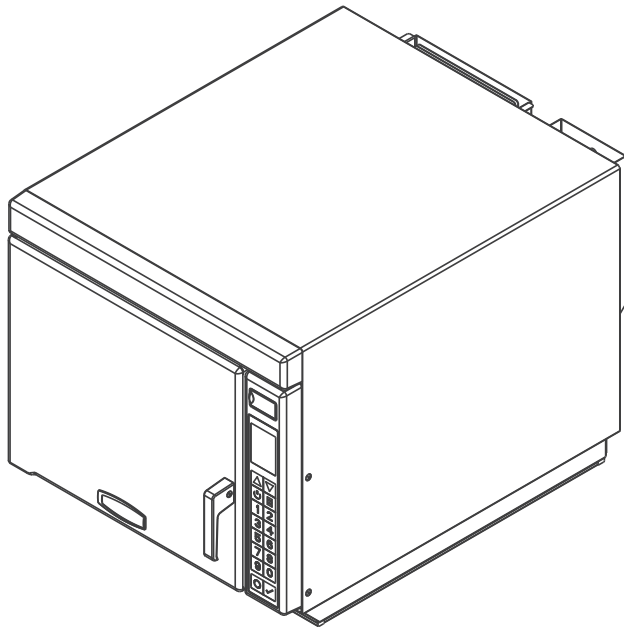
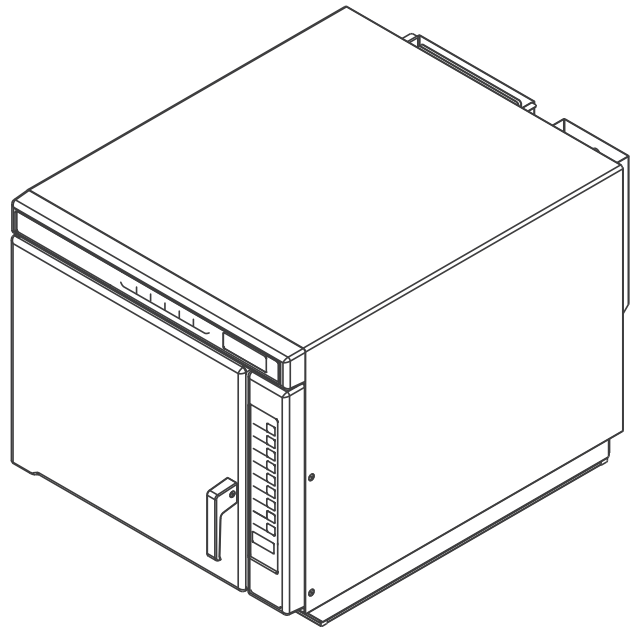


Bedienungsanleitung

KOMMERZIELLER HOCHGESCHWINDIGKEITS-KOMBINATIONSOFEN



STIL 1



STIL 2

XpressChef™

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
Erdung und Installation	5
Kochtipps	6
Ofen- und Bedienfeldfunktionen.....	7
Stil 1	
Koch- und Programmierfunktionen	8
Allgemeine Ofen-Bildschirme	9
Grundlegender Betrieb des Ofens	10
Manueller Garmodus	11
Bedienung der Tasten für voreingestellte Rezepte	12
Bildschirme „Rezept bearbeiten“	13
Rezeptmodus bearbeiten.....	14
Rezeptmodus bearbeiten: Ordner	15
Nur-Mikrowellen-Modus.....	16
USB-Stick	17
Benutzeroptionen.....	18
Stil 2	
Ofen- und Bedienfeldfunktionen	19
Koch- und Programmierfunktionen	20
„Displays“.....	21
Basisbetrieb und Garen	22
Programmieren und USB-Stick.....	23
Benutzeroptionen.....	24
Reinigung und Pflege.....	25
Vor Anruf des Kundendienstes	26

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.



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/

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 866-811-8559.
- **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.

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

- Versuchen Sie NICHT, diesen Ofen mit geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Exposition durch Mikrowellenenergie führen kann. Die Sicherheitsverriegelungen dürfen nicht manipuliert oder funktionsunfähig gemacht werden.
- Platzieren Sie KEINE Objekte zwischen Ofenfront und Tür, um zu vermeiden, dass sich Verschmutzungen oder Rückstände von Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen ansammeln.
- 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.
- 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 MIKRO-WELLENBESTRAHLUNG**“ 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.



WARNUNG

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

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 ‚Dellen‘ 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, Grill 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.
- Wenn vorhanden, platzieren Sie den Warnaufkleber an einer gut sichtbaren Stelle in der Nähe des Ofens.
- Die Steckdose sollte so angebracht sein, dass der Stecker zugänglich ist, wenn der Ofen an Ort und Stelle ist.
- 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.

OFENABSTÄNDE

- A. Halten Sie oberhalb des Ofens einen Mindestabstand von 10 cm (4") 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. An der Rückseite des Ofens ist kein Mindestabstand erforderlich.
- C. Halten Sie an den Seiten des Ofens einen Mindestabstand von 2,54 cm (1") ein.

©2024 ACP, Inc.
Cedar Rapids, IA 52404

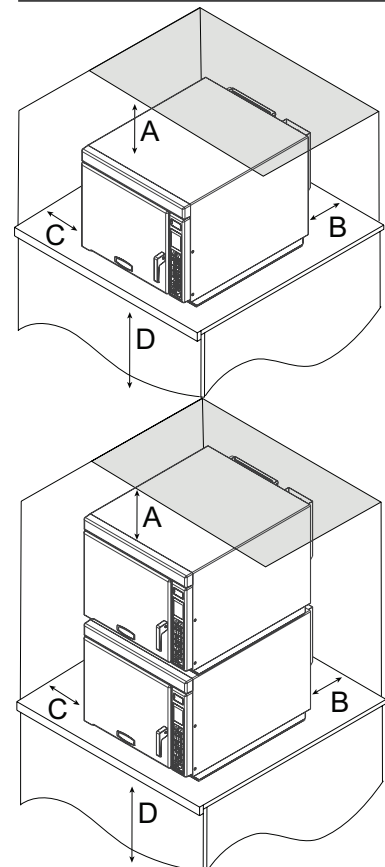
- D. Bei der Installation des Herds muss der Abstand von der Unterseite des Ofens zum Boden mindestens 91,5 cm (3 Fuß) betragen.



WARNUNG

Risiko durch übermäßiges Gerätegewicht

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



Teile-Nr. 20000614

Übersetzt aus der englischen Original-Bedienungsanleitung

Ofentemperatur

- Der Ofen kann auf den folgenden Temperaturbereich vorgeheizt werden:
 - STIL 1-Modelle:** 95 °C – 250 °C (200°– 475°F)
 - STIL 2-Modelle:** 65 °C – 250 °C (150°– 475°F)
- Die am häufigsten verwendete Ofentemperatur ist 250 °C (475°F).
- Verwenden Sie für alle Ihre Menüelemente nur eine Temperatur, um Inkonsistenzen beim Garen zu vermeiden.
- Beim Backen oder beim Garen über einen längeren Zeitraum kann eine niedrigere Ofentemperatur erforderlich sein.

Mikrowelleneinstellungen

- Die Intensität der Mikrowellenenergie lässt sich über 11 verschiedene Leistungsstufen (von 0 % als niedrigste bis 100 % als höchste) steuern.
- Mikrowellenenergie gart die Lebensmittel und erhöht die innere Temperatur der Speisen.
- Lebensmittel mit hohem Wasser-, Fett- und Salzgehalt erhitzen sich bei hoher Mikrowellenleistung schneller.
- Damit die Speisen nicht austrocknen, wird eine Verringerung der Mikrowellenleistung empfohlen, wenn das Produkt besonders dick ist.

Stufenkochen

Ermöglicht es dem Anwender, bis zu vier verschiedene Kochzyklen oder -stufen nacheinander zu verwenden, ohne die Eingabe wiederholen zu müssen. Das Stufenkochen hilft, die Qualität von Tiefkühl- und Feinkostprodukten zu erhalten. Es kann so eingestellt werden, dass das Essen zunächst aufgetaut, dann gegart und zum Schluss geröstet oder gebräunt wird.
Hinweis: Die Gesamtgarzeit darf 20 Minuten nicht überschreiten

Beispiel: Pizza

Gesamtgarzeit: 3:45		
Temperatur: 250 °C (475°F)		
STUFE	ZEIT	MW-LEISTUNG IN %
1	1:00	80 %
2	1:30	30 %
3	1:15	50 %
4	-	-

In der ersten Stufe wird aufgetaut und der Garprozess beginnt. In der zweiten Stufe wird der Garprozess fortgesetzt, ohne die Pizzakruste auszutrocknen. In der dritten Stufe wird die Kerntemperatur der Pizza erhöht.

Empfohlene Instandhaltungsmaßnahmen

- Entfernen Sie die Speisen nach der Zubereitung aus dem Ofen. Die Speisen sind am Ende des Garvorgangs heiß. Verwenden Sie Topflappen, Küchenzange oder Pizzaschaufel, um die Speisen sicher aus dem Ofen zu entnehmen.
- Stellen Sie Kochgeschirr in die Mitte des Ofens, sodass es die Seiten des Ofens nicht berührt.
- Reinigen Sie den Ofen täglich. Ausführliche Anweisungen finden Sie in diesem Handbuch unter „Reinigung und Pflege“ auf Seite 25.
- Verwenden Sie für eine leichtere Reinigung die Antihaft-Liner aus dem Zubehör-Kit und ersetzen Sie diese, wenn Sie übermäßiges Abblättern oder Verschleiß feststellen. (Artikel-Nr. TL12)
- Stil 1-Modelle:** Verwenden Sie den zusätzlichen magnetischen Luftfilter, um die Filterung von Feinpartikeln zu verbessern, die sich möglicherweise bei bestimmten Installationen/Anwendungen in der Luft befinden. (Artikel-Nr. AF10)

Kochutensilien und Behälter

Verwenden Sie NUR Zubehör, das hohen Temperaturen standhält und mikrowellene geeignet ist.

FÜR KONVEKTIONS- UND/ODER KOMBINATIONSGAREN:

- Maximale Höhe der Metallpfanne: 38 mm (1,5"). Stellen Sie sicher, dass die Pfanne während des Garens nicht mit den Ofen- oder Türflächen in Kontakt kommt.
- Verschiedene Metallarten leiten Wärme mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten. Aluminium erwärmt sich schneller als Edelstahl.
- Zur leichteren Entnahme der Speisen nach dem Erhitzen und zur einfacheren Reinigung sollten Sie die Pfannen mit Backpapier auskleiden.

EMPFOHLEN	NICHT EMPFOHLEN
Backpapier	Aluminium und/oder Metallfolie
Antihafkörbe (TB10/S, SB10/S, MB10S)	Einkaufsbeutel
Pizzastein (ST10C)	Recyclingpapier
Panini-Grillzubehör (JR10)	Bleikristall
Abtropfschale/-blech (DR10)	Zeitungen
Aluminiumblechpfanne in 1/4-Größe (Höhe ≤ 38 mm (1,5"))	Metallvergoldetes Porzellan
Pizzaboden (30 cm)	Plastikfolie
Keramikschale	
Hochtemperaturglas	

FÜR NUR-MIKROWELLEN-GAREN:

- Verwenden Sie KEINE Kochbehälter oder Abdeckungen, die Metall enthalten. Dazu gehören alle Metall- und emaillierten Metallkernprodukte, Folien sowie metallvergoldete Behälter.

EMPFOHLEN	NICHT EMPFOHLEN
Glas/Keramik	Aluminium und/oder Metallfolie
Backpapier	Einkaufsbeutel
Antihafkörbe (TB10/S, SB10/S, MB10S)	Recyclingpapier
	Bleikristall
	Zeitungen
	Metall
	Metallvergoldetes Porzellan
	Plastikfolie

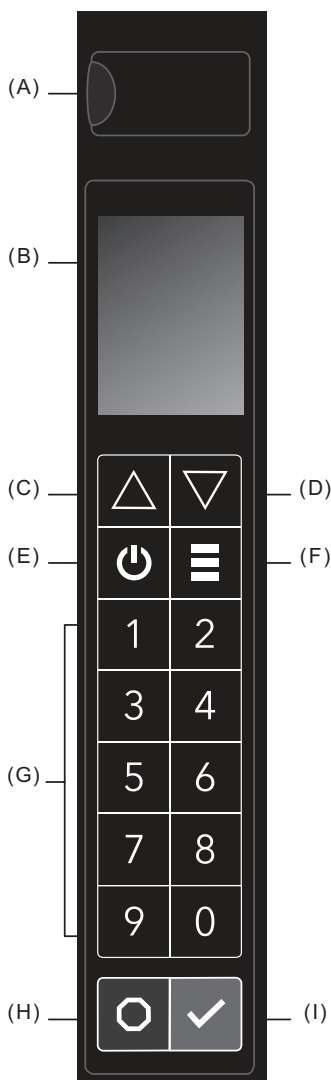
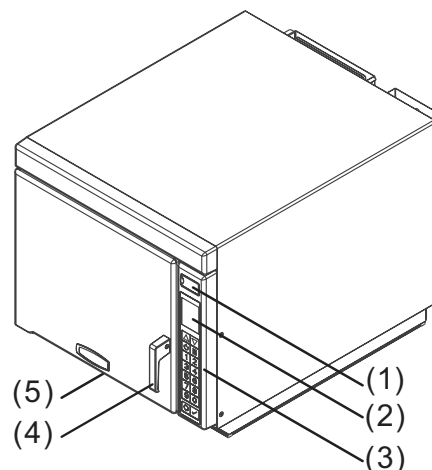
Verfügbares Ofenzubehör

- Antihafkörbe** (Artikel-Nr.: TB10/S, SB10/S, MB10S): Hilft beim Bräunen und Rösten von Speisen. Erleichtert die Reinigung.
- Pizzastein**(Artikel-Nr.: ST10C): Hilft beim Rösten und Bräunen von Broten und Pizzen. Den Pizzastein 30–35 Minuten vorheizen, damit er gut erhitzt ist.
- Panini-Grillzubehör** (Artikel-Nr.: JR10): Hilft dabei, Grillspuren auf einem Produkt zu erzeugen. Die Grillplatte 15 Minuten vorheizen, damit sie gut erhitzt ist.
- Abtropfschale/-blech** (Artikel-Nr.: DR10): Erleichtert die Reinigung. Hilft beim Rösten und Bräunen. Das Backblech 15 Minuten vorheizen, damit es gut erhitzt ist.
- Ofenschieber** (Artikel-Nr.: PA10): Hilft bei der sicheren Entnahme von Speisen aus dem Ofen.
- Antihaft-Liner-Kit** (Artikel-Nr.: TL12): Erleichtert die Reinigung und schützt den Innenraum des Ofens.
- Ofenboden-Liner** (Artikel-Nr.: OV10): Erleichtert die Reinigung.
- Ofenrost** (Artikel-Nr.: RA14): Ersatz-Ofenrost aus Edelstahl
- Magnetischer Luftfilter** (Artikel-Nr.: AF10): Abnehmbarer/reinigbarer magnetischer Luftfilter. Verbessert die Filterung von Feinpartikeln, die sich bei bestimmten Installationen/Anwendungen möglicherweise in der Luft befinden (*für STIL 1-Modelle*)
- ACP-Ofenreiniger** (Artikel-Nr.: CL10 (US), CL10W (EU))
- ACP Oven Shield-Schutzmittel** (Artikel-Nr.: SH10 (US), PR10W (EU))

Hinweis: Es gibt mehrere Arten von Bedienelementen. Wählen Sie die Bedienung aus, die mit Ihrem Gerät übereinstimmt. Die Farbgebung des Bedienfelds kann je nach Modell variieren

Ofenfunktionen

- (1) **USB-ANSCHLUSS / SCHUTZABDECKUNG**
- (2) **ANZEIGE**
- (3) **BEDIENFELD**
- (4) **TÜRGRIFF**
Ergonomisches Design für einhändige Bedienung durch „Anheben und Ziehen“.
- (5) **ZULUFTFILTER (nicht abgebildet)**
Nicht abnehmbarer Zuluftfilter.
 - (i) **Optionales Zubehör: Magnetischer Luftfilter (Artikel-Nr. AF10)**
Abnehmbarer/reinigbarer magnetischer Luftfilter. Verbessert die Filterung von Feinpartikeln, die sich bei bestimmten Installationen/Anwendungen möglicherweise in der Luft befinden
- (6) **OFENROST (nicht abgebildet)**
Der Ofen ist mit einem herausnehmbaren Edelstahl-Ofenrost ausgestattet. 2 mögliche Einbaupositionen.
- (7) **GERÄTE-SERIENNUMMER (nicht abgebildet)**
In der Tür und an der Rückseite des Ofens.



Funktionen des Bedienfelds

- (A) **USB-ANSCHLUSS**
Kompatibel mit handelsüblichen USB-Sticks. Ermöglicht den Import/Export von Rezepten und Benutzeroptionen sowie die Aktualisierung der Firmware.
- (B) **ANZEIGE**
71 mm (2,8") Farb-LCD-Display
- (C) **NACH-OBEN-TASTE**
Zum Scrollen nach oben durch Eingabefelder und Seiten.
- (D) **NACH-UNTEN-TASTE**
Zum Scrollen nach unten durch Eingabefelder und Seiten.
- (E) **BETRIEB-EIN/AUS-TASTE**
Heizt den Ofen vor. Beginnt mit dem Abkühlungsvorgang.
- (F) **MENÜ-TASTE**
Öffnet den Hauptmenübildschirm, um auf Funktionen zuzugreifen wie Vorheiztemperatur anpassen, Rezepte bearbeiten, manueller Garmodus, Datum/Uhrzeit-Einstellungen anpassen, Benutzeroptionen ändern, Menüdateien laden, Service-Modus aufrufen und/oder Nur-Mikrowellen-Kochen aktivieren.
- (G) **NUMMERNTASTEN**
Werden verwendet, um voreingestellte Rezepte zu benutzen, Einstellungen einzugeben und durch die Anzeige zu navigieren.
- (H) **STOP/RESET-TASTE**
Unterbricht den Betrieb und/oder beendet Modi und Menüs.
- (I) **START/OK-TASTE**
Startet im manuellen Zeiteingabemodus den Erhitzungsvorgang. Startet einen unterbrochenen Kochzyklus neu. Wird verwendet, um Einstellungen und Einträge zu speichern.

Energien und Optionen zum Garen

KONVEKTIONSENERGIE Konvektionsgaren nutzt sowohl ein Konvektionselement als auch ein Gebläse, um heiße Luft gleichmäßig im Garraum zu verteilen. Die Speisen werden von der zirkulierenden und gleichmäßig erwärmten Heißluft umhüllt. Konstante Temperaturen garen das Essen gleichmäßig und reduzieren die Garzeit. Die Konvektionsenergie ist standardmäßig aktiviert. Wenn aktiviert, hält der Ofen eine minimale Konvektionstemperatur von 95 °C (200°F), um trockenere Luft und ein gleichmäßigeres Garen zu gewährleisten.	MIKROWELLENENERGIE Beim Mikrowellengaren werden hochfrequente Energiewellen verwendet, um das Essen zu erhitzen. Die Mikrowellenenergie bewirkt beim Garen eine schnellere Bewegung der Moleküle in den Speisen. Diese schnelle Bewegung der Moleküle in den Speisen erzeugt Wärme, die das Essen gart. Der Ofen erzeugt Mikrowellenenergie, während auf der Bildschirmanzeige des Ofens die verbleibende Garzeit und die Leistungsstufe (wenn über 0 %) angezeigt wird.	
Ausschließliches Konvektionsgaren Um ausschließlich mit Konvektion zu garen, verwenden Sie Kocheinstellungen mit einer Mikrowellenleistung von 0 %.	Kombinationsgaren: Konvektion mit Mikrowellen Die Kombination beider Energiearten nutzt die Geschwindigkeit der Mikrowellenenergie und das Bräunen während des Konvektions Garens, um schneller qualitativ hochwertige Speisen zuzubereiten. Stellen Sie für das Kombinationsgaren eine Konvektionstemperatur zwischen 95 °C und 250 °C (200° und 450°F) und eine Mikrowellenleistung zwischen 10 % und 100 % ein.	Nur-Mikrowellengaren Der Nur-Mikrowellen-Modus ermöglicht es dem Anwender, die Konvektionsenergie zu deaktivieren und nur mit Mikrowellenenergie zu garen. Informationen zum Garen ausschließlich ‚mit der Mikrowellen finden Sie in‘ to ‚mit Mikrowellen finden Sie auf Seite 16.

Programmierfunktionen

STUFENKOCHEN

Ermöglicht es dem Anwender, bis zu vier verschiedene Kochzyklen oder -stufen nacheinander zu verwenden, ohne die Eingabe wiederholen zu müssen. Das Stufenkochen kann beispielsweise so eingestellt werden, dass Speisen zunächst aufgetaut, dann gegart und zum Schluss geröstet oder gebräunt werden.

VOREINGESTELLTE REZEPT-TASTEN

Der Ofen kann zwischen 10 und 100 Rezepten speichern.

Die verfügbare Anzahl variiert je nach der Benutzeroption „Zifferneingabe“.

Hinweis: Um die Zifferneingabe-Einstellungen zu ändern, beachten Sie bitte den Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch.

BENUTZEROPTION „ZIFFERNEINGABE“	VERFÜGBARE REZEPTE
1 Einstellig	10 Rezepte (0–9) (insgesamt 10 Rezepte)
01 Zwei Ziffern	100 Rezepte (00–99) (insgesamt 100 Rezepte)
1 Ordner	10 Ordner (0–9) ↳ 10 Rezepte pro Ordner (0–9) (insgesamt 100 Rezepte)

MENGENABFRAGE
(AUSGEWÄHLTE MODELLE)

Hinweis: Nur verfügbar, wenn die Werksoption MENSABFRAGE ERLAUBEN aktiviert ist und „Mengenabfrage“ in den Benutzeroptionen aktiviert ist.

Ermöglicht dem Anwender die Auswahl voreingestellter Rezept-Tasten für einen Menüeintrag, gefolgt von der Menge der zu erhitzenden Speisen. Garzeiten und Einstellungen können für jedes Rezept für Mengen von 1 bis 9 angepasst werden.

Arten des Kochens und Programmierens

KOCHEN MIT VOREINGESTELLTEN REZEPT-TASTEN

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

MANUELLES GAREN

Ermöglicht es dem Anwender, Lebensmittel zu erhitzen, ohne die voreingestellten Rezept-Tasten zu ändern.

VOREINGESTELLTE REZEPTE MANUELL BEARBEITEN/ERSTELLEN

Ermöglicht es dem Anwender, Tasten zu benutzen, um voreingestellte Rezepte zu bearbeiten und/oder neue individuelle Rezepte zu erstellen.

MENÜ VIA USB IMPORTIEREN UND EXPORTIEREN

Ermöglicht dem Anwender, Rezepteinstellungen und Benutzeroptionen über einen handelsüblichen USB-Stick zu importieren oder zu exportieren.

ACP-PROGRAMMIERANWENDUNG

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

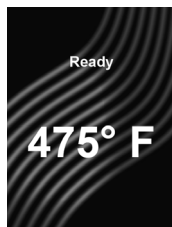


STANDBY



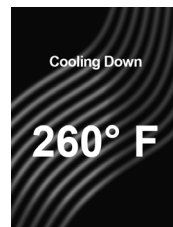
AUFWÄRMUNG

Zeigt an, dass der Ofen vorheizt. Die Soll-Vorheiztemperatur wird über der aktuellen, ansteigenden Temperatur angezeigt.



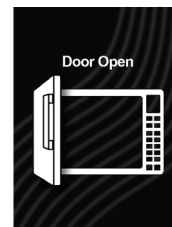
BEREIT

Zeigt an, dass der Ofen betriebsbereit ist. Der Anwender hat die Möglichkeit, die Tasten zu drücken, um voreingestellte Rezepte zu starten, oder die Taste MENÜ für weitere Optionen zu drücken.



ABKÜHLUNG

Zeigt an, dass der Ofen abkühlt. Wird angezeigt, bis der Ofen eine Innenraumtemperatur von 95 °C (200°F) erreicht hat.

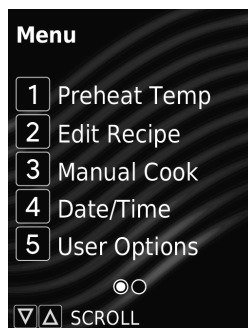


TÜR OFFEN

Menü

Drücken Sie die Taste MENÜ (☒), um auf eine Liste der Menüfunktionen zuzugreifen. Zum Scrollen zwischen den Seiten: Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/NACH UNTEN (▲▼). Drücken Sie die entsprechende Nummerntaste, um auf die Funktionen zuzugreifen.

Hinweis: Wenn die PIN-Eingabe aktiviert ist, müssen Sie Ihre individuelle 4-stellige Geheimzahl eingeben, um auf den Bildschirm MENÜ zuzugreifen.



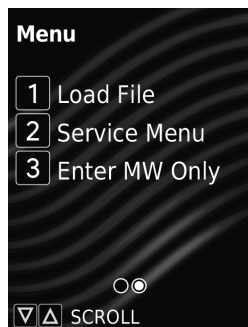
MENÜ - SEITE 1 VON 2

„Menü“ Seite 1

- (1) **VORHEIZTEMPERATUR**
Ermöglicht dem Anwender das Einstellen einer Vorheiztemperatur zwischen 95 °C und 250 °C (200°– 475°F).
- (2) **REZEPT BEARBEITEN**
Ermöglicht dem Anwender das Bearbeiten oder Erstellen voreingestellter Rezepte/Ordner für das individuelle Garen.
- (3) **MANUELLES GAREN**
Ermöglicht es dem Anwender, Lebensmittel zu erhitzen, ohne die voreingestellten Rezept-Tasten zu ändern.
- (4) **DATUM/UHRZEIT**
Ermöglicht dem Anwender das Festlegen von Datum und Uhrzeit für die jeweilige Ortszeit.
- (5) **BENUTZEROPTIONEN**
Ermöglicht es dem Anwender, verschiedene Ofeneinstellungen anzupassen.

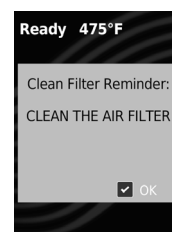
„Menü“ Seite 2

- (1) **DATEI LADEN**
Ermöglicht es dem Anwender, Rezepteinstellungen und Benutzeroptionen über einen handelsüblichen USB-Stick auf das Gerät zu laden.
- (2) **SERVICEMENÜ**
Erlaubt autorisierten Servicetechnikern den Zugriff auf Nutzungsdaten, Fehlerbehebung und Firmware-Aktualisierung.
Hinweis: Für den Zugriff ist ein Service-PIN-Code erforderlich.
- (3) **NUR MW EINSCHALTEN**
Erlaubt dem Anwender das ausschließliche Garen mit Mikrowellenenergie bei deaktivierter Konvektionsenergie.



MENÜ - SEITE 2 VON 2

Erinnerung an Filterreinigung (optional)



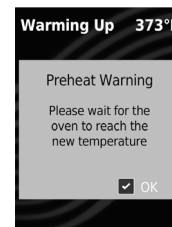
Die Luftfilter und Lüftungsschlitze müssen regelmäßig gereinigt werden, um eine Überhitzung des Ofens zu vermeiden. Wenn diese Option aktiviert ist, wird nach Ablauf der festgelegten Zeitspanne eine Erinnerungsmeldung für die Filterreinigung angezeigt.

Führen Sie die Schritte für „Reinigung des Luftfilters“ auf Seite 25 aus. Durch das Reinigen des Filters verschwindet die Meldung nicht. Die Meldung wird nach 24 Stunden automatisch nicht mehr angezeigt.

Um die Meldung zu löschen, drücken Sie die Taste START/OK.

Hinweis: Um die Häufigkeit der Anzeige der Erinnerungsmeldung zur Filterreinigung einzustellen, beachten Sie den Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch.

Vorheizwarnung (optional)



Wenn „Vorheizwarnung“ aktiviert ist und die Ofentemperatur von der voreingestellten Vorheiztemperatur abweicht, unterbricht die Steuerung den Garvorgang und zeigt die Warnmeldung „Bitte warten Sie, bis der Ofen die neue Temperatur erreicht hat“ an.

Um die Warnung zu löschen, drücken Sie die Taste START/OK. Sobald der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt ist, können Sie mit dem Garvorgang beginnen.

Hinweis: Informationen zum Aktivieren/Deaktivieren der Vorheizwarnung finden Sie im Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch.



Ofen einschalten, Vorheizen

Drücken Sie die Taste BETRIEB EIN/AUS (⏻), um mit dem Vorheizen zu beginnen. Auf dem Bildschirm wird AUFWÄRMUNG angezeigt. Sobald der Ofen die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht hat, wird auf dem Bildschirm BEREIT angezeigt.



Ofen ausschalten, Abkühlen

Drücken Sie die Taste BETRIEB EIN/AUS (⏻), um mit der Abkühlung des Ofens zu beginnen. Auf dem Bildschirm wird ABKÜHLUNG angezeigt und der Ofenlüfter läuft weiter. Auf dem Bildschirm wird STANDBY angezeigt, sobald die Temperatur unter 95 °C (200°F) liegt.



1 Vorheiztemperatur des Ofens bearbeiten

Dieser Ofen kann auf eine Vorheiztemperatur zwischen 95 °C und 250 °C (200–475°F) eingestellt werden. Es wird empfohlen, die am häufigsten verwendete Temperatur für den Ofen einzustellen. Die werksseitig eingestellte Temperatur ist 250 °C (475°F).

1. Drücken Sie die MENÜ-Taste (⌂).
 - Wenn Sie dazu aufgefordert werden, geben Sie den PIN-Code ein und drücken Sie die Taste START/OK.
 - Auf dem Bildschirm wird MENÜ angezeigt.
2. Drücken Sie die Nummerntaste „1“, um „Vorheiztemperatur“ auszuwählen.
 - Auf dem Bildschirm wird VORHEIZTEMP. angezeigt.
3. Verwenden Sie die Nummerntasten, um die gewünschte Temperatur einzugeben.
4. **Zum Speichern von Änderungen:** Drücken Sie die START/OK-Taste.
5. **Zum Verwerfen der Änderungen:** Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.



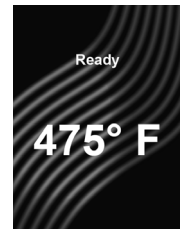
4 Datum und Uhrzeit einstellen

Dieser Ofen verfügt über ein Datenprotokoll, das zur Fehlerdiagnose und Fehlerbehebung verwendet wird. Ein genaues Datum und eine genaue Uhrzeit sind wichtig für das Datenprotokoll. Zum Einstellen von Datum und Uhrzeit:

1. Drücken Sie die MENÜ-Taste (⌂).
 - Wenn Sie dazu aufgefordert werden, geben Sie den PIN-Code ein und drücken Sie die Taste START/OK.
 - Auf dem Bildschirm wird MENÜ angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste „4“, um „Datum/Uhrzeit“ auszuwählen.
 - Auf dem Bildschirm werden DATUM UND UHRZEIT angezeigt.
3. **Zum Bearbeiten von Datums- und Zeiteingabefeldern:** Drücken Sie die entsprechende Nummerntaste.
 - Das aktive Eingabefeld ist rot markiert.
 - Die Eingabefelder umfassen:
 - (1) Tag
 - (2) Monat
 - (3) Jahr
 - (4) Stunden
 - (5) Minuten
 - (6) AM/PM/24
4. Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/NACH UNTEN (▲▼), um zur richtigen Einstellung für jedes Feld zu scrollen.
5. **Zum Speichern und Beenden:** Drücken Sie die START/OK-Taste.
6. **Zum Verwerfen der Änderungen:** Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.



AUFWÄRMUNG



BEREIT



ABKÜHLUNG



STANDBY



Unterbrechen des Betriebs

Drücken Sie die STOP/RESET-Taste, um den Betrieb zu unterbrechen. Die Countdown-Zeit wird weiterhin angezeigt. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die START/OK-Taste, um den Ofenbetrieb wieder aufzunehmen.



Fehleingaben stornieren

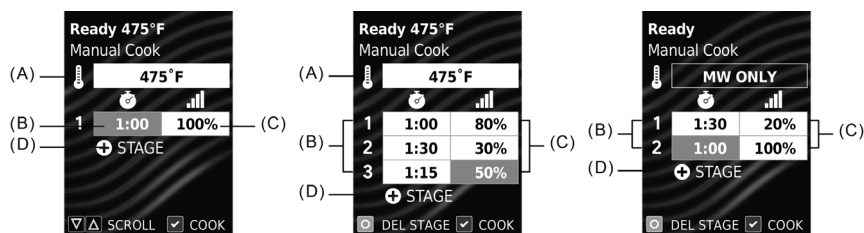
Wenn der Ofen nicht in Betrieb ist, drücken Sie die STOP/RESET-Taste, um die Anzeige zu löschen. *Wenn der Ofen in Betrieb ist,* drücken Sie die STOP/RESET-Taste zweimal, um den Betrieb zu stoppen und die Anzeige zu löschen.

Bildschirme „Manuelles Garen“

EINGABE „MANUELLES GAREN“

Wird angezeigt, während der Anwender die Kocheinstellungen im manuellen Garmodus eingibt. Das aktive Eingabefeld ist rot markiert.

Zu den Eingabefeldern gelangen: Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/NACH UNTEN (▲▼).



EINGABE „MANUELLES GAREN“

Es wird eine Garstufe verwendet.
Das Eingabefeld „Garzeit für Stufe 1“ ist hervorgehoben/editierbar.

EINGABE „MANUELLES GAREN“

Es werden drei Garstufen verwendet.
Das Eingabefeld „Leistungsstufe für Stufe 3“ ist hervorgehoben/editierbar.

EINGABE „MANUELLES GAREN“

Im Nur-MW-Modus**.
Es werden zwei Garstufen verwendet.
Das Eingabefeld „Garzeit für Stufe 2“ ist hervorgehoben/editierbar.

Eingabefelder „Manuelles Garen“:

- (A) **OFENTEMPERATUR****
Zwischen 95 °C und 250 °C (200°– 475°F). Standardmäßig wird die Vorheiztemperatur des Ofens angezeigt.
- (B) **GARZEIT (PRO STUFE)**
Die Gesamtgarzeit darf 20 Minuten nicht überschreiten.
- (C) **MW-LEISTUNGSSTUFE IN % (PRO STUFE)**
Mikrowellenleistung in Prozent in 10-Prozent-Schritten von 0 % bis 100 % (Taste „0“ = 0 %, Taste „1“ = 10 %, Taste „2“ = 20 % usw.)
Für eine Leistung von 100 Prozent zweimal eine beliebige Nummerntaste drücken.
- (D) **STUFE HINZUFÜGEN**
Es können bis zu vier Stufen eingegeben werden.



3

Manuelles Garen

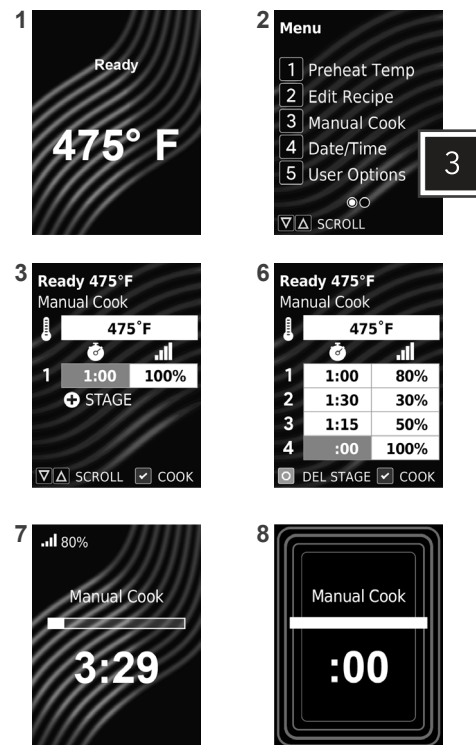
Ermöglicht dem Bediener das ‚Erhitzen‘ ohne dabei die vorprogrammierten Rezept-Tasten zu verändern.

Hinweis: Der Ofen muss vor dem Kombinations- oder Konvektionsgaren vorgeheizt werden.

Bei BEREIT oder TÜR OFFEN in der Bildschirmanzeige:

- Öffnen Sie die Ofentür, geben Sie das Essen in den Ofen und schließen Sie die Tür.
 - Auf dem Bildschirm wird BEREIT angezeigt.
- Drücken Sie die MENÜ-Taste (☒).
 - Wenn Sie dazu aufgefordert werden, geben Sie den PIN-Code ein und drücken Sie die Taste START/OK.
 - Auf dem Bildschirm wird MENÜ angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „3“, um auf „Manuelles Garen“ zuzugreifen.
 - Auf dem Bildschirm wird EINGABE MANUELLES GAREN angezeigt.
- Zu den Eingabefeldern gelangen:** Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/ NACH UNTEN (▲▼).
 - Das aktive Eingabefeld ist rot markiert.
 - Die Eingabefelder umfassen:
 - Ofentemperatur**
 - Garzeit (pro Stufe)
 - MW-Leistungsstufe in % (pro Stufe)
 - Stufe hinzufügen
- Verwenden Sie die Nummerntasten, um die gewünschten Einstellungen pro Feld einzugeben.
- Zusätzliche Garstufen hinzufügen:** Drücken Sie die Taste NACH UNTEN (▼), bis das Feld „+ STUFE“ hervorgehoben wird.
 - Es wird eine neue Zeile für die Eingabefelder „Garzeit“ und „MW-Leistungsstufe in %“ angezeigt.
 - Wiederholen Sie die Schritte 4–6 für jede weitere Stufe.
- Drücken Sie die START/OK-Taste, um den Garvorgang zu starten.
 - Der Ofen läuft und die Garzeit wird im Display heruntergezählt.
- Am Ende des Garvorgangs piept der Ofen. Das Innere des Ofens und ‚das Kochgeschirr‘ werden sehr heiß sein. Nehmen Sie vorsichtig das Essen aus dem Ofen.

** Wenn der Nur-Mikrowellen-Modus aktiviert ist, wird das Ofentemperatur-Eingabefeld „NUR MW“ anzeigen und kann nicht verändert werden. Weitere Informationen finden Sie ‚auf‘ Seite 16.



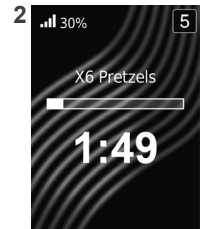
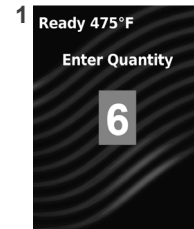
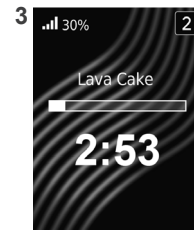
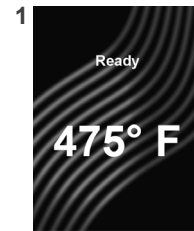
Bedienung der Tasten für voreingestellte Rezepte

Dieser Ofen kann bis zu 10 oder bis zu 100 Rezepte speichern. Drücken Sie zum Erhitzen von Speisen mit einem voreingestellten Rezept die entsprechende(n) Nummerntaste(n). Der Ofen beginnt automatisch mit der Erwärmung.

Hinweis: Der Ofen muss vor dem Kombinations- oder Konvektionsgaren vorgeheizt werden. Bei BEREIT oder TÜR OFFEN in der Bildschirmanzeige:

- Öffnen Sie die Ofentür, geben Sie das Essen in den Ofen und schließen Sie die Ofentür.
 - Der Bildschirm „BEREIT“ wird angezeigt.
- Drücken Sie die gewünschte(n) Nummerntaste(n):
 - Einstellige Kochtasten:** Drücken Sie eine Taste (0–9).
 - Zweistellige Kochtasten:** Drücken Sie beide Tasten nacheinander, um die zweistellige Ziffer für das gewünschte Rezept (00–99) einzugeben.
 - Ordner:** Drücken Sie eine Taste zum Öffnen des Ordners (0–9) und anschließend die Taste für das gewünschte Rezept (0–9).

Hinweis: Um die Einstellungen für die Zifferneingabe zu ändern, beachten Sie bitte den Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch.
- Der Ofen läuft und die Zeit wird heruntergezählt.
 - Das Display zeigt den Rezeptnamen an und zählt die Garzeit herunter.
 - Falls eine längere Garzeit erforderlich ist, drücken Sie vor oder nach Ende des Kochzyklus die voreingestellte(n) Taste(n).
- Am Ende des Garvorgangs piept der Ofen. Das Innere des Ofens und ‚das Kochgeschirr‘ werden sehr heiß sein. Nehmen Sie vorsichtig das Essen aus dem Ofen.



Bedienung der Tasten für voreingestellte Rezepte mit Mengenabfrage (für ausgewählte Modelle)

Ermöglicht dem Anwender die Auswahl voreingestellter Rezept-Tasten für einen Menüeintrag, gefolgt von der Menge der zu erhitzenden Speisen (1–9).

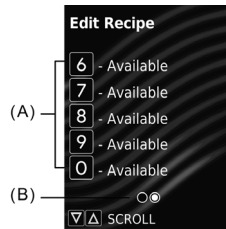
- Geben Sie die gewünschte Zahl über die Nummerntasten ein.
 - Auf dem Bildschirm wird MENGE EINGEBEN angezeigt.
- Geben Sie unter Verwendung der Tasten 1–9 die gewünschte Menge ein.
 - Das Display zeigt den Rezeptnamen an und zählt die Garzeit herunter.
 - Die Menge wird vor dem Rezeptnamen angezeigt. (X1, X2, X3 usw.)

Bildschirme „Rezeptliste bearbeiten“

Zeigt an, dass der Ofen in den Modus „Rezept bearbeiten“ wechselt. Verwenden Sie die Tasten, um Rezept- und/oder Ordnerspeicherplätze zu öffnen.

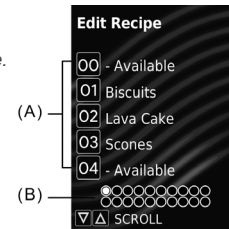
Hinweis: Die Bildschirme können abhängig von der in den „Benutzeroptionen“ eingestellten Zifferneingabe-Option variieren.

- (A) **REZEPT-/ORDNERSPEICHERPLÄTZE**
Die Zahlen geben programmierte Rezepte und verfügbare Speicherplätze an. Nicht verwendete Speicherplätze werden mit „- Verfügbar“ gekennzeichnet. Verwenden Sie die Taste(n), um Speicherplätze anzuzeigen und zu bearbeiten.
- (B) **MEHRERE SEITEN**
Auswahlnoppsymbole geben die Seitenzahl an. Der Anwender kann die Tasten NACH OBEN/NACH UNTEN (▲ ▼) drücken, um zwischen den Seiten zu wechseln.
- (C) **SPEICHERPLATZ DES ÜBERGEORDNETEN ORDERS**
Wenn der Speicherplatz des Orders geöffnet ist, wird der Inhalt des ausgewählten Orders angezeigt. Der Speicherplatz des übergeordneten Orders wird auf jeder Seite über dem ersten Rezept angezeigt.



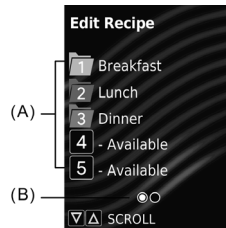
REZEPTLISTE BEARBEITEN

Einstellige Zifferneingabe. Seite 2 von 2 wird angezeigt.



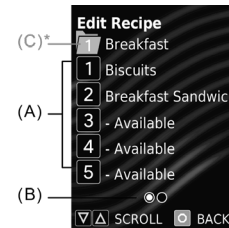
REZEPTLISTE BEARBEITEN

Zweistellige Zifferneingabe. Seite 1 von 20 wird angezeigt.



REZEPTLISTE BEARBEITEN

Eingabe der Ordnernummer. Oberste Ebene. Seite 1 von 2 wird angezeigt.

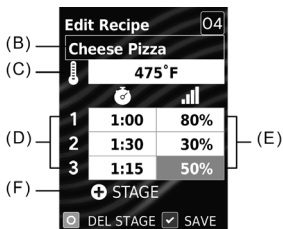


REZEPTLISTE BEARBEITEN

Eingabe der Ordnernummer. Ordner 1 ist geöffnet. Der Inhalt von Ordner 1 wird angezeigt. Seite 1 von 2 wird angezeigt.

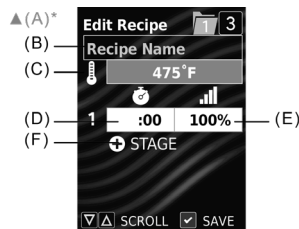
Bildschirme „Rezepteintrag bearbeiten“

Wird angezeigt, wenn ein Rezept- oder Ordnerspeicherplatz geöffnet ist. Der Speicherplatz wird durch die Nummer in der oberen rechten Ecke des Bildschirms angegeben. Das aktive Eingabefeld ist rot markiert. Um zu den Eingabefeldern zu gelangen, drücken Sie die Tasten NACH OBEN/NACH UNTEN (▲ ▼).



REZEPT-EINTRAG BEARBEITEN

Zweistellige Zifferneingabe. Der Rezeptspeicherplatz „04“ wird angezeigt. Das Eingabefeld „Leistungsstufe für Stufe 3“ ist hervorgehoben/editierbar.

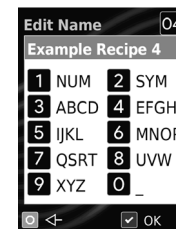


REZEPT-EINTRAG BEARBEITEN

Eingabe der Ordnernummer. Der Rezeptspeicherplatz „3“ im Ordner „1“ wird angezeigt. Das Eingabefeld „Ofentemperatur“ ist hervorgehoben/editierbar.

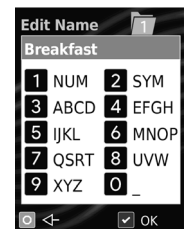
Bildschirme „Name bearbeiten“

Wird angezeigt, wenn der Name eines Rezepts oder Orders* bearbeitet wird. Drücken Sie die Nummertasten, um einen Namen einzugeben. Um durch die verfügbaren Zeichen zu blättern: Drücken Sie innerhalb von einer Sekunde auf dieselbe Taste.



REZEPTNAME BEARBEITEN

Zweistellige Zifferneingabe. Speicherplatz „04“ wird angezeigt.



ORDNERNAME BEARBEITEN*

Eingabe der Ordnernummer. Speicherplatz „1“ wird angezeigt.

Eingabefelder „Rezepteintrag bearbeiten“:

- (A) **ORDNER ERSTELLEN / ORDNERNAME***
Weitere Informationen finden Sie unter „Rezeptmodus bearbeiten: Ordner“ auf Seite 15.
- (B) **REZEPTNAME**
Siehe Abschnitt „Bildschirme „Name bearbeiten““.
- (C) **OFENTEMPERATUR**
Zwischen 95 °C und 250 °C (200°– 475°F). Standardmäßig wird die Vorheiztemperatur des Ofens angezeigt.
- (D) **GARZEIT (PRO STUFE)**
Die Gesamtgarzeit darf 20 Minuten nicht überschreiten.
- (E) **MW-LEISTUNGSSTUFE IN % (PRO STUFE)**
Mikrowellenleistung in Prozent in 10-Prozent-Schritten von 0 % bis 100 % (Taste „0“ = 0 %, Taste „1“ = 10 %, Taste „2“ = 20 % usw.)
Für eine Leistung von 100 Prozent zweimal eine beliebige Nummertaste drücken.
- (F) **STUFE HINZUFÜGEN**
Es können bis zu vier Stufen eingegeben werden.

„Name bearbeiten“-Tastenfunktionen

TASTE	BESCHREIBUNG	TEXTFUNKTION
1	NUM	1234567890
2	SYM	.,&!?'()/~@#%\$%^*.-+
3	ABCD	ABCDabcd
4	EFGH	EFGHefgh
5	IJKL	IJKLijkl
6	MNOP	MNOPmnop
7	QRST	QRSTqrst
8	UVW	UVWuvw
9	XYZ	XYZxyz
0	—	(Leerzeichen)
START	OK	(Speichern und beenden)
STOP	<-	(Rücktaste)

* „Ordner erstellen“ und „Ordnername“ sind nur verfügbar, wenn sie in den Benutzeroptionen unter „Zifferneingabe“ > „Ordner“ aktiviert werden und sich der Speicherplatz in der obersten Ebene (0–9) von „Rezeptliste bearbeiten“ befindet. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 15.



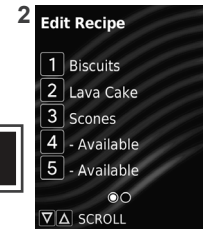
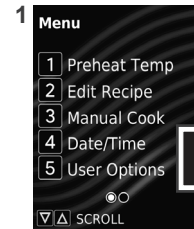
Rezepte bearbeiten oder erstellen

Ermöglicht dem Anwender das Bearbeiten oder Erstellen voreingestellter Rezepte/Ordner für das individuelle Garen. Dieser Ofen kann so programmiert werden, dass er bis zu 10 oder bis zu 100 voreingestellte Rezepte speichert.

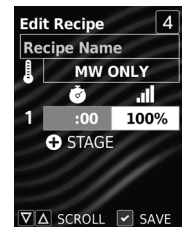
- Drücken Sie die Taste MENÜ (☰).
 - Wenn Sie dazu aufgefordert werden, geben Sie den PIN-Code ein und drücken Sie die Taste START/OK.
 - Auf dem Bildschirm wird MENÜ angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „2“, um „Rezept bearbeiten“ auszuwählen.
 - Der Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN wird angezeigt mit einer Liste voreingestellter Rezepte, Ordner und/oder verfügbarer Speicherplätze.
 - So scrollen Sie zwischen den Seiten der Rezepte: Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/NACH UNTEN (▲ ▼).
- Drücken Sie die Nummertaste(n), um den gewünschten Rezept-/ Ordnerspeicherplatz zu öffnen.
 - Auf dem Bildschirm wird REZEPTEINTRAG BEARBEITEN angezeigt.
- Zu den Eingabefeldern gelangen:** Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/NACH UNTEN (▲ ▼).
 - Das aktive Eingabefeld ist rot markiert.
 - Die Eingabefelder umfassen:
 - Ordner erstellen und Ordnername*
 - Rezeptname
 - Ofentemperatur**
 - Garzeit (pro Stufe)
 - MW-Leistungsstufe in % (pro Stufe)
 - Stufe hinzufügen
- Verwenden Sie die Nummerntasten, um die gewünschten Einstellungen pro Feld einzugeben.
- Zusätzliche Garstufen hinzufügen:** Drücken Sie die Taste NACH UNTEN (▼), bis' das Feld „+ STUFE“ hervorgehoben wird.
 - Es wird eine neue Zeile für die Eingabefelder „Garzeit“ und „MW-Leistungsstufe in %“ angezeigt.
 - Wiederholen Sie die Schritte 4–6 für jede weitere Stufe.
- Zum Speichern und Beenden:** Drücken Sie die START/OK-Taste.
- Zum Verwerfen der Änderungen:** Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.

* „Ordner erstellen“ und „Ordnername“ sind nur verfügbar, wenn sie in den Benutzeroptionen unter „Zifferneingabe“ > „Ordner“ aktiviert werden und sich der Speicherplatz in der obersten Ebene (0–9) von „Rezeptliste bearbeiten“ befindet. Weitere Informationen finden Sie „auf“ Seite 15.

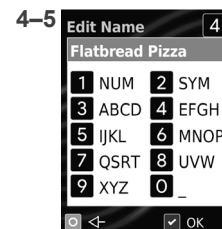
** Wenn der Nur-Mikrowellen-Modus aktiviert ist, wird das Ofentemperatur-Eingabefeld „NUR MW“ anzeigen und kann nicht verändert werden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Nur-Mikrowellen-Modus“ auf Seite 16.



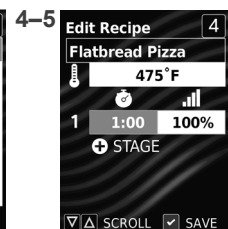
Standardmäßig



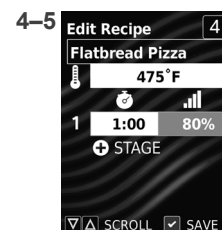
Im Nur-MW-Modus**



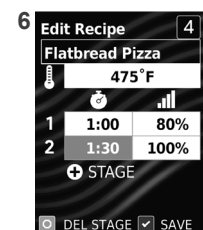
Rezeptname bearbeiten



Stufe 1, Garzeit



Stufe 1, „MW-Leistung“ in %



Stufe 2, Garzeit

Rezepte mit Mengenabfrage bearbeiten oder erstellen (für ausgewählte Modelle)

Garzeiten und Einstellungen können für jedes Rezept für Mengen von 1 bis 9 angepasst werden.

So bearbeiten Sie die Einstellungen eines bestimmten Rezepts bzw. einer bestimmten Menge:

- Führen Sie die Schritte 1–3 in „Rezepte bearbeiten oder erstellen“ aus.
 - Auf dem Bildschirm wird MENGE EINGEBEN angezeigt.
- Geben Sie unter Verwendung der Tasten 1–9 die gewünschte Menge ein.
 - Auf dem Bildschirm wird REZEPTEINTRAG BEARBEITEN angezeigt.
 - Die Menge wird vor dem Rezeptnamen angezeigt. (X1, X2, X3 usw.)
- Führen Sie die Schritte 4–7 in „Rezepte bearbeiten oder erstellen“ aus.

Ermöglicht dem Anwender, Rezepte in Ordnern zu organisieren. Ordner können nur in der obersten Ebene (0–9) von REZEPTLISTE BEARBEITEN gespeichert werden. Ordner können nicht innerhalb Ordnern erstellt werden.

Hinweis: Ordner müssen zunächst in den Benutzeroptionen unter Zifferneingabe > Ordner aktiviert werden.

In vorhandenen Ordnern navigieren

Vom Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN:

- **So öffnen Sie einen Ordner:** Drücken Sie die entsprechende Nummerntaste, um den gewünschten Ordner zu öffnen.
- **So verlassen Sie einen Ordner:** Drücken Sie die Taste STOP/RESET.

Erstellen neuer Ordner

1. Drücken Sie die Taste MENÜ (☒).
2. Drücken Sie die Taste „2“, um „Rezept bearbeiten“ auszuwählen.
 - Auf dem Bildschirm wird REZEPTLISTE BEARBEITEN angezeigt.
 - So scrollen Sie zwischen den Seiten der Rezepte: Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/NACH UNTEN (▲▼).
3. Drücken Sie eine Nummerntaste, um den gewünschten Rezept-/Ordnernspeicherplatz zu öffnen.
 - Auf dem Bildschirm wird REZEPTNACHTRAG BEARBEITEN angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste NACH OBEN (▲), um zum Feld „Rezeptname“ zu navigieren.
 - Auf dem Bildschirm wird REZEPTNAME BEARBEITEN angezeigt.
5. **Um einen Ordner zu erstellen:** Drücken Sie die Taste NACH OBEN (▲), um auf den Bildschirm ORDER ERSTELLEN zuzugreifen.
 - Auf dem Bildschirm wird ORDER ERSTELLEN angezeigt.
 - Drücken Sie die Taste START/OK, um den Ordner zu erstellen.
 - Auf dem Bildschirm wird ORDNERNAME BEARBEITEN angezeigt.
6. **So geben Sie den Ordnernamen ein:** Verwenden Sie die Nummerntasten, um einen Ordnernamen einzugeben.
7. **Zum Speichern des Ordners:** Drücken Sie die START/OK-Taste.
 - Der Ordner wird nun auf dem Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN angezeigt.

Rezepte in Ordnern bearbeiten oder erstellen

1. Führen Sie die Schritte 1–2 im Abschnitt „Erstellen neuer Ordner“ oben aus.
2. Drücken Sie eine Nummerntaste, um den gewünschten Ordnerspeicherplatz zu öffnen.
 - Der Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN wird mit dem Inhalt des ausgewählten Ordners angezeigt. Der Speicherplatz des übergeordneten Ordners wird auf jeder Seite über dem ersten Rezept angezeigt.
 - So scrollen Sie zwischen den Seiten der Rezepte: Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/NACH UNTEN (▲▼).
3. Drücken Sie eine Nummerntaste, um den Speicherort des gewünschten Rezepts innerhalb des Ordners zu öffnen.
 - Auf dem Bildschirm wird REZEPTNACHTRAG BEARBEITEN angezeigt, wobei der Speicherort des übergeordneten Ordners links vom aktuellen Speicherort des Rezepts angezeigt wird.
4. Um ein Rezept zu erstellen: Führen Sie die Schritte 4–7 in „Rezepte bearbeiten oder erstellen“ auf Seite 14 aus.

Ordnername bearbeiten

Vom Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN:

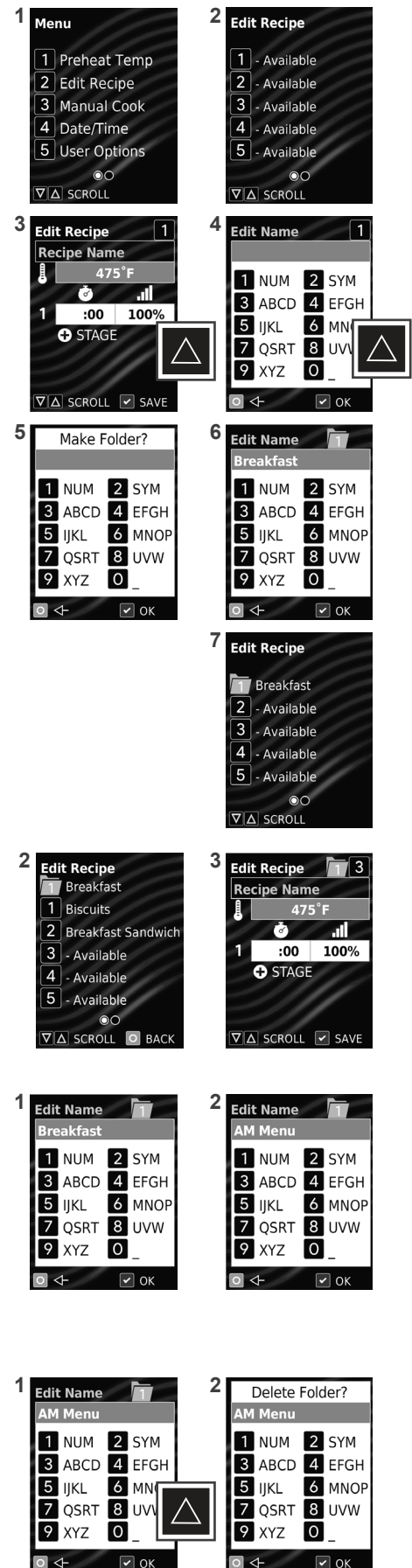
1. Halten Sie die Nummerntaste des entsprechenden Ordners gedrückt.
 - Auf dem Bildschirm wird ORDNERNAME BEARBEITEN angezeigt.
2. Drücken Sie die Nummerntasten, um den Ordnernamen zu bearbeiten.
3. Um Änderungen zu speichern und den Ordner zu verlassen: Drücken Sie die START/OK-Taste.

Ordner löschen

Achtung: Durch das Löschen eines Ordners kann auf seinen Inhalt nicht mehr zugegriffen werden.

Vom Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN:

1. Halten Sie die Nummerntaste des entsprechenden Ordners gedrückt.
 - Auf dem Bildschirm wird ORDNERNAME BEARBEITEN angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste NACH OBEN (▲).
 - Auf dem Bildschirm wird ORDNER LÖSCHEN angezeigt.
3. So löschen Sie den Ordner: Drücken Sie die START/OK-Taste.
4. Drücken Sie erneut die START/OK-Taste, um den Bildschirm REZEPTNAME BEARBEITEN zu verlassen.
5. Um Änderungen zu speichern und zum Beenden: Drücken Sie die START/OK-Taste.



Der Nur-MW-Modus ermöglicht es dem Anwender, Konvektionsenergie zu deaktivieren und nur mit Mikrowellenenergie zu kochen.

3 **Nur-MW-Modus einschalten**

Der Ofen muss abkühlen, bevor der Nur-Mikrowellen-Modus aktiviert werden kann.

1. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, drücken Sie die Taste BETRIEB EIN/AUS (⏻), um mit der Abkühlung des Ofens zu beginnen.
 - Auf dem Bildschirm wird ABKÜHLUNG angezeigt, bis die Ofentemperatur unter 95 °C liegt.
 - Nach dem Abkühlen wird der Bildschirm STANDBY angezeigt.
2. Drücken Sie die MENÜ-Taste (☒).
 - Wenn Sie dazu aufgefordert werden, geben Sie den PIN-Code ein und drücken Sie die Taste START/OK.
 - Auf dem Bildschirm wird MENÜ angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste NACH UNTEN (▼), um zur zweiten Seite von MENÜ zu scrollen.
4. Drücken Sie die Taste „3“, um „Nur MW einschalten“ zu aktivieren.
 - Der Ofen befindet sich jetzt im Nur-Mikrowellen-Modus.
 - Die Anzeige „Nur MW einschalten“ auf dem Bildschirm MENÜ ändert sich in „Nur MW beenden“.
5. So verlassen Sie das MENÜ: Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.
 - BEREIT: Auf dem Bildschirm wird NUR MW angezeigt.

Nur-MW-Modus beenden

Drücken Sie die Taste BETRIEB EIN/AUS (⏻), um den Nur-Mikrowellen-Modus zu beenden und mit dem Vorheizen des Ofens zu beginnen. Auf der Bildschirmanzeige erscheint AUFWÄRMUNG. Sobald der Ofen die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht hat, wird auf dem Bildschirm BEREIT angezeigt.

Manuelles Garen im Nur-MW-Modus

1. Der Ofen muss sich zuerst im Nur-MW-Modus befinden. Siehe „Nur-MW-Modus einschalten“.
2. Führen Sie die Schritte in „Manuelles Garen“ auf Seite 11 aus.
 - Ofentemperatur zeigt „NUR MW“ an und ist kein eingabefähiges Feld.

Bedienung der Tasten für voreingestellte Rezepte im Nur-MW-Modus

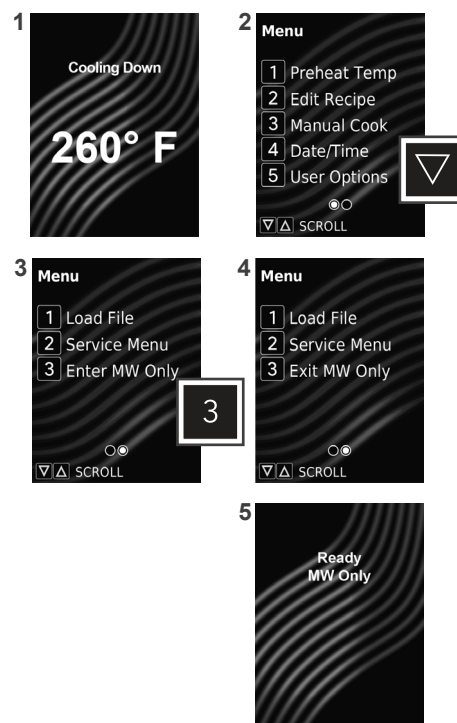
Dieser Ofen kann bis zu 10 voreingestellte „Nur MW“-Rezepte speichern.

1. Der Ofen muss sich zuerst im Nur-MW-Modus befinden. Siehe „Nur-MW-Modus einschalten“.
2. Führen Sie die Schritte in „Bedienung der Tasten für voreingestellte Rezepte“ auf Seite 12 aus.

Rezept im Nur-MW-Modus bearbeiten

Dieser Ofen kann so programmiert werden, dass bis zu 10 voreingestellte „Nur MW“-Rezepte gespeichert werden.

1. Der Ofen muss sich zuerst im Nur-MW-Modus befinden. Siehe „Nur-MW-Modus einschalten“.
2. Führen Sie die Schritte in „Rezepte bearbeiten oder erstellen“ auf Seite 14 aus.
 - Ofentemperatur zeigt „NUR MW“ an und ist kein eingabefähiges Feld.





1

Menü von USB-Stick importieren

Hinweis: Die Menüdatei muss im .XML-Format vorliegen. Die Menüdatei muss im Stammverzeichnis des Speichermediums gespeichert sein und darf sich nicht in einem Ordner befinden.

1. Klappen Sie die Schutzabdeckung des USB-Anschlusses auf. Stecken Sie das Speichermedium in den USB-Anschluss.
2. Drücken Sie die MENÜ-Taste (☒).
 - Wenn Sie dazu aufgefordert werden, geben Sie den PIN-Code ein und drücken Sie die Taste START/OK.
 - Auf dem Bildschirm wird MENÜ angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste NACH UNTEN (▼), um zur zweiten Seite von MENÜ zu scrollen.
4. Drücken Sie die Taste „1“, um „Datei laden“ auszuwählen.
 - Der Bildschirm DATEI LADEN wird mit einer Liste von .XML-Dateien im Stammverzeichnis des Flash-Laufwerks und der Option „Auf USB exportieren“ angezeigt.
 - Wenn sich mehr als 4 Rezeptdateien auf dem Speichermedium befinden: Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/NACH UNTEN (▲▼), um durch die Seiten der Dateien zu scrollen.
5. So laden Sie eine Datei: Drücken Sie die entsprechende Nummerntaste.
 - Wenn der Upload erfolgreich war: „Laden OK“ wird angezeigt. Einstellungen und Menüpunkte werden auf den Ofen geladen.
 - Wenn der Upload fehlgeschlagen ist: „Fehler beim Laden“ wird angezeigt.
6. Zum Beenden drücken Sie die Taste STOP/RESET. Entfernen Sie den USB-Stick.

PROBLEMBEHANDLUNG:

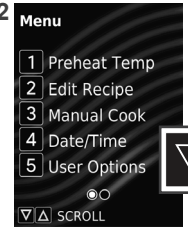
Der USB-Stick muss vor der Auswahl von „Datei laden“ eingesteckt werden.

- Drücken Sie die Taste STOP/RESET, um den Bildschirm DATEI LADEN zu verlassen. Stecken Sie das Speichermedium ein und versuchen Sie die Übertragung erneut.
 - ↳ Wenn der Fehler weiterhin besteht: Öffnen Sie den USB-Stick auf dem Computer und überprüfen Sie, ob die Menüdatei im .XML-Format vorliegt und im Stammverzeichnis des Speichermediums gespeichert ist. Versuchen Sie die Übertragung erneut.
 - ↳ Wenn der Fehler weiterhin besteht: Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und verbinden Sie den Ofen dann wieder mit dem Stromnetz. Versuchen Sie die Übertragung erneut.

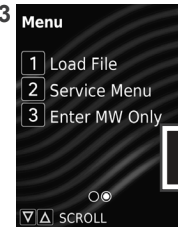
1



2



3



4



1

5

Menü auf USB-Stick exportieren

1. Klappen Sie die Schutzabdeckung des USB-Anschlusses auf. Stecken Sie das Speichermedium in den USB-Anschluss.
2. Drücken Sie die MENÜ-Taste (☒).
 - Wenn Sie dazu aufgefordert werden, geben Sie den PIN-Code ein und drücken Sie die Taste START/OK.
 - Auf dem Bildschirm wird MENÜ angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste NACH UNTEN (▼), um zur zweiten Seite von MENÜ zu scrollen.
4. Drücken Sie die Taste „1“, um „Datei laden“ auszuwählen.
 - Der Bildschirm DATEI LADEN wird mit einer Liste von .XML-Dateien im Stammverzeichnis des Flash-Laufwerks und der Option „Auf USB exportieren“ angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste „5“, um „Auf USB exportieren“ auszuwählen. Der Ofen beginnt, auf den USB-Stick zu exportieren.
 - Wenn der Export erfolgreich war: „Export OK“ wird angezeigt. Einstellungen, Menüpunkte und Ofennutzungsdaten werden auf den USB-Stick geladen.
 - Wenn der Export fehlgeschlagen ist: „Export fehlgeschlagen“ wird angezeigt.
6. Zum Beenden drücken Sie die Taste STOP/RESET. Entfernen Sie den USB-Stick.

PROBLEMBEHANDLUNG:

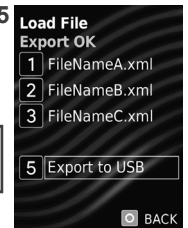
Der USB-Stick muss vor der Auswahl von „Auf USB exportieren“ eingesteckt werden.

- Stecken Sie das Speichermedium ein und versuchen Sie die Übertragung erneut.

4



5



ACP-Programmieranwendung

Bei größeren und komplexeren Menüs ist es möglicherweise einfacher, sie mit der ACP-Programmieranwendung zu erstellen und zu bearbeiten. Ausführliche Anweisungen finden Sie unter www.acpsolutions.com/oven-programming/

ÖFFNEN DES MENÜS IN DER ACP-PROGRAMMIERANWENDUNG

Hinweis: Weitere Informationen finden Sie online in der Bedienungsanleitung für die ACP-Programmieranwendung

1. Stecken Sie das Speichermedium in den USB-Anschluss am Computer.
2. Öffnen Sie die ACP-Programmieranwendung.
3. Wählen Sie „Datei“, „Öffnen“. Navigieren Sie zum Speichermedium. Wählen Sie eine Menüdatei (.XML-Format) aus und öffnen Sie diese.

Firmware aktualisieren

Hinweis: Firmware-Dateien müssen auf ein USB-Speichermedium geladen werden. Sie müssen im Stammverzeichnis des Speichermediums gespeichert werden und dürfen sich nicht in Ordnern befinden.

1. Klappen Sie die Schutzabdeckung des USB-Anschlusses auf. Stecken Sie das Speichermedium in den USB-Anschluss.
2. Drücken Sie die MENÜ-Taste (☒).
3. Drücken Sie die Taste NACH UNTEN (▼), um zur zweiten Seite von MENÜ zu scrollen.
4. Drücken Sie die Taste „2“, um das „Servicemenü“ auszuwählen.
 - Eine Aufforderung zur Eingabe des PIN-Codes wird angezeigt.
5. Drücken Sie die Tasten 1-3-5-7-9, um ins SERVICEMENÜ zu wechseln.
6. Halten Sie die Taste „7“ 3 Sekunden lang gedrückt, um die Firmware-Aktualisierung zu initiieren.

PROBLEMBEHANDLUNG:

Wenn die Firmware nicht geladen werden kann: Halten Sie die Taste STOP/RESET gedrückt, während Sie den Ofen anschließen.

Es gibt verschiedene Optionen, die Sie ändern können, um den Betrieb des Ofens anzupassen. Die Optionen werden nachstehend aufgeführt. Die **Werkseinstellung ist fett gedruckt**.

☰

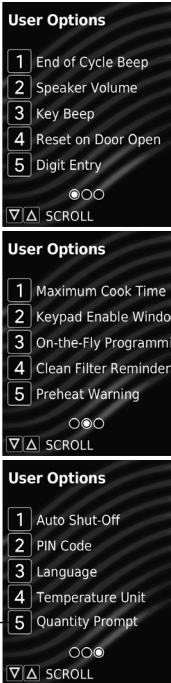
5

Benutzeroptionen auswählen und ändern

1. Drücken Sie die MENÜ-Taste (☒).
- Wenn Sie dazu aufgefordert werden, geben Sie den PIN-Code ein und drücken Sie die Taste START/OK.

• Auf dem Bildschirm wird MENÜ angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste „5“, um die „Benutzeroptionen“ auszuwählen.
- Auf dem Bildschirm wird BENUTZEROPTIONEN mit einer Liste der anpassbaren Einstellungen angezeigt.

• So scrollen Sie zwischen den Seiten der Einstellungen: Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/ NACH UNTEN (▲▼).
3. Zum Auswählen und Einstellen der verfügbaren Optionen: Drücken Sie die entsprechende Nummerntaste.
- Die aktuell ausgewählte Option ist rot markiert.
4. Zum Ändern einer Einstellung: Drücken Sie die entsprechende Nummerntaste.
- Die neu ausgewählte Option ist rot markiert.
5. **Zum Speichern von Änderungen:** START/OK-Taste .
6. **Zum Beenden:** Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.



STANDARDEINSTELLUNG JE MODELL (WERKSEINSTELLUNGEN SIND FETT GEDRUCKT)

Die Werkseinstellung kann je nach Modell variieren

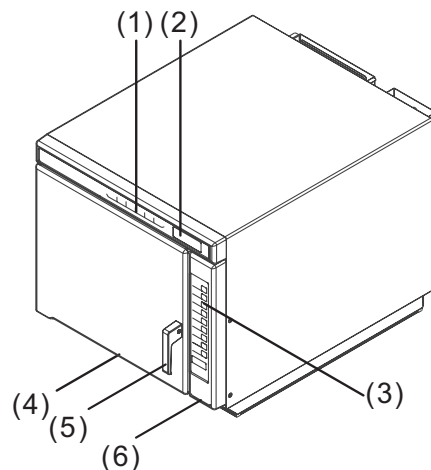
EINSTELLUNG	ANGEZEIGTE OPTIONEN	BESCHREIBUNG
Piepton Zyklusende	3 Sekunden Anhaltend Signalfolge	3 Sekunden anhaltender Signalton Anhaltender Signalton, bis die Tür geöffnet wird 5 aufeinander folgende Signaltöne, bis die Tür geöffnet wird
Lautsprecherlautstärke	Aus Niedrig Mittel Hoch	Stellt die Lautstärke aus Stellt die Lautstärke auf leise Stellt die Lautstärke auf mittel Stellt die Lautstärke auf laut
Tastenton	Aus An	Deaktiviert Tastenton Aktiviert Tastenton
Reset bei offener Tür	Garvorgang beenden Garvorgang pausieren	Beendet das Herunterzählen der Zeit, wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird. Ermöglicht dem Ofen, den Countdown wieder fortzuführen, wenn die Tür während des Vorgangs geöffnet wird
Zifferneingabe	Eine Ziffer Zwei Ziffern Ordner	Ermöglicht die Nutzung von 10 (0–9) vorprogrammierten Rezepten Ermöglicht die Nutzung von 100 (00–99) vorprogrammierten Rezepten Ermöglicht die Nutzung von 10 Ordnern (0–9) mit je 10 vorprogrammierten Rezepten
Maximale Garzeit	10 Minuten 20 Minuten	Ermöglicht 10 Minuten ‚Erhitzen‘ Ermöglicht 20 Minuten ‚Erhitzen‘
„Zeitfenster „aktivierte Tastatur““	15 Sekunden 30 Sekunden 1 Minute 2 Minuten	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
Programmierung während des Betriebs	Aus An	Deaktiviert das Drücken zusätzlicher Tasten während eines Garvorgangs Ermöglicht das Drücken zusätzlicher Tasten zum Einstellen oder Ändern der Zeit während des Garvorgangs.
Erinnerung an Filterreinigung	Aus Alle 7 Tage Alle 30 Tage Alle 90 Tage	Der Ofen zeigt keine „Benachrichtigung zur Filterreinigung“ an Der Ofen zeigt alle 7 Tage „Benachrichtigung zur Filterreinigung“ an Der Ofen zeigt alle 30 Tage „Benachrichtigung zur Filterreinigung“ an Der Ofen zeigt alle 90 Tage „Benachrichtigung zur Filterreinigung“ an
Vorheizwarnung	Aktiviert Deaktiviert	Der Ofen wird eine Warnmeldung anzeigen, wenn die Temperatur laut Rezept nicht mit der Ofentemperatur übereinstimmt Der Ofen wird keine Temperaturwarnmeldung anzeigen
Automatisches Abschalten	Nie 2 Stunden 4 Stunden 8 Stunden	Der Ofen wird sich nicht automatisch abschalten Nach 2 Stunden Inaktivität wird sich der Ofen automatisch abschalten Nach 4 Stunden Inaktivität wird sich der Ofen automatisch abschalten Nach 8 Stunden Inaktivität wird sich der Ofen automatisch abschalten
PIN-Code	Aus An PIN-Code festlegen	PIN-Code für den Zugriff auf Menü- oder Benutzeroptionen nicht erforderlich PIN-Code für den Zugriff auf Menü- und Benutzeroptionen erforderlich PIN-Code erforderlich. Erstellen eines neuen 4-stelligen PIN-Codes
Sprache	Chinesisch (Mandarin), Dänisch, Niederländisch, Englisch , Filipino, Französisch, Deutsch, Griechisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Norwegisch, Polnisch, Portugiesisch, Rumänisch, Russisch, Spanisch, Schwedisch, Ukrainisch, Vietnamesisch	
Temperatureinheit	Fahrenheit Celsius	Bei 60-Hz-Modellen werden die Temperaturen in Fahrenheit angezeigt Bei 50-Hz-Modellen werden die Temperaturen in Celsius angezeigt
Mengenanforderung**	An Aus	Frägt den Benutzer nach dem Multiplikator für Portionsgrößen (1–9), wenn er ein voreingestelltes Rezept ausgewählt hat Ermöglicht es dem Benutzer, einzelne Portionen zu garen

** Nur bei ausgewählten Modellen verfügbar. (Wird nur im Benutzeroptionen-Menü angezeigt, wenn die Werksoption aktiviert ist)

Hinweis: Es gibt mehrere Arten von Bedienelementen. Wählen Sie die Bedienung aus, die mit Ihrem Gerät übereinstimmt. Das Branding und die Farbgebung des Bedienfelds können je nach Modell variieren

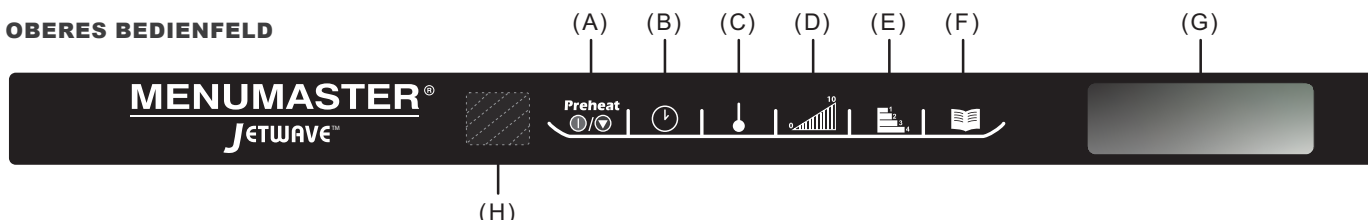
Ofenfunktionen

- (1) **OBERES BEDIENFELD**
- (2) **ANZEIGE**
- (3) **SEITLICHES BEDIENFELD**
- (4) **ZULUFTFILTER (nicht abgebildet)**
Abnehmbarer/reinigbarer magnetischer Luftfilter
- (5) **TÜRGRIFF**
Ergonomisches Design für einhändige Bedienung durch „Anheben und Ziehen“.
- (6) **USB-ANSCHLUSS (nicht abgebildet)**
Kompatibel mit handelsüblichen USB-Sticks. Ermöglicht den Import/Export von Programmeinstellungen und Benutzeroptionen.
- (7) **OFENROST (nicht abgebildet)**
Der Ofen ist mit einem herausnehmbaren Edelstahl-Ofenrost ausgestattet. 2 mögliche Einbaupositionen.
- (8) **GERÄTE-SERIENNUMMER (nicht abgebildet)**
In der Tür und an der Rückseite des Ofens.



Funktionen des Bedienfelds

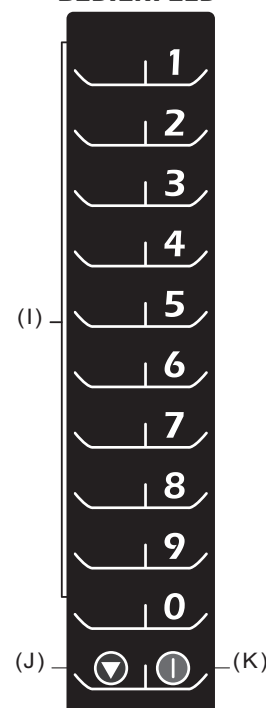
OBERES BEDIENFELD



- (A) **VORHEIZEN EIN/AUS-TASTE**
Heizt den Ofen vor. Beginnt mit dem Abkühlungsvorgang.
- (B) **ZEITEINGABE-TASTE**
Wird verwendet, um bei manueller Eingabe oder beim Programmiermodus die Garzeit einzugeben.
- (C) **TEMPERATUREINGABE-TASTE**
Wird verwendet, um die Ofentemperatur einzugeben.
- (D) **TASTE LEISTUNGSSTUFE**
Wird verwendet, um die Mikrowellenleistung in 10-Prozent-Schritten zwischen 0 % und 100 % einzustellen (Taste „0“ = 0 %, Taste „1“ = 10 %, Taste „2“ = 20 % usw.). Für eine Leistung von 100 Prozent zweimal eine beliebige Nummerntaste drücken.
- (E) **STUFENTASTE**
Wird bei manuellem Garen und/oder Programmiermodus verwendet, um zusätzliche Garstufen hinzuzufügen. Es können bis zu vier Stufen eingegeben werden.
- (F) **PROGRAMM-SPEICHERN-TASTE**
Wird verwendet, um auf voreingestellte Kochprogramme, Ofenvorheiztemperatur und Benutzeroptionen zuzugreifen, sie zu erstellen und zu bearbeiten sowie ihre Einstellungen zu speichern.
- (G) **ANZEIGE**
LCD mit LED-Hintergrundbeleuchtung.
- (H) **UNMARKIERTE TASTE**
Wird verwendet, um auf Benutzeroptionen zuzugreifen.

- (I) **NUMMERNTASTEN**
Werden verwendet, um voreingestellte Kochprogramme zu benutzen und Einstellungen einzugeben.
- (J) **STOP/RESET-TASTE**
Unterbricht eine aktive Kochsequenz, löscht die verbleibende Zeit und beendet auch einen Programmier- oder Benutzeroptionsvorgang. Wenn die Stop/Reset-Taste verwendet wird, um eine Programmierung oder Optionsänderung zu beenden, werden die Änderungen verworfen.
- (K) **START/OK-TASTE**
Startet im manuellen Zeiteingabemodus den Erhitzungsvorgang. Startet einen unterbrochenen Kochzyklus neu. Wird verwendet, um Einstellungen und Einträge zu speichern.

SEITLICHES BEDIENFELD



Energien und Optionen zum Garen

KONVEKTIONSENERGIE		MIKROWELLENENERGIE
Konvektionsgaren nutzt sowohl ein Konvektionselement als auch ein Gebläse, um heiße Luft gleichmäßig im Garraum zu verteilen. Die Speisen werden von der zirkulierenden und gleichmäßig erwärmten Heißluft umhüllt. Konstante Temperaturen garen das Essen gleichmäßig und reduzieren die Garzeit. Die Konvektionsenergie ist standardmäßig aktiviert. Wenn aktiviert, hält der Ofen eine minimale Konvektionstemperatur von 65 °C (150°F), um trockenere Luft und ein gleichmäßigeres Garen zu gewährleisten.		Beim Mikrowellengaren werden hochfrequente Energiewellen verwendet, um das Essen zu erhitzen. Die Mikrowellenenergie bewirkt beim Garen eine schnellere Bewegung der Moleküle in den Speisen. Diese schnelle Bewegung der Moleküle in den Speisen erzeugt Wärme, die das Essen gart. Der Ofen erzeugt Mikrowellenenergie, während auf der Bildschirmanzeige des Ofens die verbleibende Garzeit und die Leistungsstufe (wenn über 0 %) angezeigt wird.
Ausschließliches Konvektionsgaren Um ausschließlich mit Konvektion zu garen, verwenden Sie Kocheinstellungen mit einer Mikrowellenleistung von 0 %.	Kombinationsgaren Konvektion mit Mikrowellen Die Kombination beider Energiearten nutzt die Geschwindigkeit der Mikrowellenenergie und das Bräunen während des Konvektionsgarens, um schneller qualitativ hochwertige Speisen zuzubereiten. Stellen Sie für das Kombinationsgaren eine Konvektionstemperatur zwischen 65 °C und 250 °C (150°F und 475°F) und eine Mikrowellenleistung zwischen 10 % und 100 % ein.	Nur-Mikrowellengaren Der Nur-Mikrowellen-Modus ermöglicht es dem Anwender, die Konvektionsenergie zu deaktivieren und nur mit Mikrowellenenergie zu garen. Informationen zum Garen ausschließlich mit ‚der‘ Mikrowellen finden Sie ‚unter‘ „Manuelle Bedienung im Nur-Mikrowellen-Modus“ und „Verwendung voreingestellter Tasten im Nur-Mikrowellen-Modus“ auf Seite 22.

Programmierfunktionen

STUFENKOCHEN

Ermöglicht es dem Anwender, bis zu vier verschiedene Kochzyklen oder -stufen nacheinander zu verwenden, ohne die Eingabe wiederholen zu müssen. Das Stufenkochen kann beispielsweise so eingestellt werden, dass Speisen zunächst aufgetaut, dann gegart und zum Schluss geröstet oder gebräunt werden.

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 (0–9). Jede Taste startet ein Kochprogramm.

B. Zweistellige Kochtasten

Die Ofensteuerung kann so verändert werden, dass sie bis zu 100 Kochprogramme speichert (00–99). 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.

Hinweis: Um die Steuerung auf doppelte Zifferneingabe zu ändern, beachten Sie bitte den Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch.

Arten des Kochens und Programmierens

KOCHEN MIT VOREINGESTELLTEN PROGRAMMTASTEN

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

MANUELLES GAREN

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

MANUELLER PROGRAMMIERMODUS

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

USB-MENÜ-UPLOAD

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

Kochdisplays

STIL 2	BESCHREIBUNG
STANDBY OR PRESS PREHEAT	„STANDBY“ wird angezeigt, wenn der Ofen ausgeschaltet ist; nachdem der Ofen ,eingesteckt, die Tür geöffnet und dann geschlossen wurde.“
OVEN PREHEATING 475°F	„Ofenvorheizung 475 °F oder 250 °C“ wird angezeigt, wenn der Ofen eingeschaltet ist und sich auf die gewählte Vorheiztemperatur aufheizt. Ofenvorheizung blinkt auch, wenn eine Kochsequenz gestartet oder programmiert werden kann.
READY 475°F	„Bereit 475 °F oder 250 °C“ wird angezeigt, wenn der Ofen die Vorheiztemperatur erreicht hat und bereit für den Einsatz ist. Bereit blinkt auch, wenn eine Kochsequenz gestartet oder programmiert werden kann. <i>Hinweis: Der Ofen wird nach zwei Stunden Inaktivität ausgeschaltet.</i>
00:00	Zeigt die Garzeit an. Wenn ,Stufenkochen‘ programmiert ist, wird die Gesamtgarzeit angezeigt.
MW 50%	„MW __ %“ zeigt die aktuelle Mikrowellen-Leistungsstufe an. 100 % ist die höchste Einstellung, 0 % (keine Mikrowellenenergie verwendet) die niedrigste.
ITEM-05	„EINTRAG-__“ zeigt die ein- oder zweistellige Zifferneingabeposition einer programmierten Kochsequenz an, wenn ein programmierbares Feld verwendet wird.
STAGE 1	„Stufe __“ zeigt die Nummer der Stufe (1 bis 4) an, in der sich der Ofen während der Kochsequenz befindet.

Programmierdisplays

STIL 2	BESCHREIBUNG
ENTER PROGRAM TO ADD/REVIEW:	Wird angezeigt, wenn der Ofen sich im Programmiermodus befindet.
STAGE 1	Zeigt die Nummer der Stufe während des Garens oder während des Programmierens einer bestimmten Garstufe an. Nummer der Stufe (1 bis 4) zeigt die Stufe, die gerade verwendet wird.

USB-Display

STIL 2	BESCHREIBUNG
USB	Wird angezeigt, wenn die Taste 5 gedrückt und gehalten wird und die Übertragung zum/vom USB-Stick möglich ist.

Beispiele für Kochdisplays

MANUAL STAGE:1
00:15 475°F MW:100%

MANUELLES GAREN

ITEM-05 STAGE:1
01:23 475°F MW:50%

VORPROGRAMMIERTER EINTRAG

ITEM-05 STAGE:1
01:23 MW:50%

VORPROGRAMMIERTER EINTRAG IM NUR-MIKROWELLEN-MODUS

Vorheizwarnungen

Der Kombiofen verfügt über zwei optionale Temperaturwarnungen. Warnungen werden durch drei Signaltöne angezeigt, wenn eine Taste für ein programmiertes Rezept gedrückt wird. Verfügbare Warnungen beinhalten:

- Eine Warnung erfolgt, wenn die Vorheiztemperatur nicht mit der vorprogrammierten Temperatur einer Kochsequenz übereinstimmt.
- Eine Warnung erfolgt, wenn die aktuelle Garraumtemperatur nicht der Vorheiztemperatur entspricht, z. B. beim Einschalten des Ofens.

Aufheben von Warnungen und Start des Garzyklus: Drücken Sie die START/OK-Taste.

Hinweis: Informationen zum Ändern von Vorheiztemperaturwarnungen finden Sie im Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch.

Einschalten, Vorheizen

Drücken Sie die Taste VORHEIZEN EIN/AUS, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Auf dem Bildschirm wird OFEN VORHEIZEN angezeigt. Sobald der Ofen die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht hat, wird auf dem Bildschirm BEREIT angezeigt.

Vorheiztemperatur des Ofens bearbeiten

Dieser Ofen kann auf eine Vorheiztemperatur zwischen 65 °C und 250 °C (150°– 475°F) eingestellt werden. Es wird empfohlen, die am häufigsten verwendete Temperatur für den Ofen einzustellen. Die werksseitig eingestellte Temperatur beträgt 250 °C (475°F).

1. Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN.
2. Drücken Sie die Taste TEMPERATUREINGABE.
3. Verwenden Sie die Nummerntasten, um die gewünschte Vorheiztemperatur einzugeben.
 - Die Temperatur muss in 5 °C (5°F)-Schritten eingegeben werden. Falls das nicht erfolgt, ändert sich die Temperatur automatisch auf den nächstgelegenen 5 °C (5°F)-Schritt.
4. Die Vorheiztemperatur wurde geändert.

Manueller Garmodus

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

Hinweis: Der Ofen muss vor dem Kombinations- oder Konvektionsgaren vorgeheizt werden.

Bei BEREIT oder TÜR OFFEN in der Bildschirmanzeige:

1. Öffnen Sie die Ofentür, geben Sie das Essen in den Ofen und schließen Sie die Tür.
 - „BEREIT“ wird angezeigt.
2. **Eingabe der Garzeit:** Drücken Sie die Taste ZEITEINGABE.
 - Verwenden Sie die Nummerntasten, um die Kochzeit einzugeben.
3. **Änderung der Kochtemperatur:** Drücken Sie die Taste TEMPERATUREINGABE.
 - Verwenden Sie die Nummerntasten, um die gewünschte Kochtemperatur einzugeben.
4. **Änderung der Mikrowellen-Leistungsstufe:** Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE.
 - Verwenden Sie die Nummerntasten, um die Mikrowellenleistung in % einzugeben („0“ = 0 %, „1“ = 10 %, „2“ = 20 % usw.). Für eine Mikrowellenleistung von 100 Prozent zweimal eine beliebige Nummerntaste drücken.
 - **Für ausschließliches Konvektionsgaren:** Drücken Sie die Taste „0“, um eine MW-Leistung von 0 % einzustellen.
5. **Zusätzliche Garstufen hinzufügen:** Drücken Sie die Taste STUFE.
 - Wiederholen Sie die Schritte 2, 4 und 5 für jede weitere Garstufe.
 - Es können bis zu vier Garstufen eingegeben werden.
6. Drücken Sie die START/OK-Taste, um den Garvorgang zu starten.
 - Der Ofen läuft und die Garzeit wird im Display heruntergezählt.
7. Am Ende des Garvorgangs piept der Ofen. Das Innere des Ofens und ‚das Kochgeschirr‘ werden sehr heiß sein. Nehmen Sie vorsichtig das Essen aus dem Ofen.

MANUELLE BEDIENUNG IM NUR-MIKROWELLEN-MODUS

Hinweis: Der Nur-Mikrowellen-Modus muss zuerst unter „Benutzeroptionen“ > „Nur Mikrowellen“ aktiviert werden.

Ermöglicht dem Anwender, nur mit Mikrowellenenergie zu heizen, ohne die voreingestellten Programmtasten zu ändern.

- Aktivieren Sie die Benutzeroption „Nur Mikrowellen“. Weitere Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Benutzeroptionen“ dieses Handbuchs.
- Nachdem die Benutzeroption > „Nur Mikrowellen“ aktiviert ist, führen Sie die Schritte 1–2 und 4–7 im Abschnitt „Manueller Garmodus“ aus.

Verwendung von voreingestellten Programmtasten

Drücken Sie zum Erhitzen von Speisen mit einem voreingestellten Programm die entsprechende(n) Nummerntaste(n). Der Ofen beginnt automatisch mit der Erwärmung.

Hinweis: Der Ofen muss vor dem Kombinations- oder Konvektionsgaren vorgeheizt werden.

Bei BEREIT oder TÜR OFFEN in der Bildschirmanzeige:

1. Öffnen Sie die Ofentür und stellen Sie die Speisen in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
 - „BEREIT“ wird angezeigt.
2. 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.
3. Der Ofen wird gestartet und zeigt das voreingestellte Kochprogramm, die Gesamtgarzeit, die Kochtemperatur, die Mikrowellenleistung in Prozent und die Stufe an.
4. Am Ende des Garvorgangs piept der Ofen. Das Innere des Ofens und ‚das Kochgeschirr‘ werden sehr heiß sein. Nehmen Sie vorsichtig das Essen aus dem Ofen.

VERWENDUNG VOREINGESTELLTER TASTEN IM NUR-MIKROWELLEN-MODUS

Hinweis: Der Nur-Mikrowellen-Modus muss zuerst unter „Benutzeroptionen“ > „Nur Mikrowellen“ aktiviert werden.

Ermöglicht dem Anwender, über voreingestellte Programmtasten nur mit Mikrowellenenergie zu heizen.

- Aktivieren Sie die Benutzeroption „Nur Mikrowellen“. Weitere Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Benutzeroptionen“ dieses Handbuchs.
- Nachdem die Benutzeroption > „Nur Mikrowellen“ aktiviert ist, führen Sie die Schritte 1–4 im Abschnitt „Verwendung von voreingestellten Programmtasten“ aus.

Programmiermodus

Ermöglicht es dem Anwender, den Nummerntasten Kochzeiten, Leistungsstufen und ‚Stufenkochen‘ zuzuweisen. Bei BEREIT oder TÜR OFFEN in der Bildschirmanzeige:

1. Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN.
 - Der Programmiermodus startet.
 - „Programm eingeben für Hinzufügen/Überprüfen:“ wird angezeigt.
2. 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.
3. **Eingabe der Garzeit:** Drücken Sie die Taste ZEITEINGABE.
 - Verwenden Sie die Nummerntasten, um die Kochzeit einzugeben.
4. **Änderung der Kochtemperatur:** Drücken Sie die Taste TEMPERATUREINGABE.
 - Verwenden Sie die Nummerntasten, um die gewünschte Kochtemperatur einzugeben.
5. **Änderung der Mikrowellen-Leistungsstufe:** Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE.
 - Verwenden Sie die Nummerntasten, um die Mikrowellenleistung in % einzugeben („0“ = 0 %, „1“ = 10 %, „2“ = 20 % usw.). Für eine Mikrowellenleistung von 100 Prozent zweimal eine beliebige Nummerntaste drücken.
 - **Für ausschließliches Konvektionsgaren:** Drücken Sie die Taste „0“, um eine MW-Leistung von 0 % einzustellen
6. **Zusätzliche Garstufen hinzufügen:** Drücken Sie die Taste STUFE.
 - Wiederholen Sie die Schritte 3, 5 und 6 für jede weitere Garstufe.
 - Es können bis zu vier Garstufen eingegeben werden.
7. **Zum Speichern des Kochprogramms:** Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN.
8. **Zum Verwerfen der Änderungen:** Drücken Sie die Taste STOP/RESET.

Programmieren per USB

Ermöglicht dem Anwender, Programmeinstellungen und Benutzeroptionen über einen handelsüblichen USB-Stick zu importieren oder zu exportieren.

Der Ofen muss sich im Standby-Modus befinden (Vorheizen muss AUS sein).

1. Entfernen Sie die schützende USB-Abdeckung ‚unterhalb der vertikalen Tastatur‘.
2. Stecken Sie den Speicherstick in den USB-Anschluss unterhalb der vertikalen Tastatur.
3. Öffnen Sie die Ofentür.
4. Halten Sie die Taste „5“ gedrückt, bis „USB“ im Display erscheint.
 - a. **Importieren des Menüs vom USB-Stick zum Ofen:**
 - Drücken Sie die Nummerntaste „1“.
 - „USB ZU OFEN“ wird angezeigt.
 - b. **Exportieren des Menüs vom Ofen zum USB-Stick:**
 - Drücken Sie die Nummerntaste „2“.
 - „OFEN ZU USB“ wird angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste START/OK, um die Datenübertragung zu starten.
 - Ca. 10 Sekunden lang wird „WIRD GELADEN“ angezeigt.
 - Sobald die Übertragung abgeschlossen ist, wird „ABGESCHLOSSEN“ angezeigt und der Ofen piept.
6. Zum Beenden drücken Sie die Taste STOP/RESET. Entfernen Sie den USB-Stick.

PROBLEMBEHANDLUNG / FEHLERCODES:

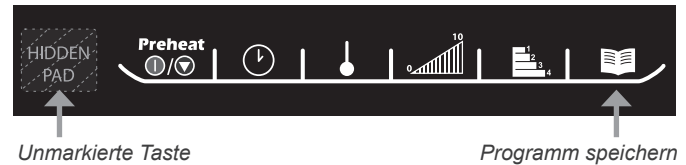
- **KEIN USB:** Entfernen Sie den Speicherstick vom USB-Anschluss und stecken Sie ihn dann erneut ein. Übertragung erneut versuchen.
- **OFEN ZURÜCKSETZEN:** Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und verbinden Sie den Ofen dann wieder mit dem Stromnetz. Übertragung erneut versuchen.



USB-Anschluss befindet sich unter dem Bedienfeld

Es gibt verschiedene Optionen, die Sie ändern können, um den Betrieb des Ofens anzupassen. Die Optionen werden nachstehend aufgeführt.

Die **Werkseinstellung ist fett gedruckt**.



Benutzeroptionen auswählen und ändern

Bei BEREIT oder TÜR OFFEN in der Bildschirmanzeige:

- Drücken Sie die unmarkierte Taste.
 - Die unmarkierte Tastatur ist nicht beschriftet und befindet sich direkt links neben der Taste Vorheizen Ein/Aus.
 - Beim Drücken der unmarkierten Taste wird nichts angezeigt.
- Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN.
 - Die erste Benutzeroption wird angezeigt. Der Ofen befindet sich jetzt im Optionsmodus.
- Drücken Sie die Nummerntaste, die der Einstellung entspricht.
 - Beachten Sie die nachstehende Tabelle für Tasten/Einstellungen/Optionen.
 - Die Einstellung sowie die aktuell ausgewählte Option werden angezeigt.
- Betätigen Sie erneut die Zifferntasten, um durch die Liste der Optionen für die Tasten/Einstellung zu navigieren.
 - Mit jedem Drücken einer Taste ändert sich die angezeigte Option.
 - Änderungen werden nach dem Drücken der Taste wirksam.
 - Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN, um alle Änderungen zu speichern.
- Zum Beenden oder Abbrechen drücken Sie die Taste STOP/RESET oder öffnen und schließen Sie die Ofentür.

STANDARDEINSTELLUNG JE MODELL (WERKSEINSTELLUNGEN SIND FETT GEDRUCKT)

Die Werkseinstellung kann je nach Modell variieren

TASTE	EINSTELLUNG	ANGEZEIGTE OPTIONEN	BESCHREIBUNG
1	Zweistellige Zifferneingabe	Deaktiviert Aktiviert	Erlaubt 10 (0–9) vorprogrammierte Tasten. Erlaubt 100 (00–99) vorprogrammierte Tasten.
2	Manuelle Zeiteingabe	Deaktiviert Aktiviert	Manuelle Zeiteingabe/Kochen nicht erlaubt Manuelle Zeiteingabe/Kochen erlaubt
3	Reset bei offener Tür	Deaktiviert Aktiviert	Das Öffnen der Ofentür setzt den Ofen nicht in den „Bereit“-Modus zurück. Das Öffnen der Ofentür setzt den Ofen in den „Bereit“-Modus zurück.
4	Tastenton	Tastenton Ein Tastenton Aus	Tasten piepen, wenn gedrückt Tasten piepen nicht, wenn gedrückt
5	Tastenton-Lautstärke	Aus Niedrig Mittel Hoch	Tastenton-Lautstärke AUS. Tastenton-Lautstärke NIEDRIG. Tastenton-Lautstärke MITTEL. Tastenton-Lautstärke HOCH.
6	Signalton am Ende des Garvorgangs	Anhaltender Piepton 3-Sekunden-Piepton 4 Pieptöne einmalig 4 Pieptöne wiederholend	Das „Essen ist fertig“-Signal ist ein kontinuierlicher Piepton, der vom Anwender quittiert werden muss. Das „Essen ist fertig“-Signal ist ein drei Sekunden lang andauernder Piepton. Das „Essen ist fertig“-Signal besteht aus vier Pieptönen, die einmal wiederholt werden. Das „Essen ist fertig“-Signal besteht aus vier Pieptönen, die viermal wiederholt werden.
7	Tastatur ist aktiviert	15 Sekunden 30 Sekunden 60 Sekunden 120 Sekunden Immer	Das Zeitfenster für die Eingabe über die Tastatur beträgt 15 Sekunden. Das Zeitfenster für die Eingabe über die Tastatur beträgt 30 Sekunden. Das Zeitfenster für die Eingabe über die Tastatur beträgt eine Minute. Das Zeitfenster für die Eingabe über die Tastatur beträgt zwei Minuten. Die Tastatur ist immer aktiviert.
8	Vorheizwarnungen	Deaktiviert Nur Programmwarnung Nur Vorheizwarnung Beide	Beide Temperaturwarnungen sind ausgeschaltet. Eine Warnung erfolgt nur, wenn die Vorheiztemperatur nicht mit der vorprogrammierten Temperatur übereinstimmt Eine Warnung erfolgt nur, wenn die aktuelle Garraumtemperatur nicht der Vorheiztemperatur entspricht. Beide Temperaturwarnungen sind eingeschaltet.
TEMPERATUREINGABE-TASTE	Temperaturskala	Fahrenheit Celsius	Bei 60-Hz-Modellen werden die Temperaturen in Grad Fahrenheit angezeigt. Bei 50-Hz-Modellen werden die Temperaturen in Grad Celsius angezeigt.
STUFENTASTE	Häufigkeit der Benachrichtigung zur Filterreinigung	Deaktiviert Wöchentlich Monatlich Vierteljährlich	Der Ofen zeigt keine „Benachrichtigung zur Filterreinigung“ an. Der Ofen zeigt alle sieben (7) Tage die „Benachrichtigung zur Filterreinigung“ an. Der Ofen zeigt alle dreißig (30) Tage die „Benachrichtigung zur Filterreinigung“ an. Der Ofen zeigt alle neunzig (90) Tage die „Benachrichtigung zur Filterreinigung“ an.
LEISTUNGSSTUFEN-TASTE	Nur Mikrowellen	Deaktiviert Aktiviert	Der Ofen arbeitet nicht im „Nur Mikrowellen“-Modus. Der Ofen arbeitet im „Nur Mikrowellen“-Modus.

*Werkseinstellung kann je nach Modell variieren

Reinigung und Pflege

Konvektions- und Mikrowellenenergie werden von jeglichen Lebensmitteln im Ofen aufgenommen. Feuchtigkeit, Verschmutzungen und Fett können die Heizleistung beeinträchtigen und zu Ofenschäden führen. Um Schäden am Ofen zu vermeiden, reinigen Sie den Ofen regelmäßig und entfernen Sie alle Speisereste. Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

⚠️ **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.

⚠️ Verwenden Sie KEINE Hochdruck-Reinigungssysteme.

⚠️ Den Ofen vor der Reinigung IMMER vom Stromnetz trennen.

EMPFOHLENE REINIGUNGSMITTEL:

Feuchtes Tuch, Kunststoff-Scheuerschwamm, ACP-Ofenreiniger (Artikel CL10 (US), Artikel CL10W (EU)) ACP Oven Shield Ofenschutz (Artikel SH10 (US), Artikel PR10W (EU)), mildes flüssiges Geschirrspülmittel, Gummihandschuhe, Schutzbrille, Mikrofasertuch.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES OFENS:

Ist der Ofen sauber, sprühen Sie ACP Oven Shield-Schutzmittel auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie alle Innenflächen ab. Das ACP Oven Shield-Schutzmittel nicht entfernen. Schalten Sie den Ofen ein und wärmen Sie ihn vor, um mit der Lebensmittelzubereitung zu beginnen.

Tägliche Reinigung und Pflege

VORBEREITUNG DES OFENS

- Drücken Sie die Taste BETRIEB-EIN/AUS, um den Ofen auszuschalten. Das Gebläse läuft, um den Innenraum des Ofens schneller abzukühlen. Lassen Sie den Ofen auf 95 °C (200°F) abkühlen (ca. 10–15 Minuten mit geöffneter Tür und 45–60 Minuten bei geschlossener Tür).
- Entfernen Sie nach dem Abkühlen vorsichtig den Rost und anderes Zubehör aus dem Garraum.

OFENROST UND ZUBEHÖR REINIGEN

- Reinigen Sie den Ofenrost mit flüssigem Geschirrspülmittel wie Dawn® und einem nicht abrasiven Schwamm oder einer weichen Bürste. An der Luft trocknen lassen.
- Die Reinigungsanleitung für andere Zubehörteile finden Sie in der Originalverpackung.

INNENRAUM DES OFENS REINIGEN

- Entfernen Sie eingebrannte Rückstände mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff.
- OFENREINIGER AUFTRAGEN:**
 - Sprühen Sie die Reinigungslösung NICHT direkt auf die Öffnungen in der Rückwand.
 - Sprühen Sie die Innenseite der Ofentür, die Seiten und den Boden des Ofens mit dem ACP-Ofenreiniger ein.
Für 2-5 Minuten einwirken lassen.
 - Sprühen Sie den ACP-Ofenreiniger auf ein feuchtes Tuch auf und wischen Sie die Rückwand im Innenraum des Ofens damit ab.
- INNENRAUM DES OFENS REINIGEN UND AUSWISCHEN:** Wischen Sie den Innenraum des Ofens mit einem feuchten, sauberen Tuch aus. Spülen Sie das Tuch aus und wringen Sie es trocken. Wiederholen Sie den Vorgang 2–3 Mal, um Ofenreiniger und Verschmutzungen zu entfernen.
- OVEN SHIELD AUFTRAGEN:** Ist der Ofen sauber, sprühen Sie ACP Oven Shield-Schutzmittel auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie alle Innenflächen ab. Das ACP Oven Shield-Schutzmittel nicht entfernen.
- Platzieren Sie den Rost wieder im Garraum.

REINIGUNG DER AUSENFLÄCHEN

- REINIGEN SIE DIE AUSENSEITE DER OFENTÜR UND ANDERE OBERFLÄCHEN** mit einem sauberen Tuch, Schwamm oder Nylon-Pad; verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser.
- REINIGEN SIE DAS BEDIENFELD UND DEN BILDSCHIRM** mit einem trockenen oder feuchten Mikrofasertuch.

⚠️ Verwenden Sie KEIN Windex oder andere aggressive Chemikalien. Sprühen Sie KEINE Flüssigkeiten auf das Display.

Wöchentliche Reinigung:

REINIGUNG DES LUFTFILTERS

Der Luftfilter befindet sich unter der Ofentür.

- FÜR ÖFEN MIT NICHT ABNEHMBAREM LUFTFILTER:**
Die Lüftungsschlitze mit einem feuchten, sauberen Tuch abwischen.
- FÜR ÖFEN MIT MAGNETISCHEM/ABNEHMBAREM LUFTFILTER:**
Entfernen Sie den magnetischen Luftfilter. Waschen Sie den Filter in einer milden Reinigungslösung mit warmem Wasser.
Spülen und trocknen Sie die Filter gründlich. Setzen Sie den Filter wieder am Ofenboden ein.
 - ↳ Für Öfen vom STIL 1 mit AF10-Zubehör beachten Sie bitte Abbildung B-1.
 - ↳ Für Öfen vom STIL 2 beachten Sie bitte Abbildung B-2.

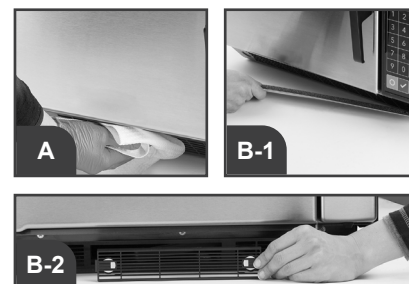
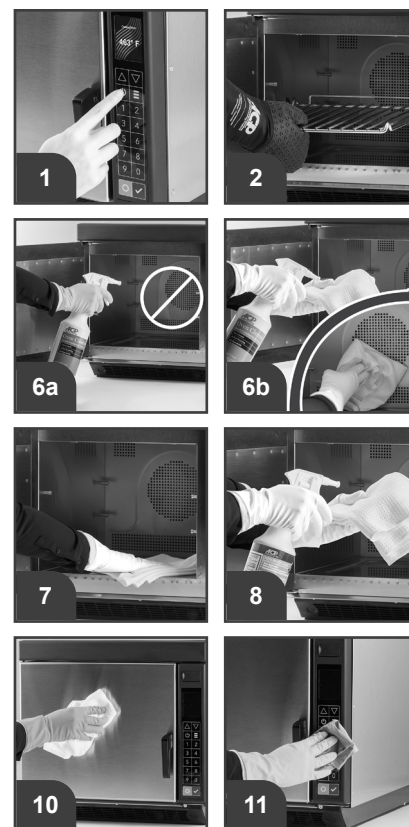
⚠️ WARNUNG

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 Schutzschalter des Ofens.

Zum Schutz vor Verbrennungen sollten Sie mit Utensilien, Rost, Zubehör, und Ofentür vorsichtig umgehen. Lassen Sie den Ofen, die Utensilien, den Rost und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen. Der Ofen, die Utensilien und das Zubehör werden während des Betriebs heiß.

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 verschleßen. Dies reduziert die Lebensdauer des Geräts und kann zu Gefahrensituationen führen.



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.

Dies ist ein Produkt der Klasse A. In einer häuslichen Umgebung kann dieses Produkt Funkstörungen verursachen. In diesem Fall kann der Benutzer gezwungen sein, geeignete Maßnahmen zu ergreifen.

OFENSTIL	PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Alle	Ofengebläse läuft, obwohl der Ofen nicht vorheizt oder in Betrieb ist.	Normalbetrieb
	Ofen funktioniert nicht	Überprüfen Sie, ob der Ofen an das Stromnetz angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung oder den Schutzschalter. 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.
	Im Display wird „CLEAN FILTER“ (FILTER SÄUBERN) angezeigt.	Das ist normal und wird für 24 Stunden angezeigt. • Führen Sie die Schritte zu „Reinigung des Luftfilters“ auf Seite 25 aus. • Um die Benachrichtigung zu löschen, drücken Sie die Taste START/OK.
	Ofen akzeptiert keine Einträge, wenn eine Taste gedrückt wird	Stellen Sie sicher, dass der Ofen eingeschaltet und vorgeheizt ist. Öffnen und schließen Sie die Ofentür. Drücken Sie die Taste erneut. Überprüfen Sie die Benutzeroption > „Zifferneingabe“.
Stil 1	Im Display wird „EXCEEDS MAXIMUM COOK TIME“ (ÜBERSCHREITET MAXIMALE GARZEIT) angezeigt.	Die Gesamtgarzeit überschreitet die maximal erlaubte Garzeit. • Überprüfen Sie die Kochzeiten jeder Phase. • Überprüfen Sie die Benutzeroption > „Maximale Garzeit“.
	Im Display wird „INVALID ENTRY“ (UNGÜLTIGE EINGABE) angezeigt.	Der eingegebene PIN-Code ist falsch, oder die Garzeit beträgt Null oder wurde noch nicht eingestellt. • Korrekte Eingabe. Wiederholen.
	Im Display wird „OVEN HOT!“ (OFEN HEISS!) angezeigt.	Die Temperatur im Garraum hat den Maximalwert überschritten. • Warten Sie 30 Minuten, bis der Garraum abgekühlt ist. ↳ Wenn der Fehler weiterhin im Display angezeigt wird: Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und warten Sie 1 Minute. Verbinden Sie den Ofen dann wieder mit dem Stromnetz. ↳ Wenn der Fehler weiterhin besteht, rufen Sie bitte den Kundendienst an.
	Im Display wird „ERROR 7: RTD OUT OF RANGE“ (FEHLER 7: RTD AUSSER ,BEREICH) angezeigt.	RTD war einer kurzzeitigen Spitzenbelastung ausgesetzt. • Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und warten Sie 1 Minute. Verbinden Sie den Ofen dann wieder mit dem Stromnetz. ↳ Wenn der Fehler weiterhin besteht, rufen Sie bitte den Kundendienst an.
	Im Display wird „ERROR 5: STUCK KEY“ (FEHLER 5: TASTE KLEMMT) angezeigt.	Eine Taste ist ständig aktiv oder es liegt ein Problem mit der Tastatur vor. • Stellen Sie sicher, dass die Tastatur nicht mit irgendetwas in Berührung kommt. ↳ Wenn der Fehler weiterhin besteht, rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Stil 2	Ofen läuft unregelmäßig oder im Display wird „HOT“ (HEISS) angezeigt.	Luftfilter und Abluftbereiche auf Hindernisse prüfen.
	Bei Ofenstörungen oder Anzeige von: ERROR! ERROR CODE: 1 (Beispiel)	Die Steuerung des Ofens ist mit einem Selbstdiagnosesystem ausgestattet. Das Selbstdiagnosesystem benachrichtigt Sie, wenn ein Fehler oder ein Problem vorliegt. Wenn die elektronische Steuerung ein Problem meldet, führen Sie die unten aufgeführten Schritte aus. • Notieren Sie die angezeigte Nummer. (Beispiel: „Fehlercode: 1“) • Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und warten Sie 1 Minute. Verbinden Sie den Ofen dann wieder mit dem Stromnetz. ↳ Wenn der Code nicht mehr angezeigt wird, verwenden Sie den Ofen normal weiter. ↳ Wenn der Fehler weiterhin besteht, rufen Sie bitte den Kundendienst an. Verwenden Sie den Ofen erst nach Kontaktaufnahme mit dem ACP-Servicetechniker wieder.

24/7 ComServ-Kontakt:



866-811-8559

E-mail: commercialservice@acpsolutions.com

Die vollständige Produktdokumentation finden Sie unter:

www.acpsolutions.com