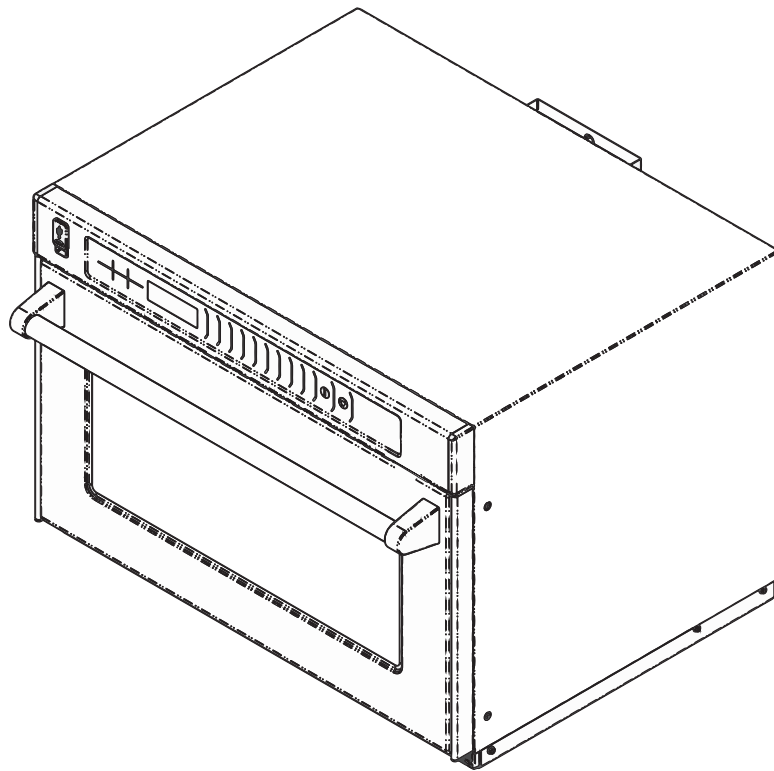


# Bedienungsanleitung

## 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.

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/](https://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](https://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/](https://acpsolutions.com/oven-programming/)

## VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN ÜBERMÄSSIGEN MIKROWELLENBESTRAHLUNG

- A. **Versuchen Sie NICHT**, diesen Ofen mit geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Exposition 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.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



**WARNUNG**

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

1. Vor der Verwendung des Geräts sämtliche Anweisungen **LESEN**.
  2. Die speziellen „**VORSICHTSMASSNAHMEN GEGEN MÖGLICHE ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENBESTRAHLUNG**“ auf Seite 5 **LESEN UND BEFOLGEN**.
  3. Dieses Gerät **MUSS GEERDET** sein. Nur an eine ordnungsgemäß **GEERDETE** Steckdose anschließen. Siehe „**ERDUNGSHINWEISE**“ auf Seite 8.
  4. Dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** gemäß den in diesem Handbuch enthaltenen Installationsanweisungen 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 Aufbewahrungsort 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 Zubehörteile 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](http://www.acpsolutions.com) verfügbaren) Produktspezifikationen und auf dem Typenschild angegebenen Spannung angeschlossen werden. Ist der Ofen an einen Stromkreis mit anderen Geräten angeschlossen, können längere Kochzeiten erforderlich sein und Sicherungen durchbrennen.

**EXTERNE ERDUNGSKLEMME ZUM POTENTIALAUSGLEICH (nur Exportgeräte)** Das Gerät verfügt über eine zweite Erdungsklemme. Diese Erdungsklemme bietet zusätzlich zum Erdungskontakt am Stecker einen externen Erdungsanschluss. Sie befindet sich außen an der Rückseite des Ofens und ist mit dem rechts abgebildeten Symbol gekennzeichnet



## Installation

### Auspacken des Ofens

- Überprüfen Sie den Ofen auf Beschädigungen wie Beulen in der Tür oder im Garraum.
- Melden Sie 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.

### Funktstörungen

- 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.
- 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

- 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.
- An der Rückseite des Ofens ist kein Mindestabstand erforderlich.
- Halten Sie an den Seiten des Ofens einen Abstand von mindestens 2,54 cm (1") ein.

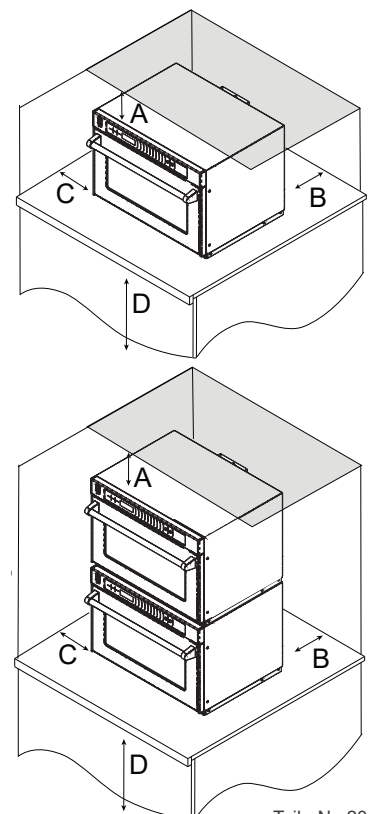
**⚠️ WARNUNG**

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

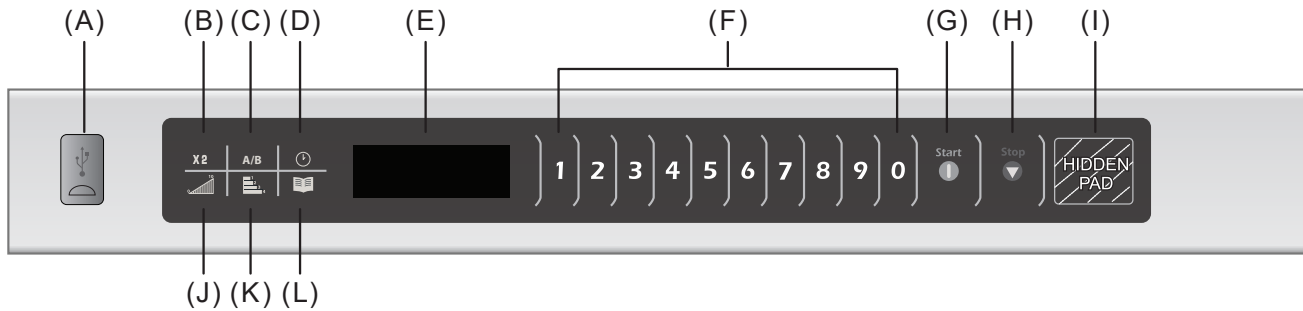
- D. Bei der Installation des Herds muss der Abstand von der Unterseite des Ofens zum Boden mindestens 91,5 cm betragen.

**⚠️ WARNUNG**

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



# Bedienfeld und Funktionen



## Funktionen des Bedienfelds

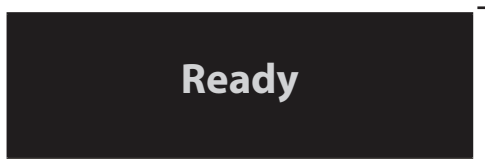
- (A) **USB-ANSCHLUSS**  
Kompatibel mit handelsüblichen USB-Sticks. Ermöglicht den Import/Export von Programmeinstellungen und Benutzeroptionen.
- (B) **X2 – DOPPELTE MENGE KOCHEN**  
Erhöht die voreingestellte Kochzeit um einen Prozentsatz der ursprünglichen Kochzeit, auch als GARFAKTOR bekannt. Dient 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

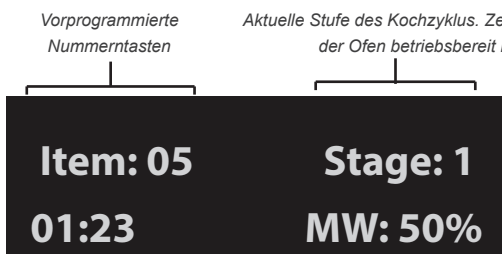
**Nicht abgebildet:**

- (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



Zeigt an, dass der Ofen betriebsbereit ist. Der Bediener kann voreingestellte Programme durch Drücken der Tasten starten.



Vorprogrammierte Nummerntasten

Aktuelle Stufe des Kochzyklus. Zeigt an, dass der Ofen betriebsbereit ist

Item: 05

Stage: 1

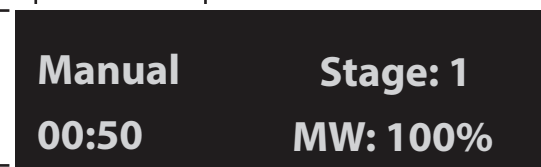
01:23

MW: 50%

Kochzeit

Benutzerdefinierter Prozentsatz der Mikrowellenleistung

Kochinformationen werden während des Kochvorgangs angezeigt



Zeigt an, dass sich der Ofen in einem manuellen Kochmodus befindet

Manual

Stage: 1

00:50

MW: 100%



# 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 Magnetronen. Wenn Sie „Nur unten“ wählen, arbeiten nur die unteren Magnetronen. 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.

### PROGRAMMUPLADS 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.

- 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.
- Drücken Sie die Taste ZEITEINGABE.
  - Wenn das Feld nicht funktioniert, öffnen und schließen Sie die Ofentür und versuchen Sie es erneut.
- Geben Sie die Garzeit mit Hilfe der Nummerntasten ein.
- 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.)
- 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.
- 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.
- Drücken Sie die Taste START.
  - Der Ofen läuft und die Zeit wird heruntergezählt.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 %).

- 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.
- 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
- Drücken Sie die gewünschte vorprogrammierte Taste oder Tastenfolge.
- 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

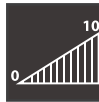


# Programmieren

## 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:

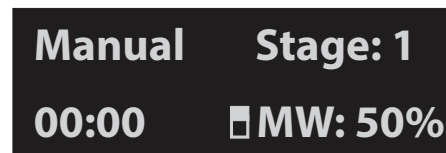
- Öffnen und schließen Sie die Ofentür.
  - „BEREIT“ wird angezeigt.
  - Wenn die STOP-Taste gedrückt wird, bevor die Programmierung abgeschlossen ist, werden alle Änderungen verworfen und der Programmiermodus der Mikrowelle beendet.
- Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN.
  - Der Programmiermodus startet
  - „Programm eingeben für Hinzufügen/Überprüfen“ wird angezeigt
- Drücken Sie die Taste, die neu programmiert werden soll.
  - Anzeige der Leistungsstufe und der Kochzeit.
- Drücken Sie ZEITEINGABE, um die Länge der Kochzeit zu ändern.
  - Geben Sie die Kochzeit mit den Nummerntasten ein.
  - Die maximale Kochzeit beträgt 60 Minuten.
- 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.
- Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN, um neue Programmieränderungen auf der Taste zu speichern.
- Um Änderungen zu verwerfen, drücken Sie STOP/RESET, bevor Sie PROGRAMM SPEICHERN drücken.



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

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

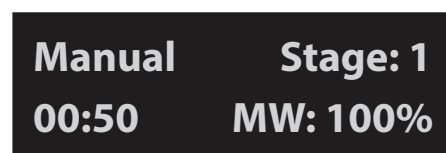
### „Nur oben“-Kochen



### „Nur unten“-Kochen



### „Nur oben“- und „Nur unten“-Kochen



## 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:

- Follow steps 1 through 5 above.
- Drücken Sie die Taste STUFE.
  - Damit beginnt die Programmierung für die nächste Kochstufe
  - Display zeigt die zu programmierende Stufe an
- 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.
- Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN, um neue Programmieränderungen auf der Taste zu speichern.
  - Die Gesamtkochzeit (alle Stufen zusammengenommen) beträgt 60 Minuten
- Um Änderungen zu verwerfen, drücken Sie STOP/RESET, bevor Sie PROGRAMM SPEICHERN drücken.



# 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.



## 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.

## 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.



Unmarkierte Taste

### FEHLERCODES:

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

# Benutzeroptionen

## Ändern der Benutzeroptionen

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

- Öffnen und schließen Sie die Ofentür. „BEREIT“ wird angezeigt.
- Drücken Sie fest auf die UNMARKIERTE TASTE, rechts neben dem Stopp/Reset-Tastenfeld.
  - Die Anzeige bleibt gleich, wenn die unmarkierte Taste gedrückt wird
- Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN.
  - Die erste Benutzeroption wird angezeigt. Der Ofen befindet sich jetzt im Optionsmodus.
- Kontrollieren Sie die Änderungen der Optionen über die gewünschten Nummerntasten.
  - Die aktuelle Option wird angezeigt
- 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
- 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.



Unmarkierte Taste



## 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 <b>Manuelle Zeiteingabe/Kochen erlaubt</b>
3 Reset bei offener Tür	Deaktiviert Aktiviert	<b>Das Öffnen der Ofentür setzt den Ofen nicht in den BEREIT-Modus zurück</b> Beim Öffnen der Backofentür wird der Ofen in den BEREIT-Modus zurückgesetzt
4 Tastenton	AUS AN	Tastenton piepen nicht, wenn gedrückt <b>Tastenton piepen, wenn gedrückt</b>
5 Lautsprecherlautstärke	AUS NIEDRIG MITTEL HOCH	Tastenton-Lautstärke AUS Tastenton-Lautstärke NIEDRIG Tastenton-Lautstärke MITTEL <b>Tastenton-Lautstärke HOCH</b>
6 Signalton am Ende des Garvorgangs	<b>Anhaltender Piepton</b> 3-Sekunden-Piepton 4 Pieptöne einmalig 4 Pieptöne wiederholend	<b>Das „Fertig“-Signal ist ein kontinuierlicher Piepton, der vom Anwender quittiert werden muss</b> 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 <b>60 Sekunden</b> 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 <b>Das Zeitfenster für die Eingabe über die Tastatur beträgt eine Minute</b> Das Zeitfenster für die Eingabe über die Tastatur beträgt zwei Minuten Die Tastatur ist immer aktiviert
0 „Oben“- und „Unten“-Kochen	Deaktiviert Aktiviert	<b>Deaktiviert die Verwendung von „Nur oben“- oder „Nur unten“-Kochen</b> Aktiviert die Verwendung von „Nur oben“- oder „Nur unten“-Kochen
BEDIENFELD FÜR DIE ZEITEINGABE Kochen mit Spontaner Eingabe	Deaktiviert Aktiviert	<b>Deaktiviert das Drücken zusätzlicher Tasten während eines Garvorgangs</b> Ermöglicht das Drücken zusätzlicher Tasten zum Einstellen oder Ändern der Zeit, ohne den Garvorgang anzuhalten
X2-BEDIENFELD X2-Eingabeaufforderung	Deaktiviert Aktiviert	Deaktiviert X2-Eingabeaufforderung <b>Aktiviert X2-Eingabeaufforderung</b>
A/B-BEDIENFELD A/B-Menüs	Deaktiviert Aktiviert	<b>Deaktiviert A/B-Menüs</b> Aktiviert A/B-Menüs
BEDIENFELD FÜR LEISTUNGSSTUFEN Zurück zum Menü	A B Zuletzt ausgewählt	<b>Zurück zu Menü A</b> Zurück zu Menü B Zurück zum zuletzt ausgewählten Menü
BEDIENFELD FÜR DIE STUFE Benachrichtigung zur Filterreinigung (Häufigkeit)	Deaktiviert <b>Wöchentlich</b> Monatlich Vierteljährlich	Der Ofen wird FILTER SÄUBERN nicht anzeigen <b>Der Ofen wird alle sieben Tage FILTER SÄUBERN anzeigen</b> Der Ofen wird alle 30 Tage FILTER SÄUBERN anzeigen Der Ofen wird alle 90 Tage FILTER SÄUBERN anzeigen

8* Knopf Spontane Eingabe	Deaktiviert Aktiviert	<b>Deaktiviert die Umschaltung in den manuellen Modus durch Drehen des Reglers</b> 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 <b>Aktiviert den Drehknopf gemäß Option 8</b>

\*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:** NICHTBEACHTUNG DER FOLGENDEN REINIGUNGSANWEISUNGEN KANN ZUM ERLÖSCHEN IHRER GARANTIE FÜHREN

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

**Bei Verwendung nicht zulässiger Reinigungsmittel erlischt die Garantie.**

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

## **⚠ 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 verschleifen. Dies reduziert die Lebensdauer des Geräts und kann zu Gefahrensituationen führen.

## Tägliche Reinigung und Pflege

### INNEN- UND AUSSENVERKLEIDUNG UND TÜR

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

### INTERNE HERAUSNEHMBARE ABLAGEFLÄCHE

- ⚠ **Stellen** Sie die abnehmbare Ablagefläche 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 ReLUftfilter 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.



# 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 Plastik Kochform 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 Dampfaren

### 1. Kochgefäße

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

### 2. Temperatur der Speisen

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

### 3. Zusammensetzung der Lebensmittel

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

### 4. Menge

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

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

# Vor Anruf des Kundendienstes

Protokollieren Sie alle Inspektionen und Reparaturen zum späteren Nachschlagen.

## ⚠️ WARNUNG

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

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Nach Ende des Kochzyklus läuft der Lüfter weiter und das Licht bleibt an	Der Lüfter kühlt Ofenbauteile. In der Regel läuft der Lüfter 60 Sekunden lang
Ofenlüfter läuft, obwohl der Ofen nicht heizt	Normalbetrieb
Ofen funktioniert nicht	Überprüfen Sie, ob der Ofen an das Stromnetz angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung oder den Schutzsicherer. Überprüfen Sie, ob der Ofen an einen geeigneten Stromkreis angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob der Ofen an einen geerdeten und gepolten Stromkreis angeschlossen ist. Wenden Sie sich an einen Elektriker, um dies zu bestätigen.
Ofen akzeptiert keine Einträge, wenn eine Taste gedrückt wird	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 Magnetrone 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 Dienstleister.



**866-811-8559**

schreiben Sie eine E-Mail an: [commercialservice@acpsolutions.com](mailto:commercialservice@acpsolutions.com)