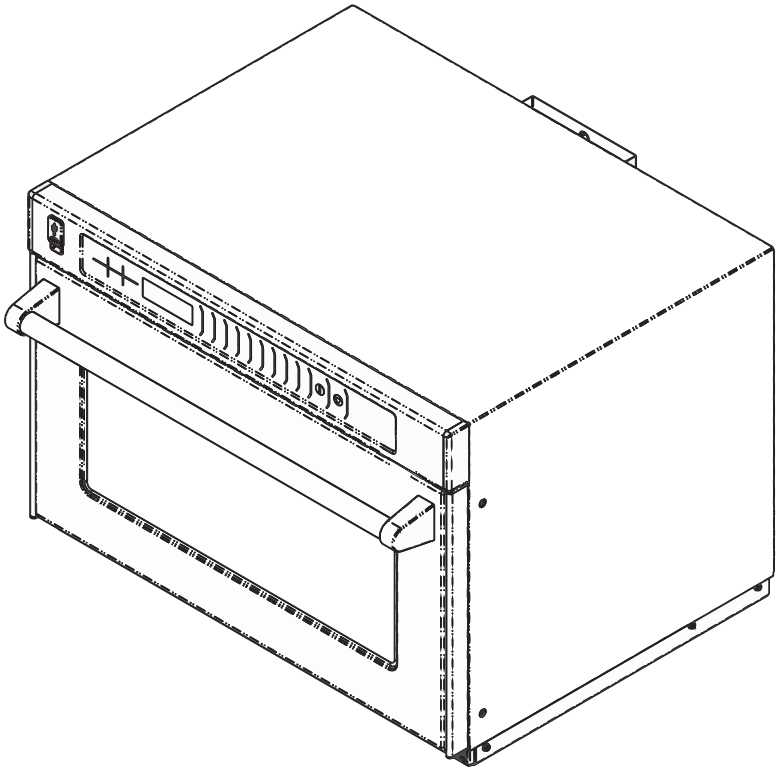
Dieses Dokument bezieht sich auf die AMSO*- und MSO*-Modelle

Bedienungsanleitung

KOMMERZIELLER MIKROWELLENHERD

DIESER OFEN IST NUR FÜR DEN KOMMERZIELLEN EINSATZ BESTIMMT



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

INHALTSVERZEICHNIS

Modellidentifikation 2
Online-Ressourcen für Ihren Ofen 2
Wichtige Sicherheitshinweise 3-4
Erdung und Installation 5
Bedienfeld und Funktionen 6
Koch- und Programmierfunktionen 7
Ofensteuerung verwenden 8
Programmieren 9
Menü über USB-Stick exportieren 10
Menü über USB-Stick importieren 10
Benutzeroptionen 11
Reinigung und Pflege 12-13
Hinweise zum Kochen 14-15
Kochanleitungen 16
Vor Anruf des Kundendienstes 17

Modellidentifikation

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

Modellnummer: _____
Fertigungsnummer: _____
Geräte- oder Seriennummer:_____
Kaufdatum: _____
Name und Adresse des Händlers:_____
_____
_____

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

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

- **Innerhalb** der USA oder Kanadas rufen Sie gebührenfrei unter 866-811-8559 an.
- **Außerhalb** der USA und Kanadas wählen Sie bitte die 319-368-8195.
- **E-Mail:** commercialservice@acpsolutions.com

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

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

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

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

Online-Ressourcen für Ihren Ofen

ACP-PROGRAMMIERANWENDUNG

Laden Sie die ACP-Programmieranwendung herunter und installieren Sie sie, um Menü- und Anzeigeeinstellungen für Ihren Ofen mithilfe eines Desktopcomputers oder Tablets zu erstellen, zu bearbeiten und anzupassen.
Die aktuellste Version der ACP-Programmieranwendung finden Sie unter acpsolutions.com/oven-programming/

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠ DIESES SYMBOL KENNZEICHNET EINEN SICHERHEITSHINWEIS

⚠ WARNUNG

Um das Risiko von Verbrennungen, Stromschlägen, Feuer oder Personenschäden bei der Verwendung elektrischer Geräte zu verringern, sollten Sie grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgen:

1. **LESEN** Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
2. **LESEN UND BEFOLGEN SIE** die spezifischen **„VORSICHTSMASSNAHMEN, UM MÖGLICHE EXPOSITIONEN ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE ZU VERMEIDEN**“.
3. Dieses Zubehör **MUSS GEERDET SEIN**. Nur an eine ordnungsgemäß **GEERDETE** Steckdose anschließen. Siehe **„ERDUNGSANWEISUNGEN“**.
4. Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät **NUR** gemäß den Installationsanweisungen in diesem Handbuch.
5. Einige Produkte wie ganze Eier und versiegelte Behälter – beispielsweise geschlossene Gläser – können explodieren und sollten in diesem Ofen **NICHT ERHITZT** werden.
6. Verwenden Sie dieses Gerät NUR für den in diesem Handbuch beschriebenen bestimmungsgemäßen Zweck. Verwenden Sie **KEINE** korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Diese Art von Ofen wurde speziell dazu entwickelt, Lebensmittel zu erhitzen, zu kochen oder zu trocknen. Es ist nicht für den industriellen oder Laboreinsatz konzipiert.
7. Wie bei jeder Ausrüstung ist bei der Verwendung durch **KINDER** eine **BESONDERE AUFSICHT** erforderlich.
8. **Betreiben Sie dieses Gerät NICHT**, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde.
9. Dieses Gerät, einschließlich des Netzkabels, darf **NUR** von qualifiziertem Servicepersonal gewartet werden. Für die Serviceausrüstung sind spezielle Werkzeuge erforderlich. Wenden Sie sich für Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung.
10. **Verdecken oder blockieren Sie NICHT** den Filter (falls vorhanden) oder andere Öffnungen am Gerät.
11. **Bewahren Sie dieses Gerät NICHT** im Freien auf. Verwenden Sie dieses Produkt **NICHT** in der Nähe von Wasser – zum Beispiel in der Nähe einer Spüle, in einem nassen Keller, einem Schwimmbad oder einem ähnlichen Ort.
12. **Kabel oder Stecker NICHT** in Wassereintauchen.
13. Kabel vor **BEHEIZTEN Oberflächen fernhalten**.
14. **Lassen Sie das Kabel NICHT über den Tischrand hängen.**
15. **Siehe Anweisungen zur Türreinigung auf** page 12. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
16. Um Brandgefahr im Garraum zu vermeiden:
    a. **Lebensmittel NICHT** übermäßig garen. Seien Sie vorsichtig, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in den Ofen gelangen, um das Garen zu erleichtern.
    b. Entfernen Sie Kabelbinder aus Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie den Beutel in den Ofen legen.
    c. Wenn sich Materialien im Ofen entzünden, halten Sie die Ofentür **GESCHLOSSEN**, schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie das Netzkabel ab, oder schalten Sie die Stromversorgung an der Sicherung oder am Schutzschalter aus.
    d. **Verwenden Sie den Garraum NICHT** für die Lagerung. Lassen Sie **KEINE** Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn sie nicht verwendet werden.
17. Nur für den kommerziellen Gebrauch.
18. Es ist gefährlich, wenn eine nicht fachkundige Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, bei denen Abdeckungen entfernt werden, die vor Mikrowellenenergie schützen.
19. Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bevor er von einer fachkundigen Person repariert worden ist.
20. Das Gerät darf nicht verwendet werden von Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder unterwiesen.
21. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
22. Verwenden Sie nur Utensilien, die für die Verwendung in einem Mikrowellenofen geeignet sind.
23. Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, behalten Sie den Ofen wegen der Entzündungsgefahr im Auge.
24. Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
25. Wird der Ofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten, können die Oberflächen mit der Zeit verschleißen. Dies reduziert die Lebensdauer des Geräts und kann zu Gefahrensituationen führen.
26. Das Gerät sollte nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden (bei Geräten, die auf dem Boden stehen sollen und nicht mindestens IPX5 sind).
27. Das Gerät darf **NICHT** mit einem Wasserstrahl- oder Dampfreiniger gereinigt werden.
28. Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
29. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionssieden führen, gehen Sie daher vorsichtig mit dem Behälter um.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN ÜBERMÄSSIGEN MIKROWELLENBESTRAHLUNG

A. **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.

B. **Platzieren Sie KEINE** Objekte zwischen Ofenfront und Tür, um zu vermeiden, dass sich Verschmutzungen oder Rückstände von Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen ansammeln.

C. **Betreiben Sie den Ofen NICHT**, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür richtig schließt und folgende Komponenten keine Schäden aufweisen:
   1. Tür (verbogen)
   2. Scharniere und Riegel (defekt oder locker)
   3. Türdichtungen und Dichtflächen.

D. Der Ofen sollte nur von entsprechend qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

⚠ DIESES SYMBOL KENNZEICHNET EINEN SICHERHEITSHINWEIS

⚠ ACHTUNG

Um das Risiko von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

Allgemeine Verwendung:

1. **Verwenden Sie KEINE** normalen Kochthermometer im Ofen. Die meisten Kochthermometer enthalten Quecksilber und können einen Lichtbogen, Fehlfunktionen oder Beschädigungen des Ofens verursachen.
2. Verwenden Sie niemals Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien, die nicht zum Kochen bestimmt sind.
3. Befolgen Sie beim Kochen mit Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien die Empfehlungen des Herstellers zur Produktverwendung.
4. **Verwenden Sie KEINE** Papiertücher, die Nylon oder andere synthetische Fasern enthalten. Erhitzte Kunststoffe könnten schmelzen und dazu führen, dass sich Papier entzündet.
5. Um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden, halten Sie den Ofen in einem sauberen Zustand. Eine unregelmäßige Reinigung kann die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.
6. Reinigen Sie den Ofen regelmäßig und entfernen Sie alle Speisereste.

Lebensmitteln und Flüssigkeiten erhitzen:

7. Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können aufgrund ihrer Oberflächenspannung über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne erkennbar zu kochen. Wenn der Behälter aus dem Mikrowellenherd entfernt wird, ist nicht immer Sprudeln oder Kochen sichtbar. DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER EIN ANDERES UTENSIL IN DIE FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WIRD. Um das Verletzungsrisiko für Personen zu verringern:
   a. **Überhitzen Sie die Flüssigkeit** NICHT.
   b. Rühren Sie die Flüssigkeit sowohl vor als auch während des Erhitzens.
   c. **Verwenden Sie KEINE** geraden Behälter mit schmalen Hälsen.
   d. Nach dem Erhitzen den Behälter kurz im Mikrowellenherd stehen lassen, bevor Sie den Behälter entfernen.
   e. Gehen Sie beim Einsetzen eines Löffels oder anderer Utensilien in den Behälter äußerst vorsichtig vor.
8. **Benutzen Sie den Ofen NICHT** zum Frittieren. Fett könnte überhitzen und gefährlich zu handhaben sein.
9. **Kochen oder erwärmen Sie Eier mit Mikrowellenenergie NICHT** in der Schale oder mit ungebrochenen Eigelb. Druck kann sich aufbauen und entladen. Eigelb vor dem Garen mit Messer oder Gabel einstechen.
10. Vor dem Garen mit Mikrowellenenergie die Haut von Kartoffeln, Tomaten und ähnlichen Lebensmitteln durchbohren. Wenn die Haut durchbohrt wird, entweicht Dampf gleichmäßig.
11. **Erhitzen Sie KEINE** versiegelten Behälter oder Plastiktüten im Ofen. Lebensmittel oder Flüssigkeiten könnten sich schnell ausdehnen und dazu führen, dass Behälter oder Beutel reißen. Vor dem Erhitzen Behälter oder Beutel durchstechen oder öffnen.
12. **Erhitzen Sie KEINE** Babyflaschen im Ofen.
13. Babynahrungsgläser müssen geöffnet sein, wenn sie erhitzt werden, und der Inhalt muss vor dem Verzehr gerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. Verwenden Sie den Ofen niemals zum Erhitzen von Alkohol oder alkoholhaltigen Lebensmitteln, da diese bei Überhitzung leichter Feuer fangen können.

Zusätzliche Sicherheitshinweise für Mikrowellenöfen:

15. **Betreiben Sie das Gerät NICHT** ohne Ladung oder Lebensmittel im Garraum.
16. Verwenden Sie nur Popcorn in Verpackungen, die für die Mikrowellennutzung konzipiert und entsprechend gekennzeichnet wurden. **Die Zubereitungszeit von Popcorn variiert je nach Wattleistung des Ofens.** Beenden Sie den Erhitzungsvorgang, wenn **KEINE** Poppgeräusche mehr zu hören sind. Ansonsten verbrennt das Popcorn. Lassen Sie den Ofen **NICHT** unbeaufsichtigt.
17. **Verwenden Sie KEINE** Metallutensilien im Ofen.
18. **Verwenden Sie KEINE** Aluminiumfolie im Ofen
19. Um eine Fehlfunktion von Herzschrittmachern zu vermeiden, wenden Sie sich an den Arzt oder Herzschrittmacherhersteller, wenn es um die Auswirkungen von Mikrowellenenergie auf Herzschrittmacher geht.
20. Ein autorisierter Servicetechniker MUSS das Gerät jährlich inspizieren. Zeichnen Sie alle Inspektionen und Reparaturen für die zukünftige Verwendung auf.

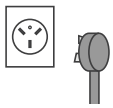
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Erdung und Installation

Erdungsanweisungen

⚠ WARNUNG

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



Der Ofen MUSS geerdet werden. Im Fall eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die Erdung das Risiko eines elektrischen Schlags, indem der Strom durch den Erdungsdraht abgeleitet wird. Das Netzkabel dieses Geräts ist mit einer Erdungsleitung und einem Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde. Wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht ganz verstanden haben oder Zweifel daran bestehen, dass der Ofen korrekt geerdet ist, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker.

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

EXTERNE ERDUNGSKLEMME ZUM POTENTIALAUSGLEICH *(nur Exportgeräte)*

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

Installation

Auspacken des Ofens

⚠ WARNUNG

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

- Überprüfen Sie den Ofen auf Beschädigungen wie Beulen in der Tür oder im Garraum.
- Melden Sie Dellen oder Beschädigungen sofort bei der Kaufquelle.
  Versuchen Sie NICHT, den Ofen zu verwenden, wenn er beschädigt ist.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Ofeninnenraum.
- Wenn der Ofen an einem extrem kalten Ort gelagert wurde, warten Sie einige Stunden, bevor Sie den Strom anschließen.
- Eine Schutzfolie schützt das Außengehäuse vor Kratzern beim Transport. Ziehen Sie vor der Installation die Folie von der Außenseite des Ofens ab.
- Das mit dem Ofen mitgelieferte Warnschild muss an einer gut sichtbaren Stelle in der Nähe des Ofens angebracht werden.

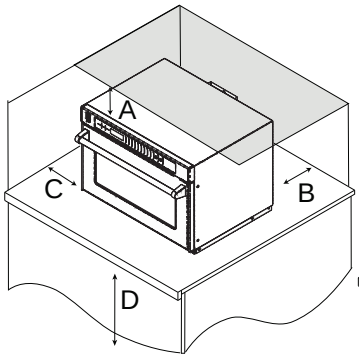
Funkstörungen

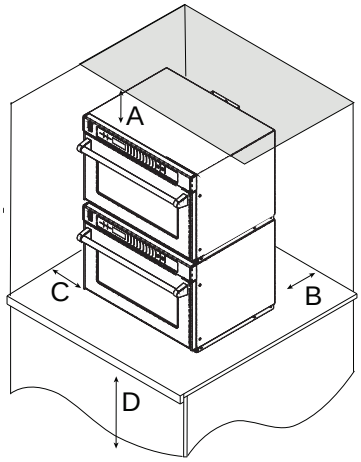
Der Mikrowellenbetrieb stört möglicherweise das WLAN-Netzwerk, Radio, Fernsehen oder einen ähnlichen Ofen. Durch folgende Maßnahmen können Sie Interferenzen reduzieren oder beseitigen:

- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsflächen des Ofens gemäß den mitgelieferten Anweisungen.
- Stellen Sie WLAN-Netzwerk, Radio, Fernseher usw. so weit wie möglich vom Ofen entfernt auf.
- Verwenden Sie für einen stärkeren Signalempfang eine ordnungsgemäß installierte Antenne für Radio, Fernsehen usw.

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.
- Der Steckdosenausgang sollte so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, wenn der Ofen an Ort und Stelle ist.





OFENABSTÄNDE

A. Halten Sie oberhalb des Ofens einen Mindestabstand von 17,78 cm ein. Ein angemessener Luftstrom um den Ofen kühlt die elektrischen Komponenten. Ist der Luftstrom eingeschränkt, funktioniert der Ofen eventuell nicht richtig und die Lebensdauer der elektrischen Teile verringert sich.

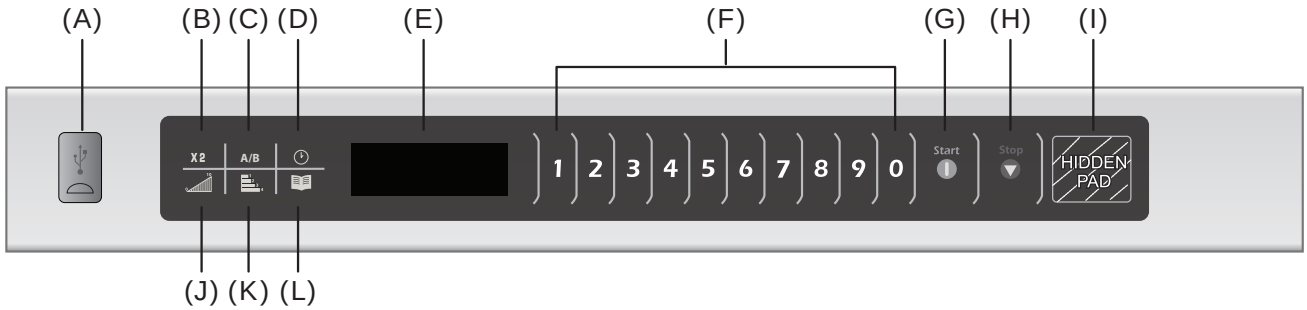
B. An der Rückseite des Ofens ist kein Mindestabstand erforderlich.

C. Halten Sie an den Seiten des Ofens einen Abstand von mindestens 2,54 cm (1”) ein.

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

©2023 ACP, Inc.

Bedienfeld und Funktionen



Funktionen des Bedienfelds

(A) USB-ANSCHLUSS
Kompatibel mit handelsüblichen USB-Sticks. Ermöglicht den Import/Export von Programmeinstellungen und Benutzeroptionen.

(B) X2 – DOPPELTE MENGE KOCHEN
Erhöht die voreingestellte Kochzeit um einen Prozentsatz der ursprünglichen Kochzeit, auch als GARFAKTOR bekannt. Dient zum Zubereiten mehrerer Speiseportionen. Eine Anleitung zur Verwendung dieser Funktion finden Sie unter “Programmed Keys” on page 8.

(C) MENÜ A/B
Schaltet die Menüauswahl zwischen zwei Sätzen programmierter Kocheinstellungen um. Wenn Sie Menü A wählen, können Sie die voreingestellten Programme 0 bis 9 über die Tasten 0 bis 9 bedienen. Wenn Sie Menü B wählen, können Sie die voreingestellten Programme 10 bis 19 über die Tasten 0-9 bedienen.

(D) MANUELLER ZEITEINGABEMODUS
Ermöglicht es dem Anwender, Lebensmittel zu erhitzen, ohne die voreingestellten Programmtasten zu ändern.

(E) ANZEIGE

(F) NUMMERNTASTEN
Werden verwendet, um voreingestellte Kochprogramme zu benutzen und Einstellungen einzugeben.

(G) START/OK-TASTE
Startet im manuellen Zeiteingabemodus den Erhitzungsvorgang.

(H) STOP/RESET-TASTE
Unterbricht den Betrieb und/oder beendet Modi und Menüs

(I) UNMARKIERTE TASTE
Mit der unmarkierten Taste können Sie die Bedienelemente des Ofens nach Ihren Wünschen einstellen. Sie befindet sich rechts neben dem STOP-Feld. Eine Anleitung zur Verwendung finden Sie unter “User Options” on page 11.

(J) LEISTUNGSSTUFEN-TASTE
Mit dem Tastenfeld für die Leistungsstufe können Sie die Leistungsstufe der Mikrowelle für die verschiedenen Phasen eines Garvorgangs ändern. Eine Anleitung zur Programmierung der Leistungsstufe finden Sie unter “Programming Keys” on page 9.

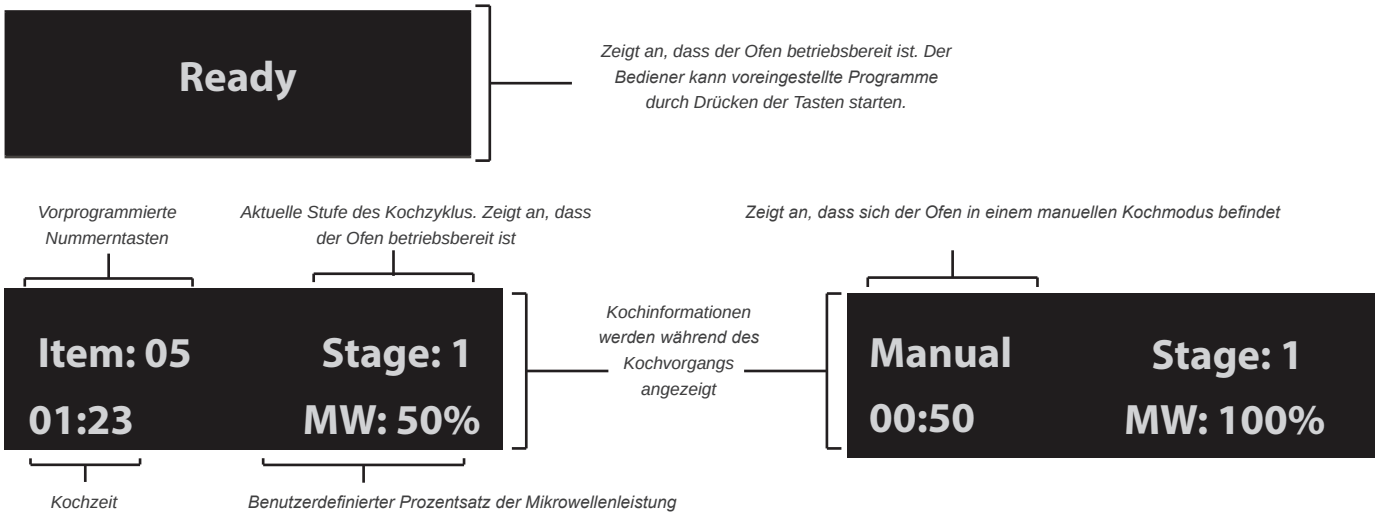
(K) TASTENFELD FÜR DAS STUFENKOCHEN
Ein Benutzer kann bis zu vier verschiedene Stufen programmieren, die sowohl Leistungsstufen als auch Zeitänderungen pro Tastenfeld kombinieren. Jede Kombination wird als Stufe bezeichnet. Weitere Informationen zum Stufenkochen finden Sie unter “Programming Multiple Stages” on page 9.

(L) PROGRAMM-SPEICHERN-TASTE
Programme oder Einstellungen können je nach Benutzerpräferenz geändert und gespeichert werden. Anweisungen zum Speichern von Änderungen finden Sie unter “Programming Keys” on page 9

Nicht abgebildet:

(M) DREHKNOPF (NUR ÄLTERE MODELLE)
Der Drehknopf, der sich rechts von den Zifferntasten befindet, kann für verschiedene Zwecke verwendet werden. Wenn diese Funktion aktiviert ist, kann der Benutzer durch Drehen des Reglers entweder Zeit zur Gesamtgarzeit hinzufügen oder von ihr abziehen. Oder der Benutzer startet durch Drücken des Knopfes einen ausgewählten Kochzyklus, sofern dieser aktiviert ist. Wie Sie diese Funktion aktivieren können, erfahren Sie unter “User Options” on page 11.

Allgemeine Bildschirmanzeigen



Koch- und Programmierfunktionen

Programmierfunktionen

STUFENKOCHEN

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

VOREINGESTELLTE PROGRAMMTASTEN

Der Ofen kann 10 bis 100 Kochprogramme speichern.

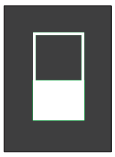
A. Einstellige Kochtasten

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*



„NUR OBEN“- ODER „NUR UNTEN“-KOCHEN

Die Funktionen „Nur oben“- oder „Nur unten“-Kochen erlaubt es dem Benutzer, während eines Kochzyklus nur die Ober- oder Unterseite der Mikrowelle zu benutzen. Wenn Sie „Nur oben“ wählen, arbeiten nur die oberen Magnetrone. Wenn Sie „Nur unten“ wählen, arbeiten nur die unteren Magnetrone. Siehe “Programming Top & Bottom Only Cooking” on page 9 für weitere Informationen zu dieser Funktion.

KOCHPAUSE IN DER MITTE DES ZYKLUS

Die Kochpause ist eine einzigartige Funktion dieser Mikrowellenserie. In dieser Pause können Sie zusätzliche Zutaten hinzufügen, den Kochfortschritt überprüfen oder die Speisen zwischen den Kochvorgängen eine gewisse Zeit ruhen lassen. Während einer Kochpause in der Mitte des Zyklus gibt das Mikrowellengerät einen kontinuierlichen Piepton ab und zeigt PROGRAMM PAUSIERT an, bis die Tür des Ofens geöffnet und geschlossen wird. Um den Zyklus fortzusetzen, drücken Sie die Taste START. Um diese Funktion zu nutzen, siehe “Programming Mid-Cycle Cooking Pause” on page 10

Arten des Kochens und Programmierens

KOCHEN MIT VOREINGESTELLTEN PROGRAMMTASTEN

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

KOCHEN MIT MANUELLER ZEITEINGABE

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

MANUELLE TASTENPROGRAMMIERUNG

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

PROGRAMMUPLOADS PER USB

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

Kochen in der Mikrowelle

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.

Ist es sicher, eine Mikrowelle zu betreiben, wenn sie leer ist?

Der Betrieb einer leeren Mikrowelle kann die elektrischen Komponenten schwer beschädigen. Die Lebensmittel im Ofen absorbieren die vom Magnetron erzeugte Mikrowellenenergie. Wenn sich keine Lebensmittel im Ofen befinden, gibt es nichts, was die Energie absorbieren könnte. Die Energie prallt im Garraum ab und wird durch den Wellenleiter zurückgeführt. Dies kann zu Lichtbogenbildung, Feuer und zum Durchbrennen des Magnetrons führen.

Wie tauen Sie Lebensmittel in einer kommerziellen Mikrowelle auf?

Nicht alle kommerziellen Mikrowellen haben eine Auftautaste, wie sie bei Haushaltsmikrowellen üblich ist. Zum Auftauen verwenden Sie einfach die Mikrowellenleistungsstufe 20 %.

Woher weiß man, ob ein Behälter mikrowellensicher ist?

Um zu testen, ob ein Behälter mikrowellensicher ist, stellen Sie ihn in die Mikrowelle neben einen mikrowellensicheren Behälter mit Wasser. Lassen Sie die Mikrowelle eine Minute lang laufen. Wenn der getestete Behälter warm oder heiß ist, ist er nicht mikrowellensicher.

Verwendung der Ofensteuerung

Manuelle Zeiteingabe

Um Speisen mit einer bestimmten eingegebenen Zeit und Leistungsstufe zu kochen.

1. Öffnen Sie die Ofentür und stellen Sie die Speisen in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
   - „BEREIT“ wird angezeigt. Lüfter und Licht schalten sich ein.
2. Drücken Sie die Taste ZEITEINGABE.
   - Wenn das Feld nicht funktioniert, öffnen und schließen Sie die Ofentür und versuchen Sie es erneut.

3. Geben Sie die Garzeit mit Hilfe der Nummerntasten ein.
4. Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE, um bei Bedarf die Leistungsstufe zu ändern.
   - Verwenden Sie die Nummerntasten, um die Mikrowellenleistung in % einzugeben ("1" = 10 %, "2" = 20 % usw.)

5. Wenn Sie Stufenkochen möchten, drücken Sie die Taste STUFE und wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4.
   - Die Anzeige zeigt dann die Kochzeit und die Leistungsstufe für die nächste Stufe an.
6. Geben Sie Kochzeit und Leistungsstufe wie in Schritt 3 und 4 ein.
   - Um eine weitere Kochstufe hinzuzufügen, drücken Sie erneut die Taste STUFE.
   - Sie können bis zu vier verschiedene Phasen programmieren.

7. Drücken Sie die Taste START.
   - Der Ofen läuft und die Zeit wird heruntergezählt.
8. Am Ende des Kochzyklus gibt der Ofen einen Piepton ab und schaltet sich aus.
   - FERTIG wird angezeigt.

Unterbrechen des Betriebs

Öffnen Sie die Ofentür oder 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-Taste, um den Ofenbetrieb fortzusetzen.

Programmierte Tasten

Zum Zubereiten von Speisen mit Hilfe von Tasten, die mit Kochsequenzen vorprogrammiert sind. Anleitungen zur Programmierung von Tastenfeldern finden Sie unter “Programming Keys” on page 9.

1. Öffnen Sie die Ofentür und stellen Sie die Speisen in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
   - „BEREIT“ wird angezeigt. Lüfter und Licht schalten sich ein.
2. Drücken Sie die gewünschte Taste.
   - Für **Eingabe mit einer Taste**, drücken Sie nur eine Taste.
   - Für **Eingabe mit Doppeltaste** drücken Sie nacheinander die beiden Tasten der zweistelligen Nummer für die gewünschte Kochfolge.
   - Um die einstellige oder zweistellige Tastenoption zu verändern, lesen Sie bitte den Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch.
3. Der Ofen beginnt zu kochen.
   - Anzeige für LEISTUNG, Leistungsstufe und Gesamtkochzeit. Wenn die Leistungsstufe nicht angezeigt wird, kocht das Mikrowellengerät mit voller Leistung.
   - Um die Kochzeit zu verlängern, drücken Sie nochmals die vorprogrammierte Taste , um den Kochvorgang erneut zu starten.
4. Am Ende des Kochzyklus gibt der Ofen einen Piepton ab und schaltet sich aus.

X2 – DOPPELTE MENGE KOCHEN *(optional)*

Um die Kochzeit um einen bestimmten Kochfaktor zu erhöhen, wenn Sie mehr als eine Portion kochen. Der Kochfaktor ist ein Prozentsatz der ursprünglichen Kochzeit (von 10 bis 100 %).

1. Öffnen Sie die Ofentür und stellen Sie die Speisen in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
   - „BEREIT“ wird angezeigt. Lüfter und Licht schalten sich ein.
2. Drücken Sie die X2-Taste.
   - Auf dem Display erscheint „DOPPELT“.
   - Zum Löschen öffnen und schließen Sie die Tür oder drücken Sie die STOPP/RESET-Taste
3. Drücken Sie die gewünschte vorprogrammierte Taste oder Tastenfolge.
4. Der Ofen beginnt zu kochen. Die angezeigte Kochzeit ist die Summe aus der ursprünglichen Kochzeit und der hinzugefügten Zeit.
   - Die hinzugefügte Zeit ist ein Prozentsatz der ursprünglich voreingestellten Garzeit.

WERKSEITIG VOREINGESTELLTE PROGRAMME

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

Die Werkseinstellung kann je nach Modell variieren

Programmieren

Programmiertasten

Der Ofen wird ab Werk für die Programmierung einer einzigen Taste geliefert. Um die Standardeinstellung des Ofens so zu ändern, dass eine Programmierung mit zwei Tasten möglich ist, siehe Abschnitt *Benutzeroptionen*. So ändern Sie die Zeitspanne oder die Leistungsstufe für eine Voreinstellungstaste:

1. Öffnen und schließen Sie die Ofentür.
   - „BEREIT“ wird angezeigt.
   - Wenn die STOP-Taste gedrückt wird, bevor die Programmierung abgeschlossen ist, werden alle Änderungen verworfen und der Programmiermodus der Mikrowelle beendet.
2. Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN.
   - Der Programmiermodus startet
   - „Programm eingeben für Hinzufügen/Überprüfen“ wird angezeigt
3. Drücken Sie die Taste, die neu programmiert werden soll.
   - Anzeige der Leistungsstufe und der Kochzeit.
4. Drücken Sie ZEITEINGABE, um die Länge der Kochzeit zu ändern.
   - Geben Sie die Kochzeit mit den Nummerntasten ein.
   - Die maximale Kochzeit beträgt 60 Minuten.
5. Drücken Sie LEISTUNGSSTUFE, um die Leistungsstufe der Mikrowelle zu ändern.
   - Für eine niedrigere Mikrowellenleistung drücken Sie die Tasten 1 (für 10 %) bis 9 (für 90 %)
   - Wählen Sie mit den Nummerntasten die gewünschte Stufe. Drücken Sie dieselbe Nummerntaste erneut, um die Leistungsstufe auf 100 % zurückzusetzen.
6. Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN, um neue Programmieränderungen auf der Taste zu speichern.
7. Um Änderungen zu verwerfen, drücken Sie STOP/RESET, bevor Sie PROGRAMM SPEICHERN drücken.

Programmierung mehrerer Stufen

Das Stufenkochen ermöglicht die Zubereitung unter Verwendung aufeinanderfolgender Kochzyklen ohne Unterbrechung.

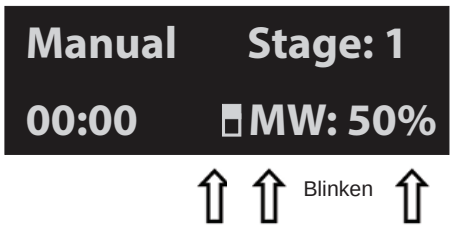
Auf einer Speichertaste können bis zu vier verschiedene Kochzyklen programmiert werden. So verwenden Sie das Stufenkochen:

1. Follow steps 1 through 5 above.
2. Drücken Sie die Taste STUFE.
   - Damit beginnt die Programmierung für die nächste Kochstufe
   - Display zeigt die zu programmierende Stufe an
3. Geben Sie Kochzeit und Leistungsstufe wie in den Schritten 4 und 5 oben ein.
   - Um eine andere Kochstufe für diese Taste einzugeben, drücken Sie erneut die Taste STUFE.
   - Sie können bis zu vier verschiedene Phasen programmieren.
4. Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN, um neue Programmieränderungen auf der Taste zu speichern.
   - Die Gesamtkochzeit (alle Stufen zusammengenommen) beträgt 60 Minuten
5. Um Änderungen zu verwerfen, drücken Sie STOP/RESET, bevor Sie PROGRAMM SPEICHERN drücken.

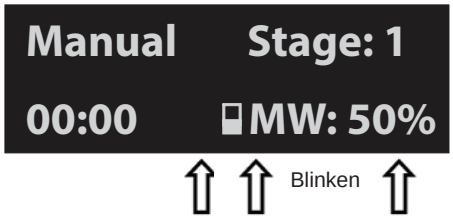
Programmierung von „Nur oben“- und „Nur unten“-Kochen

1. Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE.
   - Wählen und programmieren Sie die gewünschte Mikrowellenleistung.
2. Wenn Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE ein zweites Mal drücken, wird die Heizoption „Nur oben“ ausgewählt und angezeigt.
3. Wenn Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE ein drittes Mal drücken, wird „Nur unten“ ausgewählt und angezeigt.
4. Wenn Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE ein viertes Mal drücken, wird der Ofen zurückgesetzt und heizt sowohl oben als auch unten.

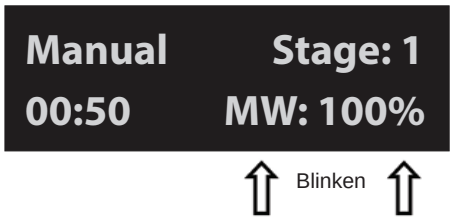
„Nur oben“-Kochen



„Nur unten“-Kochen



„Nur oben“- und „Nur unten“-Kochen



Programmieren

Menü über USB-Stick exportieren

1. Auf dem Bildschirm muss „BEREIT“ stehen. Wenn nicht, die Tür öffnen und schließen.
2. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle vollständig.
3. Schließen Sie den USB-Stick an.
4. Halten Sie die Taste „5“ gedrückt, bis „USB“ im Display erscheint.
5. Um die Programmierung vom Ofen auf den USB-Stick zu übertragen, drücken Sie die Taste 2.
6. Drücken Sie das Bedienfeld „START“, um die Übertragung zu starten.
   - Das Display zeigt dann: „USB-Karte wird kontaktiert“.
   - Auf dem Display erscheint dann „Daten vom Ofen auf USB übertragen“.
7. Sobald die Programmierung erfolgreich übertragen wurde, zeigt das Display: „Fertig – ___ Programme geladen“.
   - Schließen Sie die Tür, um das Display zu leeren und den Garzyklus zu starten.

Menü über USB-Stick importieren

1. Auf dem Bildschirm muss „BEREIT“ stehen. Wenn nicht, die Tür öffnen und schließen.
2. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle vollständig.
3. Schließen Sie den USB-Stick an.
4. Halten Sie die Taste „5“ gedrückt, bis „USB“ im Display erscheint.
5. Um die Programmierung VOM USB-Stick AUF den Ofen zu übertragen, drücken Sie die Taste 1.
6. Drücken Sie das Bedienfeld „START“, um die Übertragung zu starten.
   - Das Display zeigt dann: „USB-Karte wird kontaktiert“.
   - Auf dem Display erscheint dann „Datenübertragung von USB zum Ofen“.
7. Sobald die Programmierung erfolgreich übertragen wurde, zeigt das Display: „Fertig – ___ Programme geladen“.
   - Schließen Sie die Tür, um das Display zu leeren und den Garzyklus zu starten.

FEHLERCODES:

- **Keine Datei:**Der USB-Stick ist leer oder enthält nicht die richtige(n) Datei(en), die für den Betrieb erforderlich sind.

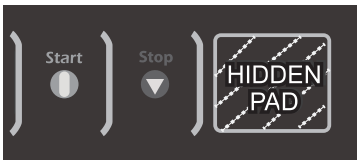
Kochpause in der Mitte des Zyklus programmieren

So fügen Sie in einen programmierten Kochzyklus eine Pause ein:

1. Drücken Sie die UNMARKIERTE TASTE, nachdem Sie Zeit und Leistungsstufe eingegeben haben.
2. Ein kurzer Piepton ertönt. Dies zeigt an, dass das Programm für eine Pause in der Mitte des Zyklus eingestellt ist.
3. Programmieren Sie das Bedienfeld wie gewünscht weiter.

So entfernen Sie eine Pause aus einem programmierten Kochzyklus:

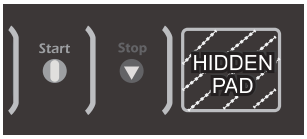
1. Drücken Sie die UNMARKIERTE TASTE, nachdem Sie Zeit und Leistungsstufe eingegeben haben.
2. Ein kurzer Piepton ertönt. Dies zeigt an, dass der mittlere Zyklus entfernt worden ist.
3. Fahren Sie mit der Programmierung wie gewünscht fort.



Unmarkierte Taste

Benutzeroptionen

Ändern der Benutzeroptionen



Unmarkierte Taste

Optionen wie die Programmierung von Einzel- und Doppeltasten oder die Signaltonlautstärke können je nach individuellen Vorlieben geändert werden.

1. Öffnen und schließen Sie die Ofentür. „BEREIT“ wird angezeigt.
2. Drücken Sie fest auf die UNMARKIERTE TASTE, rechts neben dem Stopp/Reset-Tastenfeld.
   - Die Anzeige bleibt gleich, wenn die unmarkierte Taste gedrückt wird
3. Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN.
   - Die erste Benutzeroption wird angezeigt. Der Ofen befindet sich jetzt im Optionsmodus.
4. Kontrollieren Sie die Änderungen der Optionen über die gewünschten Nummerntasten.
   - Die aktuelle Option wird angezeigt
5. Drücken Sie dieselbe Nummerntaste erneut, um die Einstellung zu aktivieren oder zu deaktivieren.
   - Mit jedem Drücken einer Taste ändert sich die Option
   - Um weitere Optionen zu ändern, wiederholen Sie die Schritte 4 und 5
6. Drücken Sie auf PROGRAMM SPEICHERN, um in den Modus BEREIT zurückzukehren, die Änderungen werden sofort wirksam. Um den Vorgang ohne Speichern zu beenden, drücken Sie auf das Tastenfeld STOP/RESET.

STANDARDEINSTELLUNG JE MODELL (WERKSEINSTELLUNGEN SIND FETT GEDRUCKT)

Die Werkseinstellung kann je nach Modell variieren

NUMMERIERTEBEDIENFELDER	ANGEZEIGTE OPTIONEN	BESCHREIBUNG
1 Zweistellige Zifferneingabe	**Deaktiviert** Aktiviert	**Erlaubt 10 (0–9) vorprogrammierte Tasten** Erlaubt 100 (00–99) vorprogrammierte Tasten
1 Manuelle Programmierung	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** Beim Öffnen der Backofentür wird der Ofen in den BEREIT-Modus zurückgesetzt
4 Tastenton	AUS **AN**	Tasten piepen nicht, wenn gedrückt **Tasten piepen, wenn gedrückt**
5 Lautsprecherlautstärke	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 „Fertig“-Signal ist ein kontinuierlicher Piepton, der vom Anwender quittiert werden muss** Das „Fertig“-Signal ist ein drei Sekunden lang andauernder Piepton Fertig-Signal ist ein viermaliger Piepton Das „Fertig“-Signal besteht aus vier Pieptönen, die viermal wiederholt werden
7 Tastatur aktiv	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
0 „Oben“- und „Unten“-Kochen	**Deaktiviert** Aktiviert	**Deaktiviert die Verwendung von „Nur oben“- oder „Nur unten“-Kochen** Aktiviert die Verwendung von „Nur oben“- oder „Nur unten“-Kochen
BEDIENFELD FÜR DIE ZEITEINGABE Kochen mit Spontaner Eingabe	**Deaktiviert** Aktiviert	**Deaktiviert das Drücken zusätzlicher Tasten während eines Garvorgangs** Ermöglicht das Drücken zusätzlicher Tasten zum Einstellen oder Ändern der Zeit, ohne den Garvorgangs anzuhalten
X2-BEDIENFELD X2-Eingabeaufforderung	Deaktiviert **Aktiviert**	Deaktiviert X2-Eingabeaufforderung **Aktiviert X2-Eingabeaufforderung**
A/B-BEDIENFELD A/B-Menüs	**Deaktiviert** Aktiviert	**Deaktiviert A/B-Menüs** Aktiviert A/B-Menüs
BEDIENFELD FÜR LEISTUNGSSTUFEN Zurück zum Menü	**A** B Zuletzt ausgewählt	**Zurück zu Menü A** Zurück zu Menü B Zurück zum zuletzt ausgewählten Menü
BEDIENFELD FÜR DIE STUFE Benachrichtigung zur Filterreinigung (Häufigkeit)	Deaktiviert **Wöchentlich** Monatlich Vierteljährlich	Der Ofen wird FILTER SÄUBERN nicht anzeigen **Der Ofen wird alle sieben Tage FILTER SÄUBERN anzeigen** Der Ofen wird alle 30 Tage FILTER SÄUBERN anzeigen Der Ofen wird alle 90 Tage FILTER SÄUBERN anzeigen
8* Knopf Spontane Eingabe	**Deaktiviert** Aktiviert	**Deaktiviert die Umschaltung in den manuellen Modus durch Drehen des Reglers** Ermöglicht das Umschalten auf manuelle Zeiteingabe durch Drehen des Reglers, das Starten des Ofens durch Drücken des Reglers und das Hinzufügen von Zeit vor dem Start eines Kochvorgangs durch Drehen des Reglers
9* Manueller Drehknopf	Deaktiviert **Aktiviert**	Deaktiviert Drehknopf vollständig **Aktiviert den Drehknopf gemäß Option 8**

**Nur bei älteren Modellen.*

Reinigung und Pflege

Mikrowellenenergie wird von jeglichen Lebensmitteln im Ofen aufgenommen. Speisereste oder Verschmutzungen können die Heizleistung beeinträchtigen und auch zu Schäden am Ofen führen. Um Schäden am Ofen zu vermeiden, halten Sie die Mikrowelle sauber und entfernen Sie alle Speisereste. **Lassen Sie NICHT zu, dass Kochrückstände, wie z. B. Fett, für längere Zeit im Inneren des Ofens verbleiben.**
Beachten Sie die folgenden Empfehlungen für eine fachgerechte Instandhaltung des Ofens.

⚠ 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.

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

WARNUNG: NICHTBEACHTUNGDERFOLGENDENREINIGUNGSANWEISUNGENKANN ZUM ERLÖSCHEN IHRER GARANTIE FÜHREN

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

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

⚠ **Verwenden** Sie KEINE Hochdruck-Reinigungssysteme.

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

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

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

Tägliche Reinigung und Pflege

INNEN- UND AUSSENVERKLEIDUNG UND TÜR

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

INTERNE HERAUSNEHMBARE ABLAGEFLÄCHE

⚠ **Stellen** Sie die abnehmbare Ablagefläche NICHT in den Geschirrspüler. Tauchen Sie die Ablagefläche NICHT in Wasser. Nur von Hand waschen.

⚠ **Verwenden** Sie KEINEN Scheuerschwamm aus Metall oder Stahlwolle.

5. Reinigen Sie die Ablagefläche mit einem milden Spülmittel in warmem Wasser und einem weichen Schwamm, einem Tuch oder einem Scheuerschwamm aus Nylon. Den Schwamm oder das Tuch auswringen, um überschüssiges Wasser zu entfernen, bevor Sie das Gerät abwischen. Vor Gebrauch gründlich trocknen

BEDIENFELD

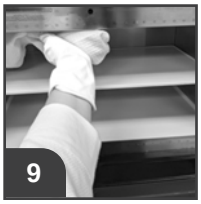
6. Öffnen Sie die Ofentür, um den Timer zu deaktivieren.
7. Mit mildem Reinigungsmittel, warmem Wasser und einem weichen Schwamm oder Tuch reinigen. Den Schwamm oder das Tuch auswringen, um überschüssiges Wasser zu entfernen, bevor Sie das Gerät abwischen.

ANTENNEN-/SPRITZSCHUTZ

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

⚠ **Sprühen** Sie das Reinigungsmittel NICHT direkt auf die Antenne/den Spritzschutz.

8. Ofen vom Stromnetz trennen
9. Reinigen Sie den Antennenschutz mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser. Verwenden Sie dafür einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch. Den Schwamm oder das Tuch auswringen, um überschüssiges Wasser zu entfernen, bevor Sie das Gerät abwischen.



Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

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

Wöchentliche Reinigung und Pflege

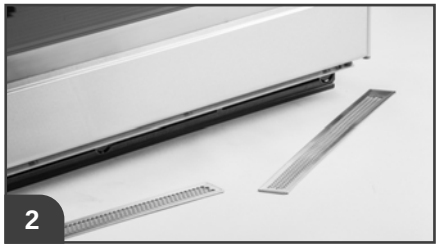
LUFTFILTER

Magnetische Luftfilter befinden sich unterhalb der Ofentür. Reinigen Sie die Zuluftfilter wöchentlich, um einen optimalen Luftstrom zu gewährleisten.

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

⚠ ACHTUNG:Betreiben Sie den Ofen NICHT ohne Filter.

1. Ofen vom Stromnetz trennen.
2. Entfernen Sie die Magnetfilter.
3. Den Filter in heißem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auswaschen. Spülen und trocknen Sie die Filter gründlich.
4. Setzen Sie die Reinluftfilter wieder ein.



Monatliche Reinigung und Pflege

ABLUFTÖFFNUNGEN

Prüfen Sie jeden Monat, ob die Lüftungsschlitze an der Oberseite, der Mitte und der Rückseite des Ofens verstopft sind. Blockieren oder verstopfen Sie NICHT die Filter oder Lüftungsschlitze des Ofens. Für einen ordnungsgemäßen Luftstrom müssen sie frei bleiben.

Hinweise zum Kochen

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

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

Eigenschaften von Lebensmitteln

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

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

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

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

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

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

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

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

©2023 ACP, Inc.

Hinweise zum Kochen (Fortsetzung)

Manuelle Bearbeitung von Speisen

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

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

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

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

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

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

Mikrowellengeschirr

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

EMPFOHLEN	NICHT EMPFOHLEN
Hochtemperaturbeständige Plastikkochform mit Deckel	Aluminiumfolie
Mikrowellenfeste Plastikbeutel für individuelle Servierportionen	Einkaufsbeutel
Glas/Keramik	Recyclingpapier
Naturfasertuch	Bleikristall
Nicht recyceltes Papier	Zeitungen
Kunststoff	Metall
Holz	Metallvergoldetes Porzellan

KOCHGESCHIRR TESTEN

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

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

Kochtipps

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

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

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

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

Kochanleitungen

Tipps zum Dampfgaren

1. Kochgefäße
   a. Erhitzen oder kochen Sie Speisen immer in geschlossenen Gefäßen, um Folgendes zu erreichen:
      - Dampfrückhaltung für effizientes Kochen und um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern
      - Konstante Garergebnisse und Temperaturen
      - Der Ofeninnenraum bleibt sauber und Speisespritzer werden vermieden
   b. Als Materialien für den Einsatz in der Mikrowelle eignen sich Keramik, Pappe, Porzellan, Styropor, Glas und Kunststoff.
      Eine hochtemperaturbeständige Kochform aus Plastik wird für ALLE Speisen empfohlen, insbesondere für solche mit hohem Fett- oder Zuckergehalt, da diese Bestandteile sehr schnell heiß werden.
2. Temperatur der Speisen
   a. Um die vorgeschriebene Serviertemperatur zu erreichen, ist bei Tiefkühlprodukten eine längere Garzeit erforderlich als bei Produkten, die im Kühlschrank aufbewahrt wurden.
   b. Gekühlte Produkte:
      - Speisen, die bei 4 °C (40 °F) im Kühlschrank gelagert wurden, sollten beim Erwärmen abgedeckt werden. Davon ausgenommen sind Brote, Gebäck oder andere panierte Speisen. Diese sollten unbedeckt erwärmt werden, um ein Aufweichen zu vermeiden.
   c. Ungekühlte Produkte:
      - Lebensmittel, die bei Raumtemperatur gelagert wurden, wie zum Beispiel in Dosen konservierte Speisen oder Gemüse, erfordern eine kürzere Erwärmungszeit als gekühlte Produkte.
   d. Herkömmlich zubereitete Lebensmittel sollten nicht vollständig durchgegart werden, um ein Zerkochen beim erneuten Erwärmen in der Mikrowelle zu verhindern.
   e. Nach Abschluss eines Dampfzyklus steigen die Temperaturen im Inneren der Speisen durch den Dampf noch geringfügig weiter an.
3. Zusammensetzung der Lebensmittel
   a. Lebensmittel, die einen hohen Fett-, Zucker-, Salz- und Feuchtigkeitsgehalt aufweisen, nehmen Mikrowellenenergie besonders schnell auf, wodurch die Garzeit verkürzt wird.
   b. Lebensmittel mit einem hohen Protein- oder Ballaststoffanteil benötigen aufgrund der langsameren Absorption von Mikrowellenenergie eine längere Garzeit.
4. Menge
   a. Mit zunehmender Lebensmittelmenge steigt auch die erforderliche Garzeit.

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

Vor Anruf des Kundendienstes

Protokollieren Sie alle Inspektionen und Reparaturen zum späteren Nachschlagen.

⚠ WARNUNG

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

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Nach Ende des Kochzyklus läuft der Lüfter weiter und das Licht bleibt an	Der Lüfter kühlt Ofenbauteile. In der Regel läuft der Lüfter 60 Sekunden lang
Ofenlüfter läuft, obwohl der Ofen nicht heizt	Normalbetrieb
Ofen funktioniert nicht	Überprüfen Sie, ob der Ofen an das Stromnetz angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung oder den 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.
Ofen akzeptiert keine Einträge, wenn eine Taste gedrückt wird	Achten Sie darauf, dass der Ofen eingeschaltet ist. Öffnen und schließen Sie die Ofentür. Drücken Sie die Taste erneut.
Ofen läuft unregelmäßig	Luftfilter und Abluftbereiche auf Hindernisse prüfen
Ofen läuft, erhitzt aber keine Speisen	Stellen Sie eine Tasse mit kaltem Wasser in den Ofen. Erhitzen Sie diese für eine Minute. Falls das Wasser nicht warm wird, funktioniert der Ofen nicht richtig und Sie sollten einen Servicetechniker anrufen.
Display zeigt „Filter säubern“ an	Das ist normal und wird für 24 Stunden angezeigt.
Wenn der Ofen nicht richtig funktioniert oder „KUNDENDIENST ANRUFEN“ oder einen FEHLER mit einer Nummer anzeigt	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. 1. Notieren Sie die angezeigte Nummer. 2. Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz, warten Sie eine Minute und verbinden Sie den Ofen dann wieder mit dem Stromnetz. • Die Unterbrechung der Stromzufuhr kann den Servicecode entfernen. Wenn der Fehler anhält, rufen Sie den Kundendienst an.
"HEISS" wird angezeigt	Das Magnetron des Ofens ist überhitzt. Der Ofen unterbricht automatisch den Kochvorgang und schaltet den Kühllüfter ein, bis die normale Temperatur erreicht ist. Wenn die Magentrone auf normale Temperatur abgekühlt sind, kehrt der Ofen in den BEREIT-Modus zurück.
KUNDENDIENST ANRUFEN (blinkt nach dem Kochzyklus)	Der Ofen arbeitet möglicherweise nicht mit voller Leistung. Wenden Sie sich an einen autorisierten Dienstleiter.

ComServ
Commercial Service
866-811-8559

schreiben Sie eine E-Mail an: commercialservice@acpsolutions.com

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