdehnen bzw. entweichen.

Lebensmittel sollten sorgfältig auf dem Geschirr verteilt werden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Lebensmittel wie Gemüse oder auflaufähnliche Speisen gleichmäßig um den Tellerrand verteilen und sie in der Mitte weniger dick schichten. Die Lebensmittel sollten nicht über den Rand des Kochgeschirrs ragen oder darüber hängen. Bedecken Sie Fleisch mit Bratensoße oder Au-Jus und befeuchten Sie alle trockenen Lebensmittel außer Brot und Gebäck.

Stapeln Sie keine Lebensmittel oder Speisen in Ihrem Ofen. Wenn Sie mehr als eine Portion oder mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, sollten Sie alle Speisen auf gleicher Höhe in den Ofen stellen und zwischen allen Behältern etwas Platz lassen.

Kochanleitungen

Tipps zum Dampfaren

1. Kochgefäße

- a. Erhitzen oder kochen Sie Speisen immer in geschlossenen Gefäßen, um Folgendes zu erreichen:
 - Dampfdruckhaltung für effizientes Kochen und um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern
 - Konstante Garergebnisse und Temperaturen
 - Der Ofeninnenraum bleibt sauber und Speisespritzer werden vermieden
- b. Als Materialien für den Einsatz in der Mikrowelle eignen sich Keramik, Pappe, Porzellan, Styropor, Glas und Kunststoff. Eine hochtemperaturbeständige Kochform aus Plastik wird für ALLE Speisen empfohlen, insbesondere für solche mit hohem Fett- oder Zuckergehalt, da diese Bestandteile sehr schnell heiß werden.

2. Temperatur der Speisen

- a. Um die vorgeschriebene Serviertemperatur zu erreichen, ist bei Tiefkühlprodukten eine längere Garzeit erforderlich als bei Produkten, die im Kühlschrank aufbewahrt wurden.
- b. Gekühlte Produkte:
 - Speisen, die bei 4 °C (40 °F) im Kühlschrank gelagert wurden, sollten beim Erwärmen abgedeckt werden. Davon ausgenommen sind Brote, Gebäck oder andere panierte Speisen. Diese sollten unbedeckt erwärmt werden, um ein Aufweichen zu vermeiden.
- c. Ungekühlte Produkte:
 - Lebensmittel, die bei Raumtemperatur gelagert wurden, wie zum Beispiel in Dosen konservierte Speisen oder Gemüse, erfordern eine kürzere Erwärmungszeit als gekühlte Produkte.
- d. Herkömmlich zubereitete Lebensmittel sollten nicht vollständig durchgegart werden, um ein Zerkochen beim erneuten Erwärmen in der Mikrowelle zu verhindern.
- e. Nach Abschluss eines Dampfzyklus steigen die Temperaturen im Inneren der Speisen durch den Dampf noch geringfügig weiter an.

3. Zusammensetzung der Lebensmittel

- a. Lebensmittel, die einen hohen Fett-, Zucker-, Salz- und Feuchtigkeitsgehalt aufweisen, nehmen Mikrowellenenergie besonders schnell auf, wodurch die Garzeit verkürzt wird.
- b. Lebensmittel mit einem hohen Protein- oder Ballaststoffanteil benötigen aufgrund der langsameren Absorption von Mikrowellenenergie eine längere Garzeit.

4. Menge

- a. Mit zunehmender Lebensmittelmenge steigt auch die erforderliche Garzeit.

Bitte beachten Sie beim Kochen oder Erwärmen von Speisen sämtliche Richtlinien des USDA/FDA-Lebensmittelkodex.

Reinigung und Pflege

Mikrowellenenergie wird von jeglichen Lebensmitteln im Ofen aufgenommen. Speisereste oder Verschmutzungen können die Heizleistung beeinträchtigen und auch zu Schäden am Ofen führen. Um Schäden am Ofen zu vermeiden, halten Sie die Mikrowelle sauber und entfernen Sie alle Speisereste. Beachten Sie die folgenden Empfehlungen für eine fachgerechte Instandhaltung des Ofens.

ACHTUNG: NICHTBEACHTUNG DER FOLGENDEN REINIGUNGSANWEISUNGEN KANN ZUM ERLÖSCHEN IHRER GARANTIE FÜHREN

⚠ Verwenden Sie **KEINE** ätzenden Reinigungsmittel oder Reinigungsprodukte, die Ammoniak, Zitrusextrakte, Phosphate, Chlor, Natrium- oder Kaliumhydroxid (Lauge) enthalten. Die Verwendung von ätzenden Reinigungsprodukten oder Produkten mit Ammoniak, Phosphaten, Chlor, Natrium oder Kaliumhydroxid (Lauge) kann essentielle Ofenteile beschädigen.

Bei Verwendung nicht zulässiger Reinigungsmittel erlischt die Garantie.

⚠ **Niemals** Wasser in den Boden der Mikrowelle gießen.

⚠ **KEINE** Reinigungssysteme mit Wasserdruck verwenden.

⚠ Den Ofen **NICHT** ohne Antennenschutz und Luftfilter betreiben.

⚠ **Niemals** den Ofen während der Reinigung einschalten oder betreiben. Den Ofen vor der Reinigung immer vom Stromnetz trennen.

⚠ Das Gerät darf **NICHT** mit einem Wasserstrahl- oder Dampfreiniger gereinigt werden.

⚠ WARNUNG

Um einen Stromschlag zu vermeiden, der zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann, ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel oder unterbrechen Sie den Stromkreis mit dem Schutzscharter des Ofens.

Tragen Sie bei der Reinigung des Ofens Handschuhe und Schutzbrille.

Wird der Ofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten, können die Oberflächen mit der Zeit verschleien. Dies reduziert die Lebensdauer des Geräts und kann zu Gefahrensituationen führen.

Tägliche Reinigung und Pflege

INNEN- UND AUSSENVERKLEIDUNG UND TÜR

1. Ofen vom Stromnetz trennen
2. Entfernen Sie alle Speisereste
3. Reinigen Sie die Mikrowelle mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser. Verwenden Sie dafür einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch. Den Schwamm oder das Tuch auswringen, um überschüssiges Wasser zu entfernen, bevor Sie das Gerät abwischen.
4. Bei Bedarf eine Tasse Wasser in der Mikrowelle erhitzen, um Verschmutzungen vor der Reinigung zu lösen.

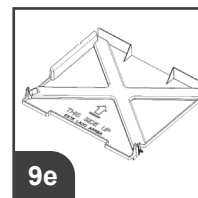
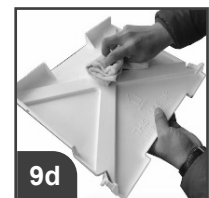
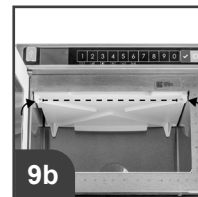
BEDIENFELD

5. Öffnen Sie die Ofentür, um den Timer zu deaktivieren.
6. Mit mildem Reinigungsmittel, warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch reinigen. Den Schwamm oder das Tuch auswringen, um überschüssiges Wasser zu entfernen, bevor Sie das Gerät abwischen.

ANTENNEN-/SPRITZSCHUTZ

Der Antennenschutz (oder Spritz-/Fettschutz) ist ein essentieller Bestandteil des Ofens. Reinigen Sie die Schutzabdeckung, um zu verhindern, dass sich Speisespritzer/Verschmutzungen an der Ofendecke ansammeln

7. Ofen vom Stromnetz trennen
8. Reinigen Sie den Antennenschutz mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser. Verwenden Sie dafür einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch. Den Schwamm oder das Tuch auswringen, um überschüssiges Wasser zu entfernen, bevor Sie das Gerät abwischen.
9. **BEI HARTNÄCKIGEN ABLAGERUNGEN** kann es notwendig sein, den Antennenschutz zur gründlicheren Reinigung zu entfernen.
 - a. Ofen vom Stromnetz trennen, um ein Rotieren der Antenne zu verhindern
 - b. Antennenschutz entfernen
 - Drücken Sie die beiden vorderen Halterungen und ziehen Sie diese nach unten
 - Entfernen Sie die Schutzabdeckung, indem Sie diese um 45 Grad neigen
 - c. Reinigen Sie die Schutzabdeckung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser. Mit Wasser abspülen.
 - d. Gründlich trocknen
 - e. Schutzabdeckung wieder montieren
 - Positionieren Sie die Schutzabdeckung so, dass die Schrift „This Side Up“ nach oben zeigt und lesbar ist
 - Schutzabdeckung schräg in den Hohlraum einsetzen
 - Die hinteren 2 Stifte einsetzen und dann die Vorderseite nach oben in die richtige Position drücken
 - f. Korrekte Installation überprüfen
 - Nach der Montage müssen die 4 Stifte durch die Löcher gesteckt werden.
 - Überprüfen Sie durch Herunterziehen der Schutzabdeckung mit den Fingern, ob alle Stifte in die Bohrungen eingerastet sind und die Schutzabdeckung sicher befestigt ist.
 - g. Den Ofen wieder an das Stromnetz anschließen.



Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

Detaillierte Empfehlungen zur täglichen Pflege und Reinigung finden Sie auf der vorherigen Seite.

Wöchentliche Reinigung und Pflege

LUFTFILTER

Reinigen Sie den Zuluftfilter wöchentlich, um einen optimalen Luftstrom zu gewährleisten.

⚠ WICHTIG: Reinigen Sie den Luftfilter regelmäßig, um Überhitzung und Schäden am Ofen zu vermeiden.

⚠ ACHTUNG: Betreiben Sie den Ofen NICHT ohne eingesetzten Filter.

1. Position des Luftfilters bzw. der Luftfilter bestimmen:

↳ **Stil 1-, Stil 2- und Stil 3-Modelle:**

Der Ofen hat einen (1) Luftfilter. Der Luftfilter befindet sich unter der Ofentür.

↳ **Stil 4-Modelle:**

Der Ofen hat zwei (2) Luftfilter. Die Luftfilter befinden sich an der rechten und linken Unterseite des Ofens.

2. Ofen vom Stromnetz trennen. 

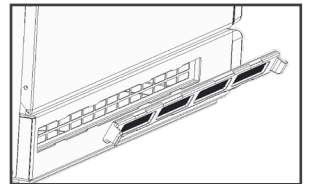
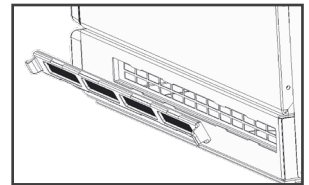
3. Die Filtereinsätze anfassen und nach vorne ziehen. Der Filter wird aus den Halteklammern gelöst.

4. Den Filter in heißem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auswaschen. Spülen und trocknen Sie die Filter gründlich.

5. Zum Wiedereinbau platzieren Sie die Unterseite des Filters in den Halteklammern und drücken Sie die Oberseite des Filters in die richtige Position.



(Stile 1–3) Luftfilter zur Reinigung entfernen



(Stil 4) Beide Luftfilter zur Reinigung entfernen

Monatliche Reinigung und Pflege

ABLUFTÖFFNUNGEN

Kontrollieren Sie monatlich, ob sich entlang der Ein- und Auslasslüftungsschlitze am Boden und an der Rückseite des Ofens Ablagerungen gebildet haben. Reinigen Sie die Lüftungsschlitze mit einem feuchten Tuch, um einen optimalen Luftstrom zu gewährleisten. Sorgfältig trocknen.



Abluftöffnungen

Vor Anruf des Kundendienstes

Protokollieren Sie alle Inspektionen und Reparaturen zum späteren Nachschlagen.

WARNUNG

Um einen Stromschlag zu vermeiden, der zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann, darf die äußere Verkleidung zu keinem Zeitpunkt entfernt werden. Nur ein autorisierter Servicetechniker darf die Außenverkleidung entfernen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Nach Ende des Kochzyklus läuft der Lüfter weiter und das Licht bleibt an	Der Lüfter kühlt Ofenbauteile. In der Regel läuft der Lüfter 60 Sekunden lang
Ofenlüfter läuft, obwohl der Ofen nicht heizt	Normalbetrieb
Ofen funktioniert nicht	Überprüfen Sie, ob der Ofen an das Stromnetz angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung oder den Schutzsicherer. Überprüfen Sie, ob der Ofen an einen geeigneten Stromkreis angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob der Ofen an einen geerdeten und gepolten Stromkreis angeschlossen ist. Wenden Sie sich an einen Elektriker, um dies zu bestätigen.
Ofen akzeptiert keine Einträge, wenn eine Taste gedrückt wird	Öffnen und schließen Sie die Ofentür. Drücken Sie die Taste erneut.
Bei Ofenstörungen	Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz, warten Sie eine Minute und verbinden Sie den Ofen dann wieder mit dem Stromnetz.
Ofen läuft unregelmäßig	Luftfilter und Abluftbereiche auf Hindernisse prüfen
Ofen läuft, erhitzt aber keine Speisen	Stellen Sie eine Tasse mit kaltem Wasser in den Ofen. Erhitzen Sie diese für eine Minute. Falls das Wasser nicht warm wird, funktioniert der Ofen nicht richtig und Sie sollten den Kundendienst anrufen.
Display zeigt „Filter säubern“ an	Das ist normal und wird für 24 Stunden angezeigt.
Ofendisplay reagiert nicht	Das Ofendisplay muss zurückgesetzt werden. Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz. Warten Sie 5 Sekunden. Verbinden Sie den Ofen wieder mit dem Stromnetz.
Warnung „UNGÜLTIGE EINGABE“	Die Garzeit beträgt Null oder wurde noch nicht eingestellt. Geben Sie die richtige Garzeit ein.
Warnung „Überschreitet maximale Garzeit“	Die Gesamtgarzeit überschreitet die maximal erlaubte Garzeit. Überprüfen Sie die Kochzeiten jeder Phase. Siehe Benutzeroptionen > Maximale Garzeit

Amana® Commercial
HDC Kontakt:



866-426-2621

MenuMaster® MDC/DEC
Kontakt:



866-811-8559

E-Mail: commercialservice@acpsolutions.com

Die vollständige Produktdokumentation finden Sie unter:
www.acpsolutions.com