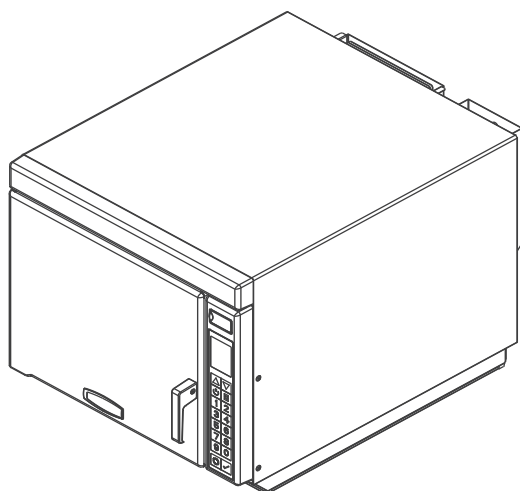
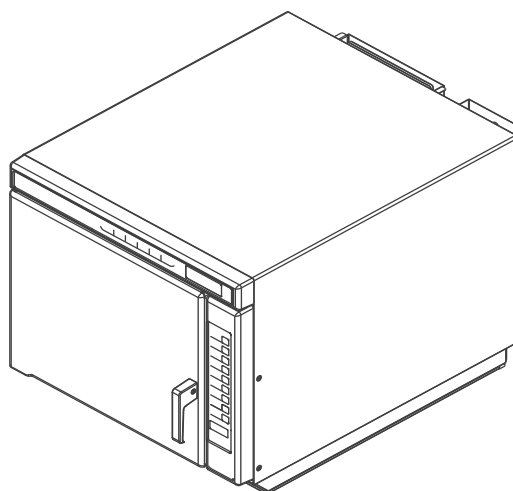


Bedienungsanweisung

Konvektionsofen Serie JET 514



STIL 1



STIL 2

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

„INHALTSVERZEICHNIS“

Modellidentifikation.....	2
Online-Ressourcen für Ihren Ofen.....	2
Wichtige Sicherheitshinweise.....	3
Erdung und Installation.....	5
Kochtipps.....	6
Ofen- und Bedienfeldfunktionen.....	7
Stil 1	
Koch- und Programmierfunktionen.....	8
Allgemeine Ofen-Bildschirme.....	9
Grundlegender Betrieb des Ofens.....	10
Manueller Garmodus.....	11
Bedienung der Tasten für voreingestellte Rezepte.....	12
Bildschirme „Rezept bearbeiten“.....	13
Rezeptmodus bearbeiten.....	14
Rezeptmodus bearbeiten: Ordner.....	15
Nur-Mikrowellen-Modus.....	16
USB-Stick.....	17
Benutzeroptionen.....	18
Stil 2	
Ofen- und Bedienfeldfunktionen.....	19
Koch- und Programmierfunktionen.....	20
„Displays“.....	21
Basisbetrieb und Garen.....	22
Programmieren und USB-Stick.....	23
Benutzeroptionen.....	24
Reinigung und Pflege.....	25
Vor Anruf des Kundendienstes.....	26

Modellidentifikation

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.

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/



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, Bränden oder Verletzungen zu vermeiden, sollten bei der Verwendung elektrischer Geräte grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, inklusive der folgenden.

1. **LESEN** Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
2. **LESEN UND BEFOLGEN** Sie die „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN ÜBERMÄSSIGEN MIKROWELLENBESTRAHLUNG“ auf dieser Seite.
3. Dieses Gerät **MUSS GEERDET WERDEN**. Nur an eine ordnungsgemäß **GEERDETE** Steckdose anschließen. Siehe „**ERDUNGSANWEISUNGEN**“.
4. Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät **NUR** gemäß den Installationsanweisungen in diesem Handbuch.
5. Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen **NICHT** in **VERSIEGELTEN** Behältern erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
6. Ungeschälte und ganze hartgekochte Eier sollten **NICHT** in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie auch nach Ende der Mikrowellenerwärmung noch explodieren können.
7. Verwenden Sie dieses Gerät **NUR** für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck. Verwenden Sie **KEINE** ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Diese Art von Ofen wurde speziell dazu entwickelt, Lebensmittel zu erhitzen, zu kochen oder zu trocknen. Er ist nicht für den industriellen oder Laboreinsatz konzipiert.
8. Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis sollten dieses Gerät **NICHT** verwenden, es sei denn, sie haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten oder werden von dieser beaufsichtigt.
9. **KINDER SOLLTEN BEAUF SICHTIGT WERDEN**, um sicherzustellen, dass sie **NICHT** mit dem Gerät spielen.
10. 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.
11. Siehe Anleitung zur Reinigung der Tür auf *Seite 25* dieses Produktsicherheitshandbuchs.
12. Erhitzen Sie **KEINE** Babyflaschen im Ofen. Babynahrungsgläser müssen geöffnet sein, wenn sie erhitzt werden, und der Inhalt muss vor dem Verzehr gerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. 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.
14. 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.
15. Bedecken oder blockieren Sie **KEINE** Lamellen oder andere Öffnungen an dem Gerät.
16. 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 an einem ähnlichen Ort.
17. Tauchen Sie Kabel oder Stecker **NICHT** in Wasser ein.
18. Halten Sie das Kabel von beheizten Oberflächen fern.
19. Lassen Sie das Kabel **NICHT** über den Tischrand hängen.
20. Nur für den kommerziellen Gebrauch.

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

WARNUNG

Um Brandgefahr im Garraum zu vermeiden:

- A. Lebensmittel NICHT übermäßig garen. Seien Sie vorsichtig, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien im Ofen platziert werden, da eine Entzündung möglich ist.
- 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.

WARNUNG

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:

- i. Überhitzen Sie die Flüssigkeit NICHT.
- ii. Rühren Sie die Flüssigkeit sowohl vor als auch während des ‚Erhitzens‘
- iii. Verwenden Sie KEINE zylindrischen Behälter mit engem Hals.
- iv. Nach dem Erhitzen den Behälter kurz im Mikrowellenherd stehen lassen, bevor Sie den Behälter entfernen.
- v. Gehen Sie beim Einsetzen eines Löffels oder anderer Utensilien in den Behälter äußerst vorsichtig vor.

ACHTUNG

Um Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie Folgendes:

- 1. Benutzen Sie den Ofen NICHT zum Frittieren. Fett könnte überhitzen und gefährlich zu handhaben sein.
- 2. Kochen oder erwärmen Sie Eier NICHT ungeschält oder mit intaktem Eigelb in der Mikrowelle. Druck kann sich aufbauen und entladen. Eigelb vor dem Garen mit Messer oder Gabel einstechen.
- 3. Stechen Sie vor dem Garen mit Mikrowellenenergie die Haut von Kartoffeln, Tomaten und ähnlichen Lebensmitteln ein. Durch das Einstechen der Haut kann Dampf gleichmäßig entweichen.
- 4. Betreiben Sie das Gerät NICHT leer bzw. ohne Lebensmittel im Garraum.
- 5. Mikrowellen-Popcorn sollte nicht im Ofen zubereitet werden.
- 6. Verwenden Sie KEINE normalen Kochthermometer im Ofen. Die meisten Kochthermometer enthalten Quecksilber und können einen Lichtbogen, Fehlfunktionen oder Beschädigungen des Ofens verursachen.
- 7. Verwenden Sie KEINE Metallutensilien im Ofen.
- 8. Verwenden Sie KEINE Aluminiumfolie im Ofen.
- 9. Verwenden Sie niemals Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien, die nicht zum Kochen bestimmt sind.
- 10. Befolgen Sie beim Kochen mit Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien die Empfehlungen des Herstellers zur Produktverwendung.
- 11. Verwenden Sie KEINE Papiertücher, die Nylon oder andere synthetische Fasern enthalten. Erhitzte Kunststoffe könnten schmelzen und dazu führen, dass sich Papier entzündet.
- 12. 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.
- 13. Um eine Fehlfunktion von Herzschrittmachern zu vermeiden, wenden Sie sich an einen Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers, um mehr über die Auswirkungen von Mikrowellenenergie auf Herzschrittmacher zu erfahren.
- 14. 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



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.

⚠️ WARNUNG

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

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

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

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

EXTERNE ERDUNGSKLEMME ZUM POTENTIALAUSGLEICH (*nur Exportgeräte*)

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



Installation

Auspacken des Ofens

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

Funkstörungen

- Der Mikrowellenbetrieb kann zu Störungen von Radio und Fernsehen führen. Durch folgende Maßnahmen können Sie Interferenzen reduzieren oder beseitigen:
- Reinigen Sie Tür- und Dichtflächen des Ofens gemäß den Anweisungen im Abschnitt „*Reinigung und Pflege*“.

Platzierung des Ofens

- Stellen Sie den Ofen nicht neben oder über einer Wärmequelle wie einem Pizzaofen, Grill oder einer Fritteuse auf. Dies kann zu Betriebsstörungen des Ofens und einer verkürzten Lebensdauer elektrischer Teile führen.
- Blockieren Sie keine Ofenfilter. Sorgen Sie zu Reinigungszwecken für einen einfachen Zugriff auf das Gerät.
- Stellen Sie den Ofen auf eine ebene Arbeitsfläche.
- Wenn vorhanden, platzieren Sie den Warnaufkleber an einer gut sichtbaren Stelle in der Nähe des Ofens.
- ‚Die Steckdose sollte so angebracht sein,‘ dass der Stecker zugänglich ist, wenn der Ofen an Ort und Stelle ist.

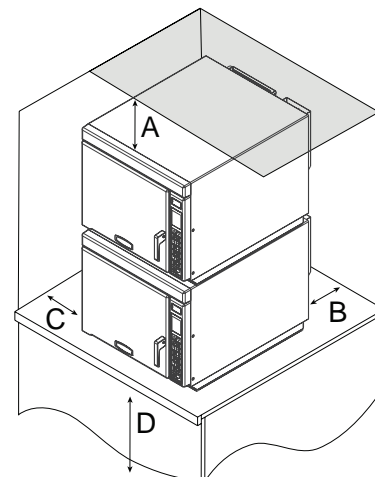
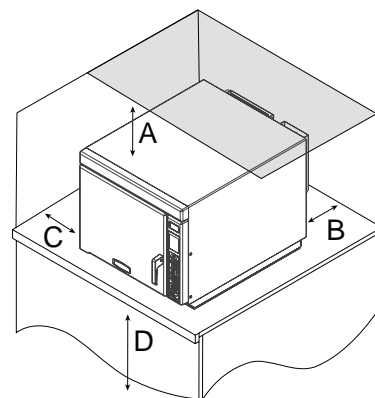
OFENABSTÄNDE

- A. Halten Sie oberhalb des Ofens einen Mindestabstand von 10 cm (4") ein. Ein ordentlicher Luftstrom um den Ofen sorgt für die Kühlung der elektrischen Komponenten. Bei eingeschränkter Luftzufuhr funktioniert der Ofen möglicherweise nicht ordnungsgemäß und die Lebensdauer der elektrischen Bauteile wird reduziert.
- B. An der Rückseite des Ofens ist kein Mindestabstand erforderlich.
- C. Halten Sie an den Seiten des Ofens einen Mindestabstand von 2,54 cm (1") ein.
- D. Bei der Installation des Herds muss der Abstand von der Unterseite des Ofens zum Boden mindestens 91,5 cm (3 Fuß) betragen.

⚠️ WARNUNG

Risiko durch übermäßiges Gerätegewicht

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



Kochtipps

Ofentemperatur

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

Mikrowelleneinstellungen

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

Stufenkochen

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

Hinweis: Die Gesamtgarzeit darf 20 Minuten nicht überschreiten

Beispiel: Pizza

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

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

Empfohlene Instandhaltungsmaßnahmen

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

Kochutensilien und Behälter

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

FÜR KONVEKTIONS- UND/ODER KOMBINATIONSGAREN:

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

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

FÜR NUR-MIKROWELLEN-GAREN:

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

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

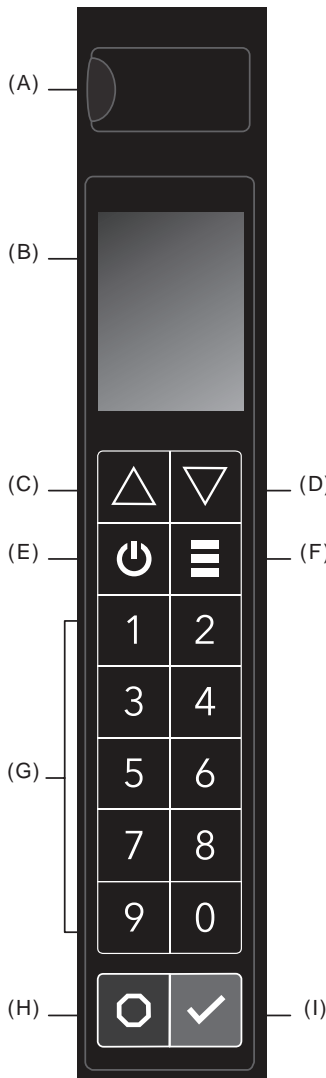
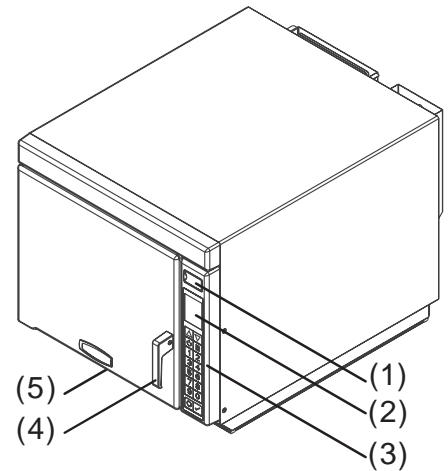
Verfügbares Ofenzubehör

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

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

Ofenfunktionen

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



Funktionen des Bedienfelds

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

Energien und Optionen zum Garen

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

Programmierfunktionen

STUFENKOCHEN

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

VOREINGESTELLTE REZEPT-TASTEN

Der Ofen kann zwischen 10 und 100 Rezepten speichern.

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

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

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

MENGENABFRAGE (AUSGEWÄHLTE MODELLE)

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

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

Arten des Kochens und Programmierens

KOCHEN MIT VOREINGESTELLTEN REZEPT-TASTEN

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

MANUELLES GAREN

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

VOREINGESTELLTE REZEPTE MANUELL BEARBEITEN/ERSTELLEN

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

MENÜ VIA USB IMPORTIEREN UND EXPORTIEREN

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

ACP-PROGRAMMIERANWENDUNG

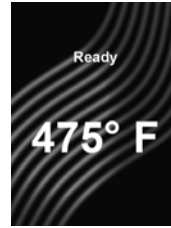
Ermöglicht dem Anwender das Erstellen und Bearbeiten von Rezepteinstellungen und Benutzeroptionen auf einem Computer. Ausführliche Anweisungen finden Sie unter www.acpsolutions.com/oven-programming



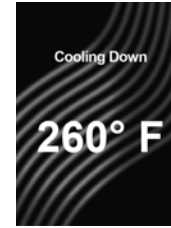
STANDBY



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



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



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

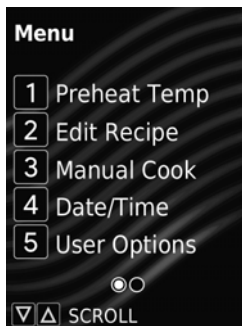


TÜR OFFEN

Menü

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

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



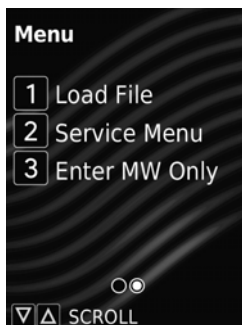
MENÜ - SEITE 1 VON 2

„Menü“ Seite 1

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

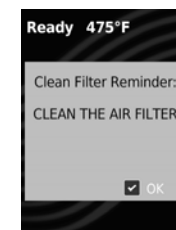
„Menü“ Seite 2

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



MENÜ - SEITE 2 VON 2

Erinnerung an Filterreinigung (optional)



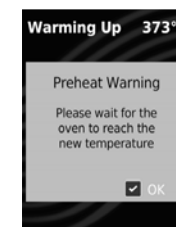
Die Luftfilter und Lüftungsschlitze müssen regelmäßig gereinigt werden, um eine Überhitzung des Ofens zu vermeiden. Wenn diese Option aktiviert ist, wird nach Ablauf der festgelegten Zeitspanne eine Erinnerungsmeldung für die Filterreinigung angezeigt.

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

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

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

Vorheizwarnung (optional)



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

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

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



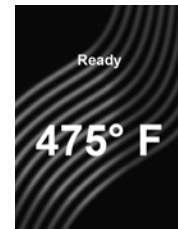
Ofen einschalten, Vorheizen

Drücken Sie die Taste BETRIEB EIN/AUS (⏻), um mit dem Vorheizen zu beginnen.

Auf dem Bildschirm wird AUFWÄRMUNG angezeigt. Sobald der Ofen die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht hat, wird auf dem Bildschirm BEREIT angezeigt.



AUFWÄRMUNG



BEREIT



Ofen ausschalten, Abkühlen

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



ABKÜHLUNG



STANDBY



1 Vorheiztemperatur des Ofens bearbeiten

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

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



Unterbrechen des Betriebs

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



4 Datum und Uhrzeit einstellen

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

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



Fehleingaben stornieren

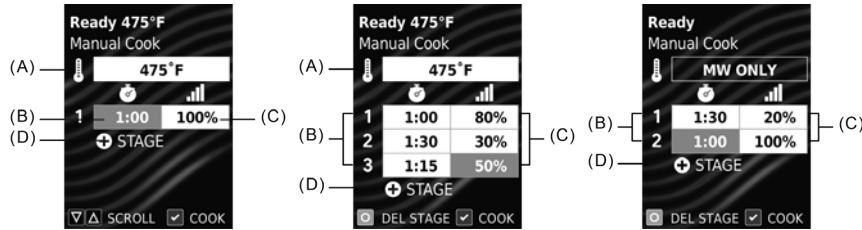
Wenn der Ofen nicht in Betrieb ist, drücken Sie die STOP/RESET-Taste, um die Anzeige zu löschen.
Wenn der Ofen in Betrieb ist, drücken Sie die STOP/RESET-Taste zweimal, um den Betrieb zu stoppen und die Anzeige zu löschen.

Bildschirme „Manuelles Garen“

EINGABE „MANUELLES GAREN“

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

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



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

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

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

Eingabefelder „Manuelles Garen“:

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

3

Manuelles Garen

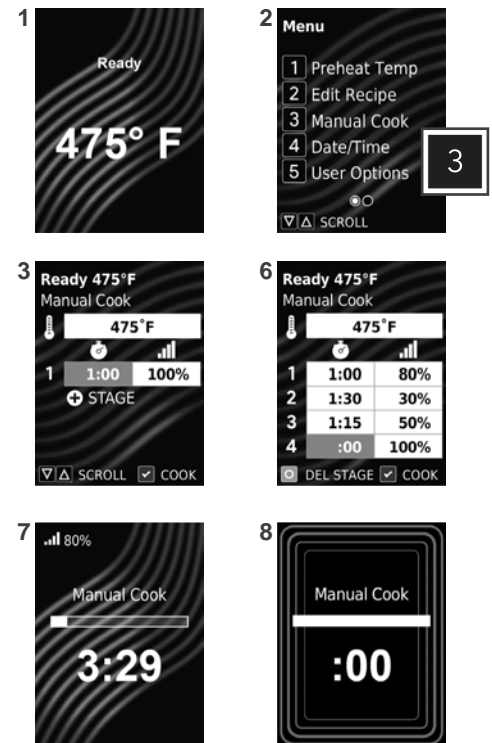
Ermöglicht dem Bediener das ‚Erhitzen‘ ohne dabei die vorprogrammierten Rezept-Tasten zu verändern.

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

Bei BEREIT oder TÜR OFFEN in der Bildschirmanzeige:

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

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



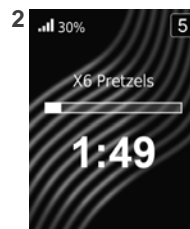
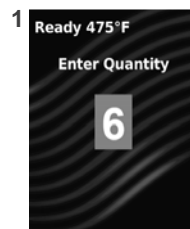
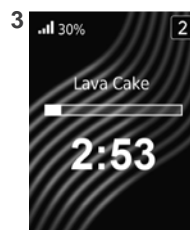
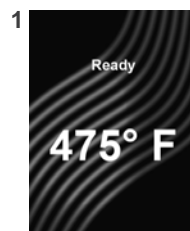
Bedienung der Tasten für voreingestellte Rezepte

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

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

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

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



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

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

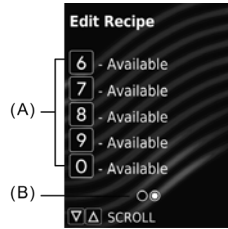
- Geben Sie die gewünschte Zahl über die Nummerntasten ein.
 - Auf dem Bildschirm wird MENGE EINGEBEN angezeigt.
- Geben Sie unter Verwendung der Tasten 1–9 die gewünschte Menge ein.
 - Das Display zeigt den Rezeptnamen an und zählt die Garzeit herunter.
 - Die Menge wird vor dem Rezeptnamen angezeigt.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

Bildschirme „Rezeptliste bearbeiten“

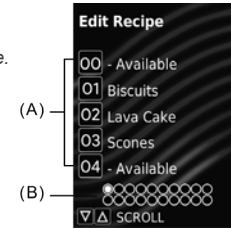
Zeigt an, dass der Ofen in den Modus „Rezept bearbeiten“ wechselt. Verwenden Sie die Tasten, um Rezept- und/oder Ordnerspeicherplätze zu öffnen.

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

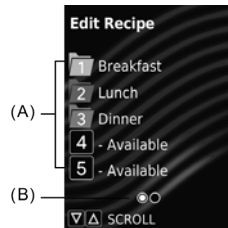
- (A) REZEPT-/ORDNERSPEICHERPLÄTZE
Die Zahlen geben programmierte Rezepte und verfügbare Speicherplätze an. Nicht verwendete Speicherplätze werden mit „- Verfügbar“ gekennzeichnet. Verwenden Sie die Taste(n), um Speicherplätze anzuzeigen und zu bearbeiten.
- (B) MEHRERE SEITEN
Auswahlknopfsymbole geben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



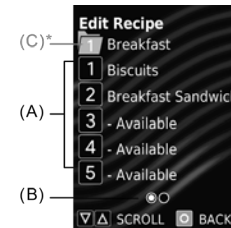
REZEPTLISTE BEARBEITEN
Einstellige Zifferneingabe.
Seite 2 von 2 wird angezeigt.



REZEPTLISTE BEARBEITEN
Zweistellige Zifferneingabe.
Seite 1 von 20 wird angezeigt.



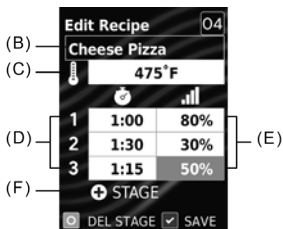
REZEPTLISTE BEARBEITEN
Eingabe der Ordnernummer.
Oberste Ebene.
Seite 1 von 2 wird angezeigt.



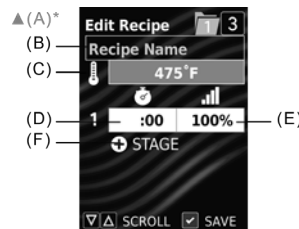
REZEPTLISTE BEARBEITEN
Eingabe der Ordnernummer.
Ordner 1 ist geöffnet.
Der Inhalt von Ordner 1 wird angezeigt.
Seite 1 von 2 wird angezeigt.

Bildschirme „Rezepteintrag bearbeiten“

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



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



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

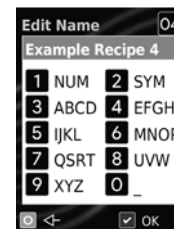
Eingabefelder „Rezepteintrag bearbeiten“:

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

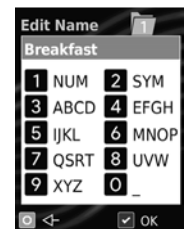
* „Ordner erstellen“ und „Ordnername“ sind nur verfügbar, wenn sie in den Benutzeroptionen unter „Zifferneingabe“ > „Ordner“ aktiviert werden und sich der Speicherplatz in der obersten Ebene (0–9) von „Rezeptliste bearbeiten“ befindet. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 15.

Bildschirme „Name bearbeiten“

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



REZEPTNAME BEARBEITEN
Zweistellige Zifferneingabe.
Speicherplatz „04“ wird angezeigt.



ORDNERNAME BEARBEITEN*
Eingabe der Ordnernummer.
Speicherplatz „1“ wird angezeigt.

„Name bearbeiten“-Tastenfunktionen

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



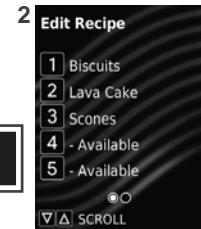
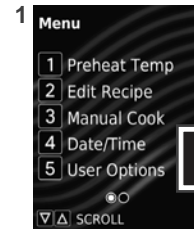
Rezepte bearbeiten oder erstellen

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

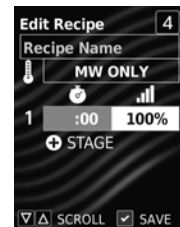
- Drücken Sie die Taste MENÜ (≡).
 - Wenn Sie dazu aufgefordert werden, geben Sie den PIN-Code ein und drücken Sie die Taste START/OK.
 - Auf dem Bildschirm wird MENÜ angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „2“, um „Rezept bearbeiten“ auszuwählen.
 - Der Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN wird angezeigt mit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

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

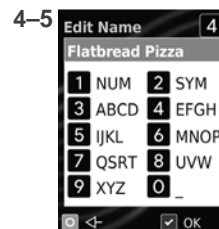
** Wenn der Nur-Mikrowellen-Modus aktiviert ist, wird das Ofentemperatur-Eingabefeld „NUR MW“ anzeigen und kann nicht verändert werden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Nur-Mikrowellen-Modus“ auf Seite 16.



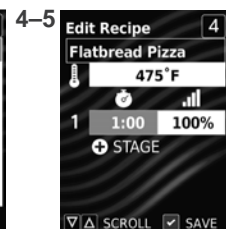
Standardmäßig



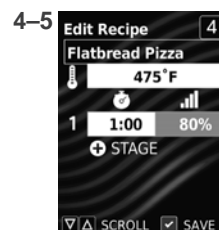
Im Nur-MW-Modus**



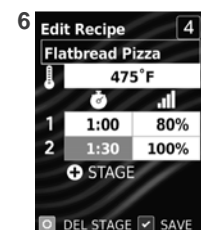
Rezeptname bearbeiten



Stufe 1, Garzeit



Stufe 1, „MW-Leistung“ in %



Stufe 2, Garzeit

Rezepte mit Mengenabfrage bearbeiten oder erstellen (für ausgewählte Modelle)

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

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

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

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

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

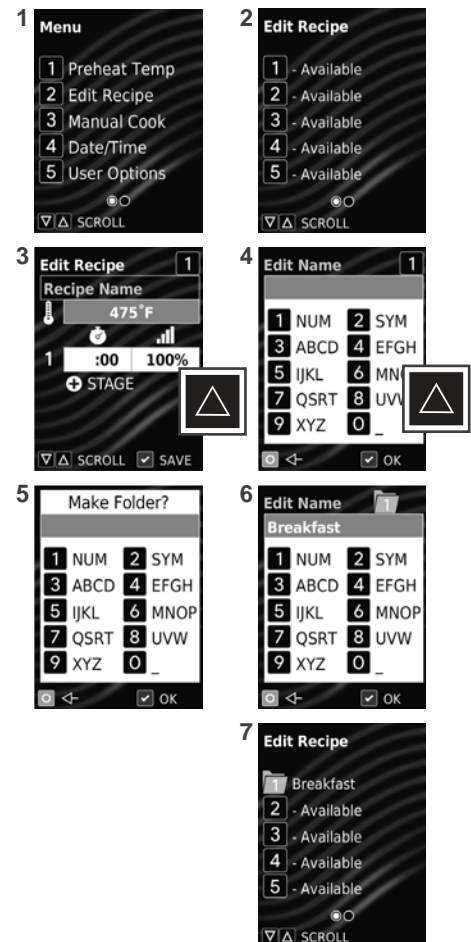
In vorhandenen Ordnern navigieren

Vom Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN:

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

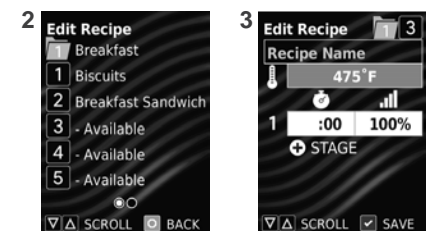
Erstellen neuer Ordner

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



Rezepte in Ordnern bearbeiten oder erstellen

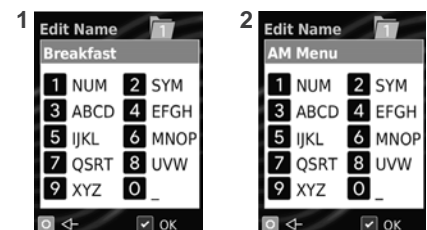
1. Führen Sie die Schritte 1–2 im Abschnitt „Erstellen neuer Ordner“ oben aus.
2. Drücken Sie eine Nummerntaste, um den gewünschten Ordnerspeicherplatz zu öffnen.
 - Der Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN wird mit dem Inhalt des ausgewählten Ordners angezeigt. Der Speicherplatz des übergeordneten Ordners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



Ordnername bearbeiten

Vom Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN:

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

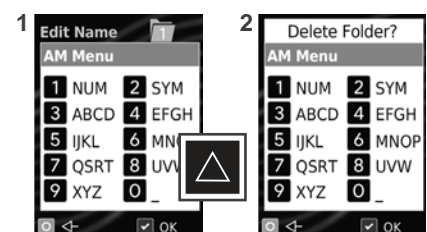


Ordner löschen

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

Vom Bildschirm REZEPTLISTE BEARBEITEN:

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

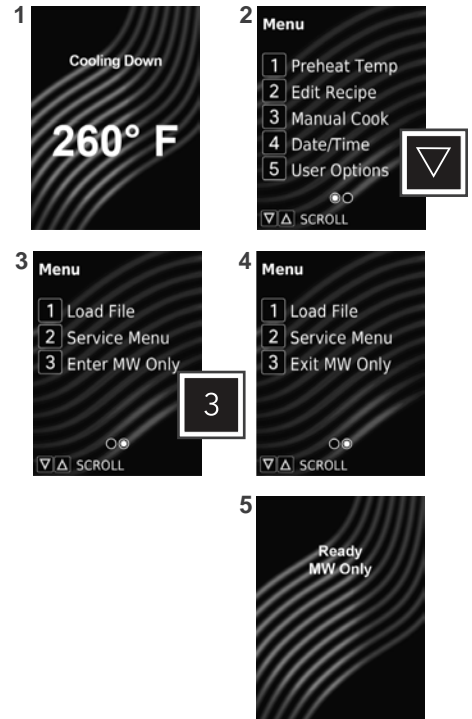


Der Nur-MW-Modus ermöglicht es dem Anwender, Konvektionsenergie zu deaktivieren und nur mit Mikrowellenenergie zu kochen.

3 Nur-MW-Modus einschalten

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

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



Nur-MW-Modus beenden

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

Manuelles Garen im Nur-MW-Modus

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

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

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

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

Rezept im Nur-MW-Modus bearbeiten

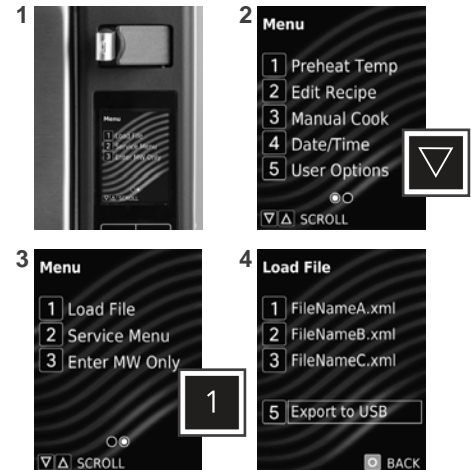
Dieser Ofen kann so programmiert werden, dass bis zu 10 voreingestellte „Nur MW“-Rezepte gespeichert werden.

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

☰ ▼ 1 Menü von USB-Stick importieren

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

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



PROBLEMBEHANDLUNG:

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

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

☰ ▼ 1 5 Menü auf USB-Stick exportieren

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



PROBLEMBEHANDLUNG:

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

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



ACP-Programmieranwendung

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

ÖFFNEN DES MENÜS IN DER ACP-PROGRAMMIERANWENDUNG

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

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

Firmware aktualisieren

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

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

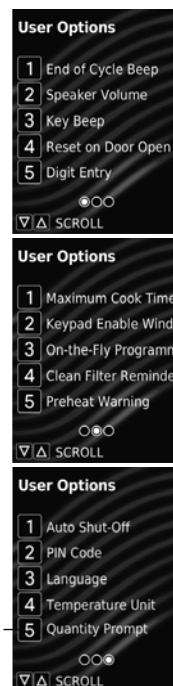
PROBLEMBEHANDLUNG:

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

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

5 Benutzeroptionen auswählen und ändern

- Drücken Sie die MENÜ-Taste (≡).
 - Wenn Sie dazu aufgefordert werden, geben Sie den PIN-Code ein und drücken Sie die Taste START/OK.
 - Auf dem Bildschirm wird MENÜ angezeigt.
- Drücken Sie die Taste „5“, um die „Benutzeroptionen“ auszuwählen.
 - Auf dem Bildschirm wird BENUTZEROPTIONEN mit einer Liste der anpassbaren Einstellungen angezeigt.
 - So scrollen Sie zwischen den Seiten der Einstellungen: Drücken Sie die Tasten NACH OBEN/ NACH UNTEN (▲▼).
- Zum Auswählen und Einstellen der verfügbaren Optionen: Drücken Sie die entsprechende Nummerntaste.
 - Die aktuell ausgewählte Option ist rot markiert.
- Zum Ändern einer Einstellung: Drücken Sie die entsprechende Nummerntaste.
 - Die neu ausgewählte Option ist rot markiert.
- Zum Speichern von Änderungen:** START/OK-Taste .
- Zum Beenden:** Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.



STANDARDEINSTELLUNG JE MODELL (WERKSEINSTELLUNGEN SIND FETT GEDRUCKT)

Die Werkseinstellung kann je nach Modell variieren

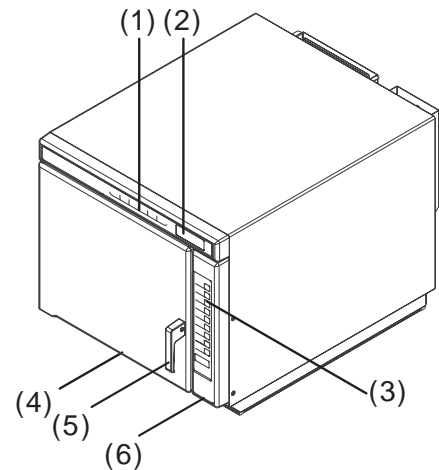
EINSTELLUNG	ANGEZEIGTE OPTIONEN	BESCHREIBUNG
Piepton Zyklusende	3 Sekunden Anhaltend Signalfolge	3 Sekunden anhaltender Signalton Anhaltender Signalton, bis die Tür geöffnet wird 5 aufeinander folgende Signaltöne, bis die Tür geöffnet wird
Lautsprecherlautstärke	Aus Niedrig Mittel Hoch	Stellt die Lautstärke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

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

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

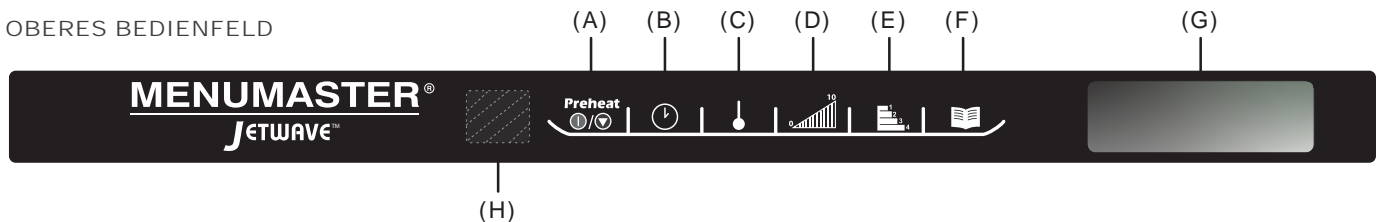
Ofenfunktionen

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



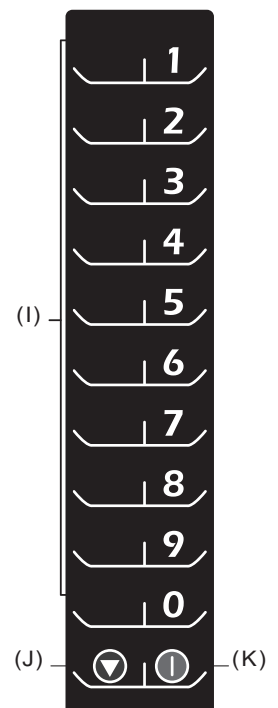
Funktionen des Bedienfelds

OBERES BEDIENFELD



- | | |
|--|---|
| <p>(A) VORHEIZEN EIN/AUS-TASTE
Heizt den Ofen vor. Beginnt mit dem Abkühlvorgang.</p> <p>(B) ZEITEINGABE-TASTE
Wird verwendet, um bei manueller Eingabe oder beim Programmiermodus die Garzeit einzugeben.</p> <p>(C) TEMPERATUREINGABE-TASTE
Wird verwendet, um die Ofentemperatur einzugeben.</p> <p>(D) TASTE LEISTUNGSSTUFE
Wird verwendet, um die Mikrowellenleistung in 10-Prozent-Schritten zwischen 0 % und 100 % einzustellen (Taste „0“ = 0 %, Taste „1“ = 10 %, Taste „2“ = 20 % usw.). Für eine Leistung von 100 Prozent zweimal eine beliebige Nummerntaste drücken.</p> <p>(E) STUFENTASTE
Wird bei manuellem Garen und/oder Programmiermodus verwendet, um zusätzliche Garstufen hinzuzufügen. Es können bis zu vier Stufen eingegeben werden.</p> <p>(F) PROGRAMM-SPEICHERN-TASTE
Wird verwendet, um auf voreingestellte Kochprogramme, Ofenvorheiztemperatur und Benutzeroptionen zuzugreifen, sie zu erstellen und zu bearbeiten sowie ihre Einstellungen zu speichern.</p> <p>(G) ANZEIGE
LCD mit LED-Hintergrundbeleuchtung.</p> <p>(H) UNMARKIERTE TASTE
Wird verwendet, um auf Benutzeroptionen zuzugreifen.</p> | <p>(I) NUMMERNTASTEN
Werden verwendet, um voreingestellte Kochprogramme zu benutzen und Einstellungen einzugeben.</p> <p>(J) STOP/RESET-TASTE
Unterbricht eine aktive Kochsequenz, löscht die verbleibende Zeit und beendet auch einen Programmier- oder Benutzeroptionsvorgang. Wenn die Stop/Reset-Taste verwendet wird, um eine Programmierung oder Optionsänderung zu beenden, werden die Änderungen verworfen.</p> <p>(K) START/OK-TASTE
Startet im manuellen Zeiteingabemodus den Erhitzungsvorgang. Startet einen unterbrochenen Kochzyklus neu. Wird verwendet, um Einstellungen und Einträge zu speichern.</p> |
|--|---|

SEITLICHES BEDIENFELD



Energien und Optionen zum Garen

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

Programmierfunktionen

STUFENKOCHEN

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

VOREINGESTELLTE PROGRAMMTASTEN (ZIFFERNEINGABE)

Der Ofen kann entweder 10 oder 100 Kochprogramme speichern.

A. Einstellige Kochtasten

Werkseitig ist der Ofen so programmiert, dass er 10 Kochprogramme speichert (0–9). Jede Taste startet ein Kochprogramm.

B. Zweistellige Kochtasten

Die Ofensteuerung kann so verändert werden, dass sie bis zu 100 Kochprogramme speichert (00–99). Jedem Eintrag wird eine zweistellige Ziffer zugeordnet, wie zum Beispiel 01, 05 oder 20. Bei Verwendung der zweistelligen Tastenprogrammierung müssen zwei Zifferntasten gedrückt werden, um den Kochvorgang zu starten.

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

Arten des Kochens und Programmierens

KOCHEN MIT VOREINGESTELLTEN PROGRAMMTASTEN

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

MANUELLES GAREN

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

MANUELLER PROGRAMMIERMODUS

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

USB-MENÜ-UPLOAD

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

ACP-PROGRAMMIERANWENDUNG

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

Kochdisplays

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

Programmierdisplays

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

USB-Display

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

Beispiele für Kochdisplays

MANUAL	STAGE:1
00:15 475°F	MW:100%

MANUELLES GAREN

ITEM-05	STAGE:1
01:23 475°F	MW:50%

VORPROGRAMMIERTER EINTRAG

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

VORPROGRAMMIERTER EINTRAG IM NUR-
MIKROWELLEN-MODUS

Vorheizwarnungen

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

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

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

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

Einschalten, Vorheizen

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

Vorheiztemperatur des Ofens bearbeiten

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

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

Manueller Garmodus

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

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

Bei BEREIT oder TÜR OFFEN in der Bildschirmanzeige:

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

MANUELLE BEDIENUNG IM NUR-MIKROWELLEN-MODUS

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

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

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

Verwendung von voreingestellten Programmtasten

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

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

Bei BEREIT oder TÜR OFFEN in der Bildschirmanzeige:

1. Öffnen Sie die Ofentür und stellen Sie die Speisen in den Ofen. Schließen Sie die Tür.
 - „BEREIT“ wird angezeigt.
2. Wählen Sie die Taste(n) für die gewünschte vorprogrammierte Kochsequenz aus.
 - **Einstellige Kochtasten:** Drücken Sie eine Taste (0–9).
 - **Zweistellige Kochtasten:** Drücken Sie beide Tasten nacheinander, um die zweistellige Ziffer für die gewünschte Kochsequenz (00–99) einzugeben.
3. Der Ofen wird gestartet und zeigt das voreingestellte Kochprogramm, die Gesamtgarzeit, die Kochtemperatur, die Mikrowellenleistung in Prozent und die Stufe an.
4. Am Ende des Garvorgangs piept der Ofen. Das Innere des Ofens und ‚das Kochgeschirr‘ werden sehr heiß sein. Nehmen Sie vorsichtig das Essen aus dem Ofen.

VERWENDUNG VOREINGESTELLTER TASTEN IM NUR-MIKROWELLEN-MODUS

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

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

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

Programmiermodus

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

1. Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN.
 - Der Programmiermodus startet.
 - „Programm eingeben für Hinzufügen/Überprüfen:“ wird angezeigt.
2. Wählen Sie die Taste(n), um die Kochsequenz des Programms zu ändern oder zu überprüfen.
 - **Einstellige Kochtasten:** Drücken Sie eine Taste (0–9).
 - **Zweistellige Kochtasten:** Drücken Sie beide Tasten nacheinander, um die zweistellige Ziffer für die gewünschte Kochsequenz (00–99) einzugeben.
3. **Eingabe der Garzeit:** Drücken Sie die Taste ZEITEINGABE.
 - Verwenden Sie die Nummerntasten, um die Kochzeit einzugeben.
4. **Änderung der Kochtemperatur:** Drücken Sie die Taste TEMPERATUREINGABE.
 - Verwenden Sie die Nummerntasten, um die gewünschte Kochtemperatur einzugeben.
5. **Änderung der Mikrowellen-Leistungsstufe:** Drücken Sie die Taste LEISTUNGSSTUFE.
 - Verwenden Sie die Nummerntasten, um die Mikrowellenleistung in % einzugeben („0“ = 0 %, „1“ = 10 %, „2“ = 20 % usw.). Für eine Mikrowellenleistung von 100 Prozent zweimal eine beliebige Nummerntaste drücken.
 - **Für ausschließliches Konvektionsgaren:** Drücken Sie die Taste „0“, um eine MW-Leistung von 0 % einzustellen
6. **Zusätzliche Garstufen hinzufügen:** Drücken Sie die Taste STUFE.
 - Wiederholen Sie die Schritte 3, 5 und 6 für jede weitere Garstufe.
 - Es können bis zu vier Garstufen eingegeben werden.
7. **Zum Speichern des Kochprogramms:** Drücken Sie die Taste PROGRAMM SPEICHERN.
8. **Zum Verwerfen der Änderungen:** Drücken Sie die Taste STOP/RESET.

Programmieren per USB

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

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

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

PROBLEMBEHANDLUNG / FEHLERCODES:

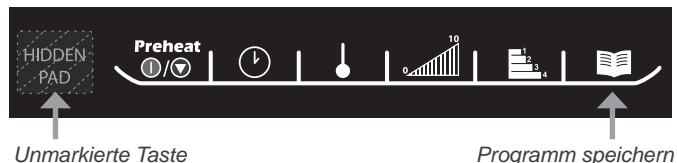
- **KEIN USB:** Entfernen Sie den Speicherstick vom USB-Anschluss und stecken Sie ihn dann erneut ein. Übertragung erneut versuchen.
- **OFEN ZURÜCKSETZEN:** Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und verbinden Sie den Ofen dann wieder mit dem Stromnetz. Übertragung erneut versuchen.



USB-Anschluss befindet sich unter dem Bedienfeld

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

Die **Werkseinstellung ist fett gedruckt**.



Benutzeroptionen auswählen und ändern

Bei BEREIT oder TÜR OFFEN in der Bildschirmanzeige:

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

STANDARDEINSTELLUNG JE MODELL (WERKSEINSTELLUNGEN SIND FETT GEDRUCKT)

Die Werkseinstellung kann je nach Modell variieren

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

*Werkseinstellung kann je nach Modell variieren

Reinigung und Pflege

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

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

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

⚠ Verwenden Sie KEINE Hochdruck-Reinigungssysteme.

⚠ Den Ofen vor der Reinigung IMMER vom Stromnetz trennen.

EMPFOHLENE REINIGUNGSMITTEL:

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES OFENS:

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

Tägliche Reinigung und Pflege

VORBEREITUNG DES OFENS

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

OFENROST UND ZUBEHÖR REINIGEN

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

INNENRAUM DES OFENS REINIGEN

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

REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN

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

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

Wöchentliche Reinigung:

REINIGUNG DES LUFTFILTERS

Der Luftfilter befindet sich unter der Ofentür.

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

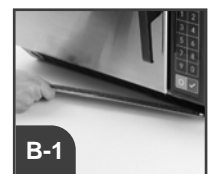
⚠ WARNUNG

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

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

Tragen Sie bei der Reinigung des Ofens Handschuhe und Schutzbrille.

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



Vor Anruf des Kundendienstes

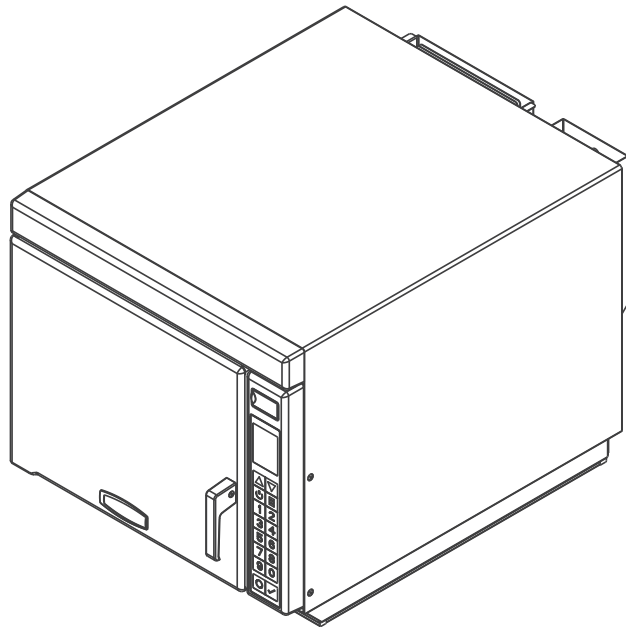
Protokollieren Sie alle Inspektionen und Reparaturen zum späteren Nachschlagen.

WARNUNG

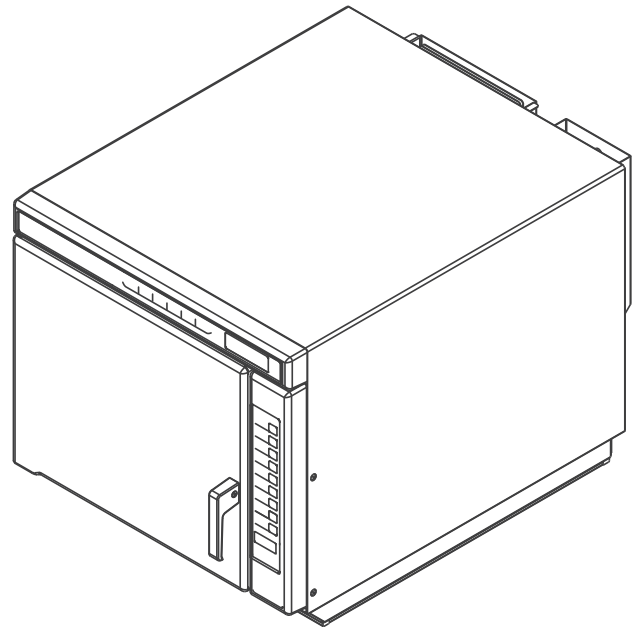
Um einen Stromschlag zu vermeiden, der zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann, darf die äußere Verkleidung zu keinem Zeitpunkt entfernt werden. Nur ein autorisierter Servicetechniker darf die Außenverkleidung entfernen.

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

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



STYLE 1



STYLE 2

Keep these instructions for future reference. If the equipment changes ownership, be sure this manual accompanies equipment. Please refer to the SAFETY INSTRUCTIONS for important safety information prior to using this oven

TABLE OF CONTENTS

Model Identification.....2
Online Oven Resources.....2
Important Safety Instructions.....3
Grounding & Installation.....5
Cooking Tips.....6
Style 1
 Oven & Control Panel Features.....7
 Cooking & Programming Features8
 General Oven Screens9
 General Oven Operation.....10
 Manual Cook Mode.....11
 Operating Preset Recipe Keypads12
 Edit Recipe Screens13
 Edit Recipe Mode14
 Edit Recipe Mode: Folders15
 Microwave-Only Mode.....16
 USB Flash Drive17
 User Options.....18
Style 2
 Oven & Control Panel Features.....19
 Cooking & Programming Features20
 Displays21
 Basic Operation & Cooking.....22
 Programming & USB Flash Drive23
 User Options.....24
Care & Cleaning.....25
Before Calling for Service.....26

Model Identification

Model Number: _____
Manufacturing Number: _____
Serial or S/N Number: _____
Date of purchase: _____
Dealer's name and address: _____

Warranty service must be performed by an authorized ACP servicer. ACP also recommends contacting an authorized ACP servicer, or ACP ComServ Service Support if service is required after warranty expires.

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required.

Before using your oven, please take the time to read the Safety Instructions which shipped with the oven.

Information herein is subject to change without notice. Errors are subject to correction.
For the most recent product literature, please visit acpsolutions.com/product-literature/



Online Oven Resources

ACP PROGRAMMING APPLICATION



Download and install the ACP Programming Application to create, edit, and customize menu and display settings for your oven, using a desktop computer or tablet.
To download the latest and greatest version of the ACP Programming Application please visit acpsolutions.com/oven-programming/

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

RECOGNIZE THIS SYMBOL AS A SAFETY MESSAGE

WARNING

When using electrical equipment, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electrical shock, fire, or injury to persons including the following.

1. READ all instructions before using equipment.
2. READ AND FOLLOW the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on this page.
3. This equipment **MUST BE GROUNDED**. Connect only to properly GROUNDED outlet. See "GROUNDING / EARTHING INSTRUCTIONS".
4. Install or locate this equipment **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
5. Liquids or other foods, must **NOT** be HEATED in sealed containers since they are liable to explode.
6. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should **NOT** be HEATED in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
7. Use this equipment **ONLY** for its intended use as described in this manual. **DO NOT** use corrosive chemicals or vapors in this equipment. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
8. This appliance is **NOT** intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
9. **CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED** to ensure that they **DO NOT** play with the appliance
10. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
11. See door cleaning instructions on *page 25* of this product safety manual.
12. **DO NOT** heat baby bottles in oven. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
13. **DO NOT** operate this equipment if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
14. This equipment, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service equipment. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
15. **DO NOT** cover or block louvers or other openings on equipment.
16. **DO NOT** store this equipment outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, a swimming pool, or a similar location.
17. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
18. Keep cord **AWAY** from HEATED surfaces.
19. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
20. For commercial use only.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door too allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 1. door (bent)
 2. hinges and latches (broken or loosened)
 3. door seals and sealing surfaces.
- D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

To avoid risk of fire in the oven cavity:

- A. DO NOT overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven, due to the possibility of ignition.
- B. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- C. If materials inside the oven ignite, keep oven door CLOSED, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- D. DO NOT use the cavity for storage. DO NOT leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

- i. DO NOT overheat the liquid.
- ii. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- iii. DO NOT use straight-sided containers with narrow necks.
- iv. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- v. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

- 1. DO NOT deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
- 2. DO NOT cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
- 3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
- 4. DO NOT operate equipment without load or food in oven cavity.
- 5. Microwave popcorn should not be popped in oven.
- 6. DO NOT use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
- 7. DO NOT use metal utensils in oven.
- 8. DO NOT use aluminum foil in oven
- 9. Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
- 10. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
- 11. DO NOT use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
- 12. DO NOT heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before heating.
- 13. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.
- 14. An authorized servicer MUST inspect equipment annually. Record all inspections and repairs for future use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Grounding & Installation

Grounding/Earthing Instructions



Oven MUST be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord.

If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate circuit with the electrical rating as provided in product specifications (available at www.acpsolutions.com) and the oven's serial plate / rating label. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

EXTERNAL EQUIPOTENTIAL EARTHING TERMINAL (*export only*)

Equipment has secondary earthing terminal. Terminal provides external earthing connection used in addition to earthing prong on plug. Located on outside of oven back, terminal is marked with symbol shown at right



Installation

Unpacking Oven

- Inspect oven for damage such as dents in door or inside oven cavity.
- Report any dents or breakage to source of purchase immediately.
Do not attempt to use oven if damaged.
- Remove all packing materials from oven interior.
- If oven has been stored in extremely cold area, wait a few hours before connecting power.

WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install oven. Failure to do so can result in back or other injury

Radio Interference

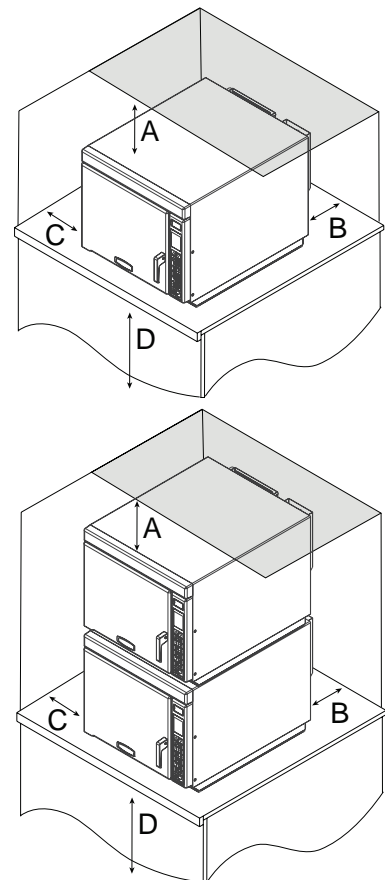
- Microwave operation may cause interference to radio, television. Reduce or eliminate interference by doing the following:
- Clean door and sealing surfaces of oven according to instructions in "Care & Cleaning" section.

Oven Placement

- Do not install oven next to or above source of heat, such as pizza oven or deep fat fryer. This could cause oven to operate improperly and could shorten life of electrical parts.
- Do not block or obstruct oven filters. Allow access for cleaning.
- Install oven on level counter-top surface.
- If provided, place warning label in a conspicuous place close to oven.
- Outlet should be located so that plug is accessible when oven is in place.

OVEN CLEARANCES

- A. Allow at least 4" (10 cm) of clearance around top of oven. Proper air flow around oven cools electrical components. With restricted air flow, oven may not operate properly and life of electrical parts is reduced.
- B. There is not an installation clearance requirement for the back of the oven.
- C. Allow at least 1" (2.54 cm) of clearance around sides of oven.
- D. Install oven so oven bottom is at least 3 feet (91.5 cm) above floor.



Cooking Tips

Oven Temperature

- Oven can be preheated to the following temperature range:
 - STYLE 1 Models:** 200°– 475°F (95°– 250°C)
 - STYLE 2 Models:** 150°– 475°F (65°– 250°C)
- The most frequently used oven temperature is 475°F (250°C).
- Use only one temperature for all your menu items to avoid cooking inconsistency.
- Reduced oven temperature may be needed for baking or if product is cooked for an extended period of time.

Microwave Settings

- 11 different power levels (0% lowest to 100% highest) control intensity of microwave energy.
- Microwave energy cooks the food and increases the internal food temperature.
- Food containing high water, fat and salt content raises its temperature faster with high microwave power level.
- Decreasing microwave power is recommended when product is thick and takes longer to cook to avoid drying out food.

Stage Cooking

Allows operator to use up to four different cooking cycles or stages consecutively without repeated input from the operator. Stage cooking aids in retaining the quality of frozen and delicate foods. It can be set to defrost food initially, then cook it, and then finish with more toasting/browning.

Note: Combined total cook time cannot exceed 20:00

Example: Pizza

Total Cook Time: 3:45		
Temperature: 475°F (250°C)		
STAGE	TIME	% MW POWER
1	1:00	80%
2	1:30	30%
3	1:15	50%
4	-	-

Stage one thaws and begins cooking process. Stage two continues cooking process without drying out pizza crust. Stage three increases the internal temperature of the pizza.

Best Practices

- Remove food from oven at end of cycle. Items will be hot when finished cooking. Use oven mitt, tongs, or pizza paddle to safely remove items from oven.
- Place cookware in center of oven rack, not touching oven sides.
- Clean oven daily. See "Care & Cleaning" on page 25 of this manual for full instructions.
- For easier cleaning, use non-stick liner kit accessory and replace whenever you encounter excessive peeling or wear. (Item# TL12)
- Style 1 Models:** Use magnetic air filter accessory to enhance filtering of fine particulates that may be in the air with select installations/applications. (Item# AF10)

Cooking Utensils and Containers

ONLY use accessories that are both high temperature oven-safe and microwave-safe.

FOR CONVECTION AND/OR COMBINATION COOKING:

- Maximum metal pan height: 1½ inches (38mm). Assure pans do not contact oven or door surfaces during cooking.
- Different types of metal conduct heat at different speeds. Aluminum heats faster than stainless steel.
- Line pans with parchment paper for easy removal of food after heating and cleaning.

RECOMMENDED	NOT RECOMMENDED
Parchment Paper	Aluminum and/or metal foil
Non-Stick Baskets (TB10/S, SB10/S, MB10S)	Grocery bags
Pizza Stone (ST10C)	Recycled paper
Panini Grill Accessory (JR10)	Lead crystal
Drip Tray/Griddle (DR10)	Newspapers
1/4-size Aluminum Sheet Pan (height ≤ 1½ in. (38mm))	Metallic trimmed china
12in (30cm) Pizza Screen	Plastic wrap
Ceramic Dish	
High-temperature glass	

FOR MICROWAVE-ONLY COOKING:

- Do NOT use cooking containers or covers with metal content. This includes all metal and enameled metal-core ware, foil, and metal-trimmed containers.

RECOMMENDED	NOT RECOMMENDED
Glass/Ceramic	Aluminum and/or metal foil
Parchment Paper	Grocery bags
Non-Stick Baskets (TB10/S, SB10/S, MB10S)	Recycled paper
	Lead crystal
	Newspapers
	Metal
	Metallic trimmed china
	Plastic wrap

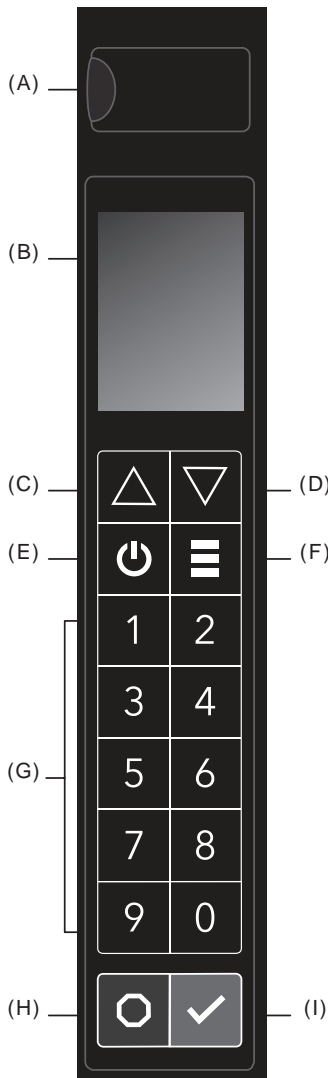
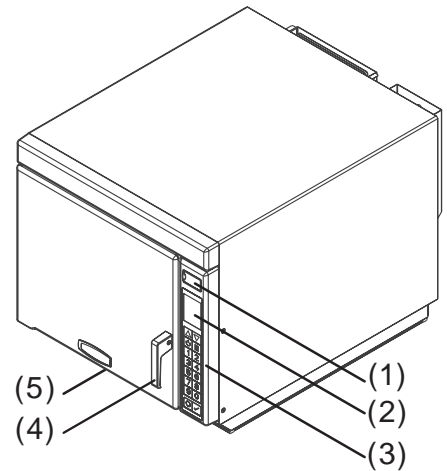
Available Oven Accessories

- Non-Stick Baskets** (Item#: TB10/S, SB10/S, MB10S): Aids in browning and crisping of food. Makes cleanup easier.
- Pizza Stone** (Item#: ST10C): Aids in crisping and browning breads and pizzas. Preheat pizza stone for 30-35 minutes to heat thoroughly.
- Panini Grill Accessory** (Item#: JR10): Aids in adding grill marks on a product. Preheat grill plate for 15 minutes to heat thoroughly.
- Drip Tray/Griddle** (Item#: DR10): Makes cleanup easier. Aids in crisping and browning. Preheat griddle for 15 minutes to heat thoroughly.
- Oven Paddle** (Item#: PA10): Aids in safe removal of food from the oven.
- Non-Stick Liner Kit** (Item#: TL12): Makes cleanup easier and protects oven interior.
- Oven Floor Liner** (Item#: OV10): Makes cleanup easier.
- Oven Rack** (Item#: RA14): Replacement stainless steel interior oven rack
- Magnetic Air Filter** (Item#: AF10): Removable/cleanable magnetic air filter. Enhances filtering of fine particulates that may be in the air with select installations/applications (for STYLE 1 Models)
- ACP Oven Cleaner** (Item#: CL10 (US), CL10W (EU))
- ACP Oven Shield Protectant** (Item#: SH10 (US), PR10W (EU))

Note: There are multiple styles of controls. Choose the control that matches unit. Control panel coloring may vary by model

Oven Features

- (1) USB PORT / PROTECTIVE COVER
- (2) DISPLAY
- (3) CONTROL PANEL
- (4) DOOR HANDLE
Ergonomically designed for one handed "Lift and Pull" operation.
- (5) AIR INTAKE FILTER *(not pictured)*
Non-removable air intake filter.
 - (i) **Optional Accessory: Magnetic Air Filter (Item# AF10)**
Removable/cleanable magnetic air filter. Enhances filtering of fine particulates that may be in the air with select installations/applications
- (6) OVEN RACK *(not pictured)*
The oven is equipped with a removable stainless steel oven rack. 2 available installation positions.
- (7) UNIT SERIAL NUMBER *(not pictured)*
Located inside the door and on the back of the oven.



Control Panel Features

- (A) USB PORT
Standard USB flash drive compatible. Allows for import/export of recipes and user options, and to update firmware.
- (B) DISPLAY
2.8" (71 mm) Color LCD Display
- (C) UP KEYPAD
Scrolls up through editable fields and pages.
- (D) DOWN KEYPAD
Scrolls down through editable fields and pages.
- (E) POWER ON/OFF KEYPAD
Preheats oven. Begins cool-down process.
- (F) MENU KEYPAD
Opens Main Menu screen to access features including: adjust preheat temperature; edit recipes; manual cook mode; adjust date/time settings; change user options; load menu files; enter service mode; and/or activate microwave-only cooking.
- (G) NUMBER KEYPADS
Used to operate preset recipes; enter settings; and navigate through display.
- (H) STOP/RESET KEYPAD
Interrupts operation, and/or exits modes and menus.
- (I) START/OK KEYPAD
Begins cooking in Manual Time Entry Mode. Restarts an interrupted cooking cycle. Used to save settings and entries.

Cooking Energies and Options

CONVECTION ENERGY Convection cooking utilizes both a convection element and fan to evenly distribute heated air throughout the oven cavity. The circulating air surrounds food in an envelope of evenly heated air. Consistent temperatures cook food evenly and reduce cooking time. By default, convection power is enabled. While enabled, oven will maintain a minimum convection temperature of 200°F (95°C) to ensure drier air and more even cooking.		MICROWAVE ENERGY Microwave cooking uses high frequency energy waves to heat the food. When cooking, microwave energy causes food molecules to move rapidly. This rapid movement between the food molecules creates heat, which cooks the food. Oven generates microwave energy while cooking screen countdowns and displays power level greater than 0%.
Convection-Only Cooking To operate with convection-only, use cook settings with 0% microwave power level.	Combination Cooking: Convection with Microwave The combination of both energies uses the speed of microwave energy and browning of convection cooking to yield high quality food faster. To operate with combination cooking, set convection temperature between 200°– 475°F (95°– 250°C), and set microwave power level between 10 – 100%.	Microwave-Only Cooking Microwave-Only mode allows operator to disable convection power and cook using only microwave energy. To operate with microwave-only, see <i>page 16</i> .

Programming Features

STAGE COOKING

Allows operator to use up to four different cooking cycles or stages consecutively without repeated input from the operator. For example, stage cooking can be set to defrost food initially, then cook it, and then finish with more toasting/browning.

PRESET RECIPE KEYPADS

Oven can store between 10 to 100 recipes in memory.

Available quantity varies based on “Digit Entry” User Option.

Note: To change Digit Entry options, see “User Options” section in this manual.

DIGIT ENTRY USER OPTION	AVAILABLE RECIPES
1 <i>Single Digit</i>	10 recipes (0-9) (10 total recipes)
01 <i>Double Digit</i>	100 recipes (00-99) (100 total recipes)
1 <i>Folders</i>	10 folders (0-9) ↳ 10 recipes per folder (0-9) (100 total recipes)

QUANTITY PROMPT (SELECT MODELS)

Note: Only available when factory option *ALLOW QUANTITY PROMPT* is enabled and *Quantity Prompt* is enabled in User Options

Allows operator to select preset recipe keypad(s) for a menu item, followed by the quantity of items to be heated. Cook times and settings can be customized for each recipe in quantities 1-9.

Methods of Cooking & Programming

COOKING WITH PRESET RECIPE KEYPADS

Allows operator to quickly activate saved cooking sequences using 1-2 keypad strokes

MANUAL COOKING

Allows operator to heat without changing the preset recipe keypads

MANUALLY EDIT/CREATE NEW PRESET RECIPES

Allows operator to use keypads to edit preset recipes and/or create new recipes for customized cooking.

USB MENU IMPORT AND EXPORT

Allows operator to import and export recipe settings and user options using a standard USB flash drive

ACP PROGRAMMING APPLICATION

Allows operator to create and edit recipe settings and user options on a computer.

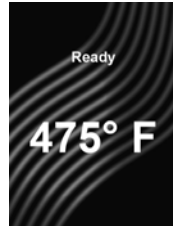
For detailed instructions, please visit: www.acpsolutions.com/oven-programming



STANDBY



WARMING UP
Indicates oven is preheating. Target preheat temperature is displayed above the current rising temperature.



READY
Indicates oven is ready to operate. The operator may press keypads to begin preset recipes or MENU keypad for more options.



COOLING DOWN
Indicates oven is cooling down. Will display until oven reaches internal temperature of 200°F (95°C).

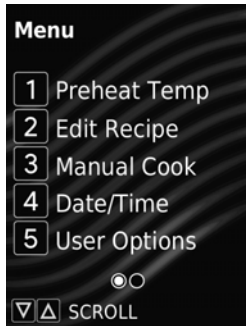


DOOR OPEN

Menu

Press MENU (≡) keypad to access list of menu features and functions. To scroll between pages: Press UP/DOWN (▲▼) keypads. To access features, press corresponding number keypad.

Note: If PIN Code is enabled, your unique 4 digit pin code will be required to access MENU screen



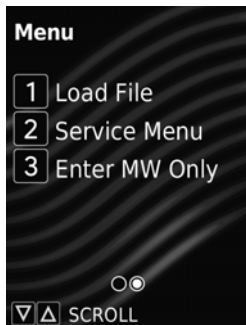
MENU - PAGE 1 OF 2

"Menu" Page 1

- (1) **PREHEAT TEMPERATURE**
Allows the operator to change the preheat temperature between 200°– 475°F (95°– 250°C).
- (2) **EDIT RECIPE**
Allows the operator to edit or create new preset recipes/folders for customized cooking.
- (3) **MANUAL COOK**
Allows the operator to heat without changing the preset recipe keypads.
- (4) **DATE/TIME**
Allows the operator to set Date and Time settings for their local time.
- (5) **USER OPTIONS**
Allows the operator to customize various oven settings.

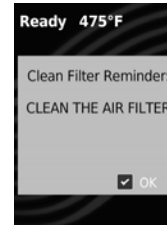
"Menu" Page 2

- (1) **LOAD FILE**
Allows the operator to upload recipe settings and user options using a standard USB flash drive.
- (2) **SERVICE MENU**
Allows authorized service technicians to access usage data, troubleshoot, and update firmware.
Note: Service PIN code required for access.
- (3) **ENTER MW ONLY**
Allows operator to disable convection power and cook using only microwave energy.



MENU - PAGE 2 OF 2

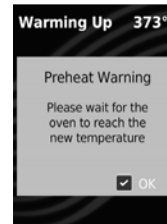
Clean Filter Reminder (optional)



Air filters and vents must be cleaned regularly to prevent overheating of oven. When enabled, clean filter reminder message will display once the designated time period has lapsed.

Complete steps to "Clean Air Filter" on page 25. Cleaning the air filters will not shut off message. Message will automatically stop displaying after 24 hours. To clear the message, Press START/OK keypad.
Note: To adjust frequency of Clean Air Filter Reminder, see "User Options" section in this manual.

Preheat Warning (optional)



If "Preheat Warning" is enabled, and oven temperature differs from default preheat temperature, the control will interrupt cook cycle and display warning message, "Please wait for the oven to reach the new temperature."

To exit warning, press START/OK keypad. Once oven has preheated to desired temperature, you may begin cook cycle.

Note: To enable/disable Preheat Warning, see "User Options" section in this manual.



Power-ON Oven, Preheat

Press POWER ON/OFF (⏻) keypad to begin preheating. WARMING UP screen will display. READY screen will display once oven reaches the specified preheat temperature.

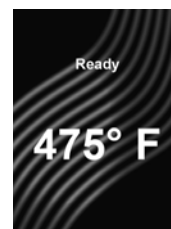


Power-OFF Oven, Cool-Down

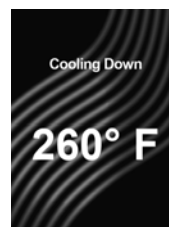
Press POWER ON/OFF (⏻) keypad to begin cooling down the oven. COOLING DOWN screen will display and oven fan will continue to run. STANDBY screen will display once temperature is below 200°F (95°C).



WARMING UP



READY



COOLING DOWN



STANDBY



1 Edit Oven Preheat Temperature

This oven can be set to a preheat temperature between 200°– 475°F (95°– 250°C). It is recommended to set to the most commonly used temperature for the oven. Factory default setting is 475°F (250°C).

1. Press MENU (≡) keypad.
 - If prompted, enter PIN Code and press START/OK keypad.
 - MENU screen will display.
2. Press number "1" keypad to access "Preheat Temp".
 - PREHEAT TEMP screen will display.
3. Press number keypads to enter desired temperature.
4. **To save changes:** Press START/OK keypad.
5. **To discard changes:** Press STOP/RESET keypad.



4 Set Date and Time

This oven maintains a data log which is used to diagnose and troubleshoot errors. An accurate date and time are important for the data log. To set date and time:

1. Press MENU (≡) keypad.
 - If prompted, enter PIN Code and press START/OK keypad.
 - MENU screen will display.
2. Press number "4" keypad to access "Date/Time".
 - DATE AND TIME screen will display.
3. **To edit date and time fields:** Press corresponding number keypad.
 - Active editable field is highlighted in red.
 - Editable fields include:
 - (1) Day
 - (2) Month
 - (3) Year
 - (4) Hours
 - (5) Minutes
 - (6) AM/PM/24
4. Press UP/DOWN (▲▼) keypads to scroll to correct setting per field.
5. **To save and exit:** Press START/OK keypad.
6. **To discard changes:** Press STOP/RESET keypad.



Interrupt Operation

Press STOP/RESET keypad to interrupt operation. Display continues to show countdown time. Close door and press START/OK keypad to resume oven operation.



Cancel Mistakes

If oven is not cooking, press STOP/RESET keypad to clear display.
If oven is cooking, press STOP/RESET keypad twice to stop and clear display.

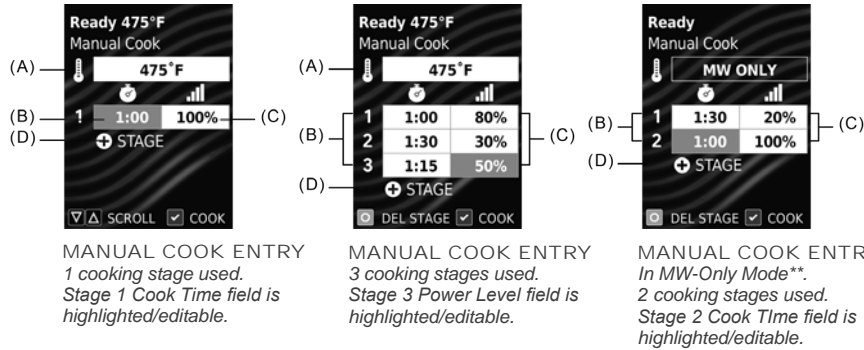
Manual Cook Screens

MANUAL COOK ENTRY

Displays while operator is entering cook settings in Manual Cook mode.

Active editable field is highlighted in red.

To navigate to editable fields: Press UP/DOWN (▲▼) keypads.



"Manual Cook" Editable Fields:

- (A) OVEN TEMPERATURE**
Between 200°– 475°F (95°– 250°C). Defaults to oven preheat temperature.
- (B) COOK TIME (PER STAGE)
Combined total cook time cannot exceed 20:00.
- (C) %MW POWER LEVEL (PER STAGE)
Percent microwave power from 0-100% in 10% increments (keypad "0" = 0%, keypad "1"=10%, keypad "2"=20%, etc.)
For 100% power level, press any number keypad twice.
- (D) ADD A STAGE
Up to four stages can be entered.

3

Manual Cooking

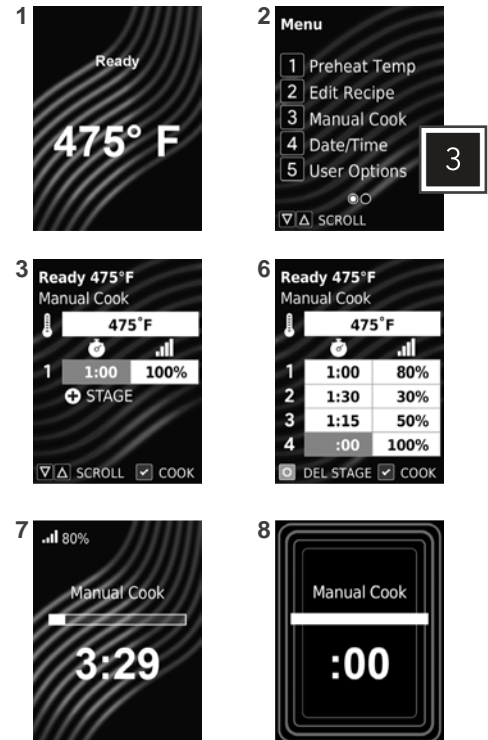
Allows operator to heat without changing the preset recipe keypads.

Note: Oven must be preheated before combination or convection cooking.

From READY or DOOR OPEN screen:

1. Open oven door, place food in oven, and close door.
 - READY screen will display.
2. Press MENU (≡) keypad.
 - If prompted, enter PIN Code and press START/OK keypad.
 - MENU screen will display.
3. Press number "3" keypad to access "Manual Cook".
 - MANUAL COOK ENTRY screen will display.
4. **To navigate to editable fields:** Press UP/DOWN (▲▼) keypads.
 - Active editable field is highlighted in red.
 - Editable fields include:
 - Oven Temperature**
 - Cook Time (per stage)
 - %MW Power Level (per stage)
 - Add a Stage
5. Press number keypads to enter desired settings per field.
6. **To add additional cooking stages:** Press DOWN (▼) keypad until "+ STAGE" is highlighted.
 - A new row of Cook Time and %MW Power Level fields will display
 - Repeat steps 4–6 for each additional stage.
7. Press START/OK keypad to begin cooking.
 - Oven operates and display counts down cooking time.
8. At the end of the cooking cycle, the oven beeps. Oven interior and cooking dish will be hot. Carefully remove food from oven.

** If Microwave-Only Mode is enabled, then Oven Temperature will read "MW ONLY" and will not be an editable field. See page 16 for details.



Operating Preset Recipe Keypads

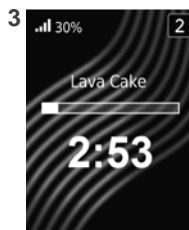
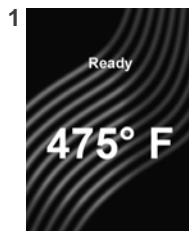
This oven can store up to 10 or 100 recipes in memory. To heat using a preset recipe, press number keypad(s). Oven will start to heat automatically.

Note: Oven must be preheated before combination or convection cooking.

From READY or DOOR OPEN screen:

1. Open oven door, place food in oven, and close oven door.
 - READY screen is displayed.
2. Press desired number keypad(s):
 - **Single Digit Keypad Cooking:** Press a single keypad (0-9).
 - **Double Digit Keypad Cooking:** Press two keypads, in order, of the double digit number for the desired recipe (00-99).
 - **Folders:** Press one keypad to open folder (0-9), followed by keypad for desired recipe (0-9).

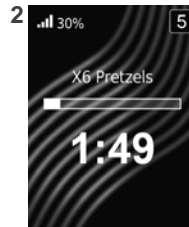
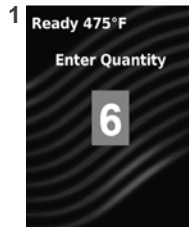
Note: To change Digit Entry option see "User Options" section in this manual
3. Oven operates and time counts down.
 - Display shows recipe name, and counts down cooking time.
 - If additional cooking time is required, press preset keypad(s) before or after cooking cycle ends.
4. At the end of the cooking cycle, the oven beeps. Oven interior and cooking dish will be hot. Carefully remove food from oven.



Operating Preset Recipe Keypads with Quantity Prompt (*select models*)

Allows operator to select preset recipe keypad(s) for a menu item, followed by the quantity of items to be heated (1-9).

1. Press desired number keypad(s).
 - ENTER QUANTITY screen is displayed.
2. Enter desired quantity using keypad 1-9.
 - Display shows the recipe name and counts down cooking time.
 - Quantity is displayed before the recipe name. (X1, X2, X3, etc.)

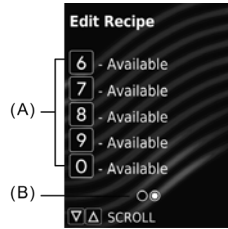


Edit Recipe List Screens

Indicates oven is entering "Edit Recipe" mode. The operator may press keypads to open recipe and/or folder locations.

Note: Screens may vary based on Digit Entry option in "User Options"

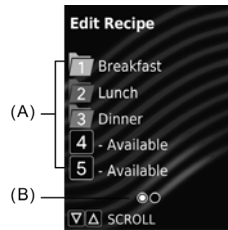
- (A) **RECIPE/FOLDER LOCATIONS**
Numbers represent programmed recipes and available memory locations. Unused locations are labeled "- Available." Operator may press keypad(s) to view and edit locations.
- (B) **MULTIPLE PAGES**
Radio button icons indicate page number. Operator may press UP/DOWN (▲▼) keypads to scroll between pages.
- (C) **PARENT FOLDER LOCATION**
If folder location is opened, the contents of the selected folder are displayed. Parent folder location is displayed above the first recipe on each page.



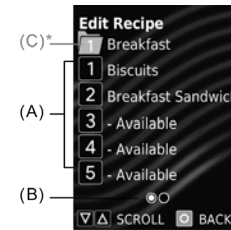
EDIT RECIPE LIST
Single Digit Entry.
Page 2 of 2 shown.



EDIT RECIPE LIST
Double Digit Entry.
Page 1 of 20 shown.



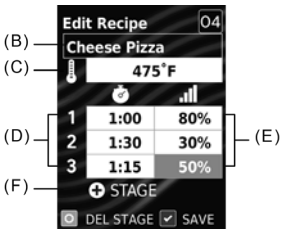
EDIT RECIPE LIST
Folders Digit Entry.
Top level.
Page 1 of 2 shown.



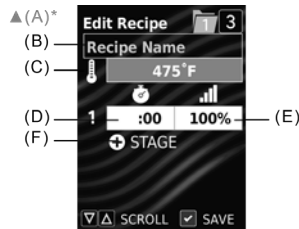
EDIT RECIPE LIST
Folders Digit Entry.
Folder 1 is open.
Folder 1 contents shown.
Page 1 of 2 shown.

Edit Recipe Entry Screens

Displays while a recipe or folder location is open. Stored location is represented by number at top right corner of screen. Active editable field is highlighted in red. To navigate to editable fields, press UP/DOWN (▲▼) keypads.



EDIT RECIPE ENTRY
Double Digit Entry.
Recipe Location "04" shown.
Stage 3 Power Level field is highlighted/editable.



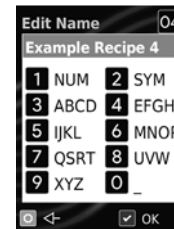
EDIT RECIPE ENTRY
Folders Digit Entry.
Recipe Location "3" within Folder "1" shown.
Oven Temperature field is highlighted/editable.

"Edit Recipe Entry" Editable Fields:

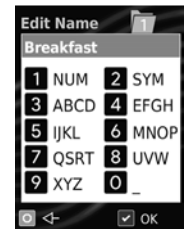
- (A) **MAKE FOLDER/ FOLDER NAME***
See "Edit Recipe Mode: Folders" on page 15 for details.
- (B) **RECIPE NAME**
See "Edit Name Screens" section.
- (C) **OVEN TEMPERATURE**
Between 200°– 475°F (95°– 250°C). Defaults to oven preheat temperature.
- (D) **COOK TIME (PER STAGE)**
Combined total cook time cannot exceed 20:00.
- (E) **%MW POWER LEVEL (PER STAGE)**
Percent microwave power from 0-100% in 10% increments (keypad "0" = 0%, keypad "1"=10%, keypad "2"=20%,etc.) For 100% power level, press any number keypad twice.
- (F) **ADD A STAGE**
Up to four stages can be entered.

Edit Name Screens

Displays while editing name of recipe or folder*. Operator may press number keypads to enter a name. To cycle through available characters: Press same keypad within 1 second.



EDIT RECIPE NAME
Double Digit Entry.
Location "04" shown.



EDIT FOLDER NAME*
Folders Digit Entry.
Location "1" shown.

"Edit Name" Keypad Functions

KEYPAD	DESCRIPTION	TEXT FUNCTION
1	NUM	1234567890
2	SYM	.,&!?'()/~@#%*^*+.
3	ABCD	ABCDabcd
4	EFGH	EFGHefgh
5	IJKL	IJLKijkl
6	MNOP	MNOPmnop
7	QRST	QRSTqrst
8	UVW	UVWuvw
9	XYZ	XYZxyz
0	_	(space)
START	OK	(save and exit)
STOP	<-	(backspace)

* Make Folder and Folder Name are only available when User Options>Digit Entry>Folders is enabled and location is in top level (0-9) of Edit Recipe List. See page 15 for details.

STYLE 1 Edit Recipe Mode

2

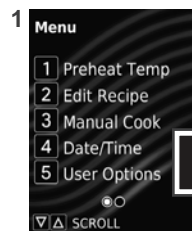
Edit or Create New Recipes

Allows the operator to edit or create new preset recipes/folders for customized cooking. This oven can be programmed to store up to 10 or 100 preset recipes in memory.

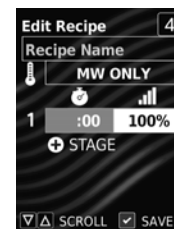
1. Press MENU (≡) keypad.
 - If prompted, enter PIN Code and press START/OK keypad.
 - MENU screen will display.
2. Press number "2" keypad to access "Edit Recipe".
 - EDIT RECIPE LIST screen is displayed with list of preset recipes, folders, and/or available locations.
 - To scroll between pages of recipes: Press UP/DOWN (▲▼) keypads.
3. Press number keypad(s) to open the desired recipe/folder location.
 - EDIT RECIPE ENTRY screen will display.
4. **To navigate to editable fields:** Press UP/DOWN (▲▼) keypads.
 - Active editable field is highlighted in red.
 - Editable fields include:
 - *Make Folder and Folder Name**
 - Recipe Name
 - *Oven Temperature***
 - Cook Time (per stage)
 - %MW Power Level (per stage)
 - Add a Stage
5. Press number keypads to enter desired settings per field.
6. **To add additional cooking stages:** Press DOWN (▼) keypad until "+ STAGE" is highlighted.
 - A new row of Cook Time and %MW Power Level fields will display.
 - Repeat steps 4–6 for each additional stage.
7. **To save and exit:** Press START/OK keypad.
8. **To discard changes:** Press STOP/RESET keypad.

* *Make Folder and Folder Name* are only available when User Options>Digit Entry>Folders is enabled and location is in top level (0-9) of Edit Recipe List. See page 15 for details.

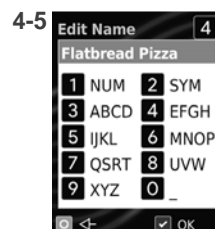
** If Microwave-Only Mode is enabled, then Oven Temperature will read "MW ONLY" and will not be an editable field. See "Microwave-Only Mode" section on page 16 for details.



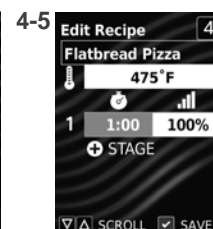
Default



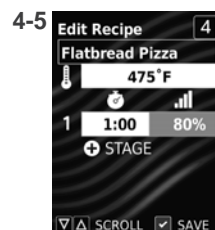
In MW-Only Mode**



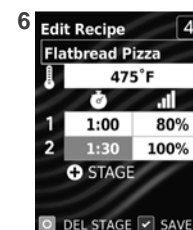
Edit Recipe Name



Stage 1, Cook Time



Stage 1, %MW Power



Stage 2, Cook Time

Edit or Create New Recipes with Quantity Prompt (select models)

Cook times and settings can be customized for each recipe in quantities 1-9.

To edit the settings of a specific recipe/quantity:

1. Complete steps 1–3 in "Edit or Create New Recipes".
 - ENTER QUANTITY screen is displayed.
2. Enter desired quantity using keypad 1-9.
 - EDIT RECIPE ENTRY screen will display.
 - Quantity is displayed before the recipe name. (X1, X2, X3, etc.)
3. Complete steps 4–7 in "Edit or Create New Recipes".

STYLE 1

Edit Recipe Mode: Folders

Allows operator to organize recipes in folders. Folders can only be located in the top level (0-9) of EDIT RECIPE LIST. Folders cannot be created within folders.

Note: Folders must first be enabled in User Options>Digit Entry>Folders.

Navigate Existing Folders

From EDIT RECIPE LIST screen:

- **To open folder:** Press number keypad to open the desired folder.
- **To exit folder:** Press STOP/RESET keypad.

Create New Folders

1. Press MENU (≡) keypad.
2. Press number "2" keypad to access "Edit Recipe".
 - EDIT RECIPE LIST screen will display.
 - To scroll between pages of recipes: Press UP/DOWN (▲▼) keypads.
3. Press a number keypad to open the desired recipe/folder location.
 - EDIT RECIPE ENTRY screen will display.
4. Press UP (▲) keypad to navigate to Recipe Name field.
 - EDIT RECIPE NAME screen will display.
5. **To make folder:** Press UP(▲) keypad to access MAKE FOLDER screen.
 - MAKE FOLDER screen will display.
 - Press START/OK keypad to make folder.
 - EDIT FOLDER NAME screen will display.
6. **To enter folder name:** Press number keypads to enter folder name.
7. **To save folder:** Press START/OK keypad.
 - Folder will now be visible on EDIT RECIPE LIST screen.

Edit or Create New Recipes Within Folders

1. Complete steps 1–2 in "Create New Folders" section above.
2. Press a number keypad to open the desired folder location.
 - EDIT RECIPE LIST screen is displayed with contents of the selected folder. Parent folder location is displayed above the first recipe on each page.
 - To scroll between pages of recipes: Press UP/DOWN (▲▼) keypads.
3. Press a number keypad to open the desired recipe location within the folder.
 - EDIT RECIPE ENTRY screen is displayed, with parent folder location displayed to the left of the current recipe location.
4. To create recipe: Complete steps 4–7 in "Edit or Create New Recipes" on page 14.

Edit Folder Name

From EDIT RECIPE LIST screen:

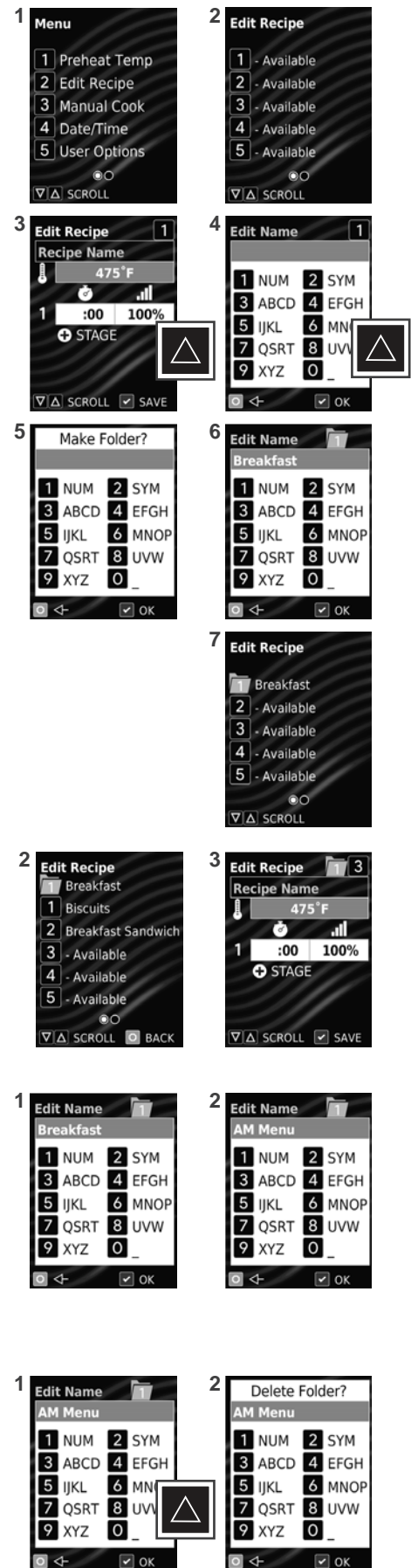
1. Press and hold number keypad of corresponding folder.
 - EDIT FOLDER NAME screen will display.
2. Press number keypads to edit folder name.
3. To save changes and exit folder: Press START/OK keypad.

Delete Folder

Caution: Deleting a folder will make its contents inaccessible.

From EDIT RECIPE LIST screen:

1. Press and hold number keypad to corresponding folder.
 - EDIT FOLDER NAME screen will display.
2. Press UP (▲) keypad.
 - DELETE FOLDER screen is displayed.
3. To delete folder: Press START/OK keypad.
4. Press START/OK keypad again to exit EDIT RECIPE NAME screen.
5. To save changes and exit: Press START/OK keypad.



STYLE 1 Microwave-Only Mode

Microwave-Only Mode (MW-Only Mode) allows operator to disable convection power and cook using only microwave energy.

3 Enter MW-Only Mode

Oven must cool-down before microwave-only mode can be enabled.

1. If oven is preheated, Press POWER ON/OFF (⏻) keypad to begin cooling-down the oven.
 - COOLING DOWN screen will display until oven temperature is below 200°F (95°C).
 - Once cooled, STANDBY screen will display.
2. Press MENU (≡) keypad.
 - If prompted, enter PIN Code and press START/OK keypad.
 - MENU screen will display.
3. Press DOWN (▼) keypad to scroll to second page of MENU.
4. Press number "3" keypad to activate "Enter MW Only".
 - Oven will now be in Microwave Only Mode.
 - "Enter MW Only" item on MENU screen will change to "Exit MW Only".
5. To exit MENU: Press STOP/RESET keypad.
 - READY: MW ONLY screen is displayed.

Exit MW-Only Mode

Press POWER ON/OFF (⏻) keypad to exit microwave-only mode and begin preheating the oven. WARMING UP screen displays. READY screen will display once oven reaches the specified preheat temperature.

Manual Cook in MW-Only Mode

1. Oven must be in MW-Only Mode first. See *"Enter MW-Only Mode"*.
2. Complete steps in *"Manual Cooking"* on page 11.
 - Oven Temperature will read "MW ONLY" and will not be an editable field.

Operating Preset Recipe Keypads in MW-Only Mode

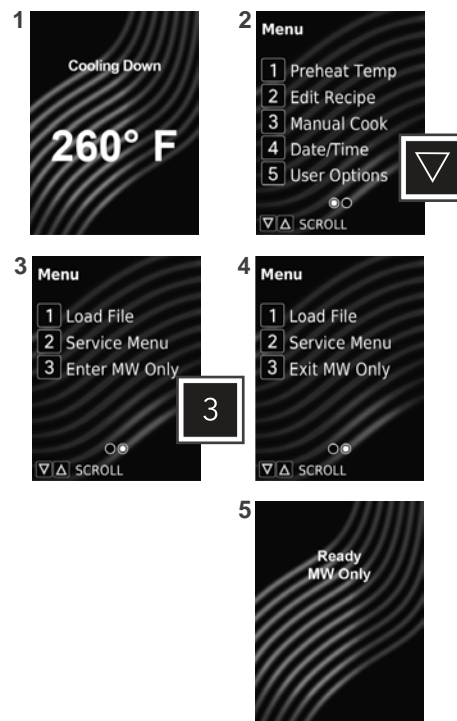
This oven can store up to 10 preset "MW-Only" recipes in memory.

1. Oven must be in MW-Only Mode first. See *"Enter MW-Only Mode"*.
2. Complete steps in *"Operating Preset Recipe Keypads"* on page 12.

Edit Recipe in MW-Only Mode

This oven can be programmed to store up to 10 preset "MW-Only" recipes in memory.

1. Oven must be in MW-Only Mode first. See *"Enter MW-Only Mode"*.
2. Complete steps in *"Edit or Create New Recipes"* on page 14.
 - Oven Temperature will read "MW ONLY" and will not be an editable field.



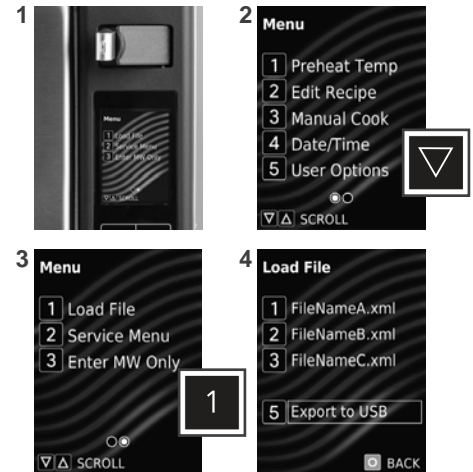


1

Import Menu from USB Flash Drive

Note: Menu file must be .XML format. Menu file must be saved at the root directory of the flash drive, and cannot be located inside any folders.

1. Flip open USB port protective cover. Insert flash drive into the USB port.
2. Press MENU (≡) keypad.
 - If prompted, enter PIN Code and press START/OK keypad.
 - MENU screen will display.
3. Press DOWN (▼) keypad to scroll to second page of MENU.
4. Press number "1" keypad to access "Load File".
 - LOAD FILE screen displays with list of .XML files on the root directory of the flash drive, and an option to "Export to USB".
 - If more than 4 recipes files are on the flash drive: Press UP/DOWN (▲▼) keypads to scroll through pages of files.
5. To load a file: Press corresponding number keypad.
 - If upload was successful: "Loaded OK" will display. Settings and menu items will be loaded on the oven.
 - If upload failed: "Error Loading" will display.
6. Press STOP/RESET keypad to exit. Remove USB Flash Drive.



TROUBLESHOOTING:

USB flash drive must be inserted prior to selecting "Load File."

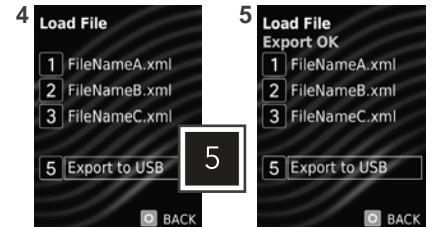
- Press STOP/RESET keypad to exit LOAD FILE screen. Insert flash drive and retry transfer.
 - ↳ If the error persists: Open USB flash drive on computer and verify that menu file is in .XML format and saved in the root directory of the flash drive. Retry transfer.
 - ↳ If the error persists: Unplug oven from outlet and plug-in oven. Retry transfer.



1

Export Menu to USB Flash Drive

1. Flip open USB port protective cover. Insert flash drive into the USB port.
2. Press MENU (≡) keypad.
 - If prompted, enter PIN Code and press START/OK keypad.
 - MENU screen will display.
3. Press DOWN (▼) keypad to scroll to second page of MENU.
4. Press number "1" keypad to access "Load File".
 - LOAD FILE screen displays with list of .XML files on the root directory of the flash drive, and an option to "Export to USB".
5. Press number "5" keypad to access "Export to USB". Oven will begin to export to USB flash drive.
 - If export was successful: "Export OK" will display. Settings, menu items, and oven usage data will be loaded on USB Flash Drive.
 - If export failed: "Export Failed" will display.
6. Press STOP/RESET keypad to exit. Remove USB Flash Drive.



TROUBLESHOOTING:

USB flash drive must be inserted prior to selecting "Export to USB."

- Insert flash drive and retry transfer.



ACP Programming Application

For larger, and more complex menus, it may be more manageable to create and edit menus using the ACP Programming Application. For detailed instructions, please visit: www.acpsolutions.com/oven-programming/

OPEN MENU IN ACP PROGRAMMING APPLICATION

Note: For more details, please see ACP Programming Application User Guide online

1. Insert flash drive into USB port on computer.
2. Open ACP Programming Application.
3. Select "File", "Open." Navigate to flash drive. Select and open menu file (.XML format).

Update Firmware

Note: Firmware files must be loaded on USB flash drive. Must be saved at the root directory of the flash drive, and cannot be located inside any folders.

1. Flip open USB port protective cover. Insert flash drive into the USB port.
2. Press MENU (≡) keypad.
3. Press DOWN (▼) keypad to scroll to second page of MENU.
4. Press number "2" keypad to access "Service Menu".
 - PIN Code prompt appears.
5. Press keypads 1-3-5-7-9 to enter SERVICE MENU.
6. Press and hold number "7" keypad for 3 seconds to initiate firmware update.

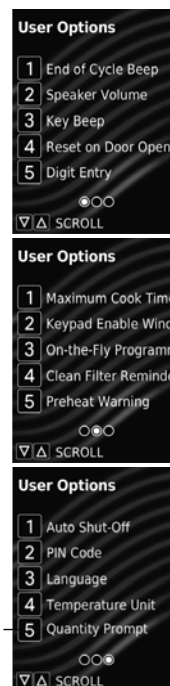
TROUBLESHOOTING:

If firmware fails to load: Press and hold STOP/RESET keypad while plugging in the oven.

There are several options you can change to customize the operation of the oven. Options are shown below. The **factory setting is shown in bold type**.

5 Access and Modify User Options

- Press MENU (≡) keypad.
 - If prompted, enter PIN Code and press START/OK keypad.
 - MENU screen will display.
- Press number "5" keypad to access "User Options".
 - USER OPTIONS screen will display with list of customizable settings.
 - To scroll between pages of settings: Press UP/DOWN (▲ ▼) keypads.
- To access available options for a setting: Press corresponding number keypad.
 - The currently selected option is highlighted in red.
- To change a setting: Press corresponding number keypad.
 - The newly selected option is highlighted in red.
- To save changes:** START/OK keypad.
- To exit:** Press STOP/RESET keypad.



STANDARD DEFAULT PER MODEL (FACTORY SETTINGS IN BOLD)

Factory setting may vary by model

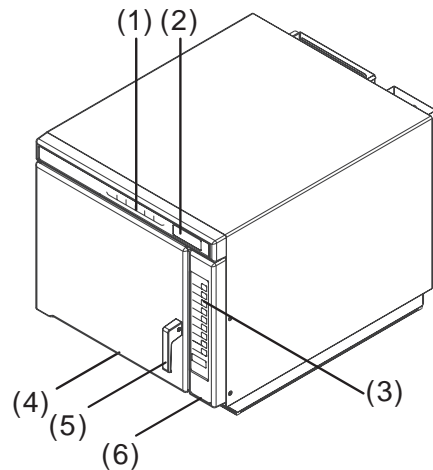
SETTING	DISPLAYED OPTIONS	DESCRIPTION
End of Cycle Beep	3 Seconds Continuous Burst	3 second continuous beep Continuous beep until door is opened 5 beep bursts until door is open
Speaker Volume	Off Low Medium High	Sets volume to off Sets volume to low Sets volume to medium Sets volume to high
Key Beep	Off On	Prevents beep when keypad is pressed Allows beep when keypad is pressed
Reset on Door Open	End Cook Cycle Pause Cook Cycle	Cancels heating time count down after door is opened during cycle. Allows oven to resume heating time countdown after door is opened during cycle
Digit Entry	Single Digit Double Digit Folders	Allows 10 (0-9) preprogrammed recipes Allows 100 (00-99) preprogrammed recipes Allows 10 folders (0-9), each with 10 preprogrammed recipes
Maximum Cook Time	10 minutes 20 minutes	Allows 10 minutes of heating time Allows 20 minutes of heating time
Keypad Enable Window	15 seconds 30 seconds 1 minute 2 minutes	15 seconds after oven door is opened, keyboard disabled 30 seconds after oven door is opened, keyboard disabled 1 minute after oven door is opened, keyboard disabled 2 minutes after oven door is opened, keyboard disabled
On-the-Fly Programming	Off On	Disables pushing any additional keypads during a cook cycle Allows pushing additional keypads to add or change time in the middle of a cook cycle
Clean Filter Reminder	Off Every 7 Days Every 30 Days Every 90 Days	Oven will not display "Clean Filter Message" Oven will display "Clean Filter Message" every 7 days Oven will display "Clean Filter Message" every 30 days Oven will display "Clean Filter Message" every 90 days
Preheat Warning	Enabled Disabled	Oven will display warning message if recipe temperature does not match oven temperature Oven will not display temperature warning message
Auto Shut-Off	Never 2 Hours 4 Hours 8 Hours	Oven will not automatically shut-off After 2 hours of inactivity, oven will automatically shut-off After 4 hours of inactivity, oven will automatically shut-off After 8 hours of inactivity, oven will automatically shut-off
PIN Code	Off On Set PIN Code	PIN Code not required to access Menu or User Options PIN Code required to access Menu and User Options PIN Code required. Create new 4 digit PIN Code
Language	Chinese (Mandarin), Danish, Dutch, English , Filipino, French, German, Greek, Italian, Japanese, Korean, Norwegian, Polish, Portuguese, Romanian, Russian, Spanish, Swedish, Ukrainian, Vietnamese	
Temperature Unit	Fahrenheit Celsius	Temperatures are displayed in Fahrenheit for 60Hz models Temperatures are displayed in Celsius for 50Hz models
Quantity Prompt**	On Off	Prompts the user for portion quantity multiplier (1-9) upon selecting a preset recipe Allows user to cook individual portions

** Available on select models only. (Only displayed in User Options menu if factory option is enabled)

Note: There are multiple styles of controls. Choose the control that matches unit. Control panel branding and coloring may vary by model

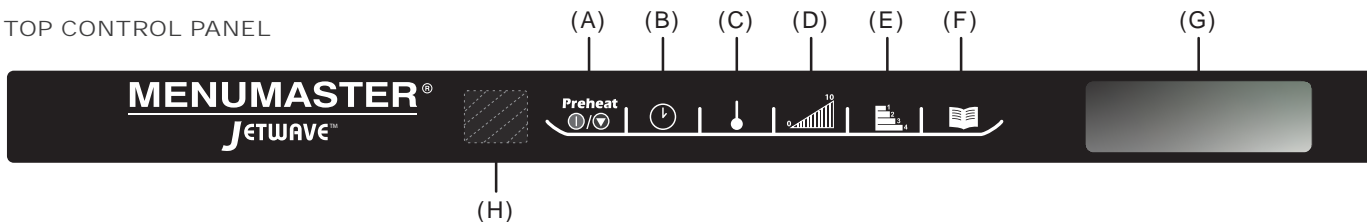
Oven Features

- (1) TOP CONTROL PANEL
- (2) DISPLAY
- (3) SIDE CONTROL PANEL
- (4) AIR INTAKE FILTER *(not pictured)*
Removable/cleanable magnetic air filter
- (5) DOOR HANDLE
Ergonomically designed for one handed "Lift and Pull" operation.
- (6) USB PORT *(not pictured)*
Standard USB flash drive compatible. Allows for import/export of programmed settings and user options.
- (7) OVEN RACK *(not pictured)*
The oven is equipped with a removable stainless steel oven rack. 2 available installation positions.
- (8) UNIT SERIAL NUMBER *(not pictured)*
Located inside the door and on the back of the oven.



Control Panel Features

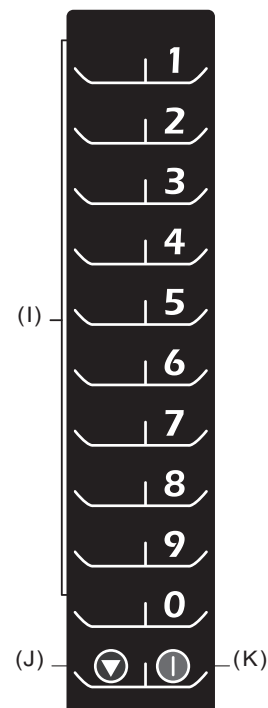
TOP CONTROL PANEL



- (A) PREHEAT ON/OFF KEYPAD
Preheats oven. Begins cool-down process.
- (B) TIME ENTRY KEYPAD
Use to enter cooking time for either manual entry or programming modes.
- (C) TEMPERATURE ENTRY KEYPAD
Use to enter oven temperature.
- (D) POWER LEVEL KEYPAD
Use to set microwave power level between 0% to 100% in 10% increments (keypad "0" = 0%, keypad "1"=10%, keypad "2"=20%,etc.). For 100% power level, press any number keypad twice.
- (E) STAGE KEYPAD
Use in manual cooking and/or programming modes to add additional cooking stages. Up to four stages can be entered.
- (F) PROGRAM SAVE KEYPAD
Use to access, create, edit, and save settings for preset cooking programs; oven preheat temperature; and user options.
- (G) DISPLAY
LED-backlit LCD.
- (H) HIDDEN KEYPAD
Use to access user options.

- (I) NUMBER KEYPADS
Used to operate preset cooking programs and enter settings.
- (J) STOP/RESET KEYPAD
Interrupts a cooking sequence in progress; clears out any remaining time; and also ends a programming or user option cycle. When the Stop/Reset pad is used to end a programming or option change, the changes are discarded.
- (K) START/OK KEYPAD
Begins cooking in Manual Time Entry Mode. Restarts an interrupted cooking cycle. Used to save settings and entries.

SIDE CONTROL PANEL



Cooking Energies and Options

<p>CONVECTION ENERGY</p> <p>Convection cooking utilizes both a convection element and fan to evenly distribute heated air throughout the oven cavity. The circulating air surrounds food in an envelope of evenly heated air. Consistent temperatures cook food evenly and reduce cooking time. By default, convection power is enabled. While enabled, oven will maintain a minimum convection temperature of 150°F (65°C) to ensure drier air and more even cooking.</p>		<p>MICROWAVE ENERGY</p> <p>Microwave cooking uses high frequency energy waves to heat the food. When cooking, microwave energy causes food molecules to move rapidly. This rapid movement between the food molecules creates heat, which cooks the food. Oven generates microwave energy while cooking screen countdowns and displays power level greater than 0%.</p>
<p>Convection-Only Cooking</p> <p>To operate with convection-only, use cook settings with 0% microwave power level.</p>	<p>Combination Cooking Convection with Microwave</p> <p>The combination of both energies uses the speed of microwave energy and browning of convection cooking to yield high quality food faster. To operate with combination cooking, set convection temperature between 150°F (65°C) – 475°F (250°C). and set microwave power level between 10 – 100%.</p>	<p>Microwave-Only Cooking</p> <p>Microwave-Only mode allows operator to disable convection power and cook using only microwave energy. To operate with microwave-only, see "<i>Microwave-Only Manual Operation</i>" and "<i>Microwave-Only Preset Keypad Operation</i>" on page 22 .</p>

Programming Features

STAGE COOKING

Allows operator to use up to four different cooking cycles or stages consecutively without repeated input from the operator. For example, stage cooking can be set to defrost food initially, then cook it, and then finish with more toasting/browning.

PRESET PROGRAM KEYPADS (DIGIT ENTRY)

The oven can store either 10 or 100 cooking programs in memory.

A. Single Digit Keypad Cooking

From the factory, the oven is programmed to store 10 cooking programs (0-9). Each keypad begins a cooking program.

B. Double Digit Keypad Cooking

The oven control can be changed to store up to 100 cooking programs (00-99). Each entry will be assigned a double digit number, for example 01, 05, or 20. When using the double keypad programming, two keypads must be pressed to start the cooking cycle.

Note: To set control to Double Digit Entry, see "User Options" section in this manual.

Methods of Cooking & Programming

COOKING WITH PRESET PROGRAM KEYPADS

Allows operator to quickly activate saved cooking sequences using 1-2 keypad strokes

MANUAL COOKING

Allows operator to heat without changing the preset program keypads

MANUAL PROGRAMMING MODE

Allows operator to use keypads to edit preset programs and/or create new programs for customized cooking.

USB MENU UPLOAD

Allows operator to load program settings and user options using a standard USB flash drive

ACP PROGRAMMING APPLICATION

Allows operator to create and edit program settings and user options on a computer.

For detailed instructions, please visit: www.acpsolutions.com/oven-programming

Cooking Displays

STYLE 2	DESCRIPTION
STANDBY OR PRESS PREHEAT	"STANDBY" displays when oven is turned off; after the oven is plugged in, the door is opened, and then shut.
OVEN PREHEATING 475°F	"Oven Preheating 475°F or 250°C" displays when oven is turned on and is warming up to the selected preheat temperature. Oven Preheating also flashes when a cooking sequence can be started or programmed.
READY 475°F	"Ready 475°F or 250°C" displays when oven has reached preheat temperature and is ready to cook. Ready also flashes when a cooking sequence can be started or programmed. <i>Note: Oven will shutdown after two hours of inactivity.</i>
00:00	Displays cooking time. If stage cooking is programmed, total cooking time is displayed.
MW 50%	"MW __%" displays the current microwave power level. 100% is the highest setting, and 0% is lowest (no microwave energy used).
ITEM-05	"ITEM-__" displays the single or double digit entry location of a programmed cooking sequence when using a programmed pad.
STAGE 1	"STAGE _" displays the stage number (1 through 4) the oven is at in the cooking sequence.

Programming Displays

STYLE 2	DESCRIPTION
ENTER PROGRAM TO ADD/REVIEW:	Displays when oven is in programming mode.
STAGE 1	Displays stage number during cooking or when programming a specific cooking stage. Stage number (1 through 4) indicates the stage that is being used.

USB Display

STYLE 2	DESCRIPTION
USB	Displays when keypad 5 is pressed and held, and transfer to/from USB flash drive is ready.

Example Cooking Displays

MANUAL	STAGE:1
00:15 475°F	MW:100%

MANUAL COOKING

ITEM-05	STAGE:1
01:23 475°F	MW:50%

PREPROGRAMMED ITEM

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

PREPROGRAMMED ITEM IN MICROWAVE-ONLY MODE

Preheat Warnings

The combination oven has two optional temperature warnings. Warnings sound with a three beep signal when a programmed recipe keypad is pressed. Available warnings include:

- A warning when the preheat temperature does not match the preprogrammed temperature of a cooking sequence.
- A warning when the actual oven cavity temperature is not to preheat temperature, such as when the oven is first started.

To override the warning and begin a cooking cycle: Press START/OK keypad.

Note: To change Preheat Temperature Warnings, see "User Options" section in this manual.

Power-On, Preheat

Press PREHEAT ON/OFF keypad to begin preheating. OVEN PREHEATING screen displays. READY screen will display once oven reaches the specified preheat temperature.

Edit Oven Preheat Temperature

This oven can be set to a preheat temperature between 150°– 475°F (65°– 250°C). It is recommended to set to the most commonly used temperature for the oven. Factory default setting is 475°F (250°C).

1. Press PROGRAM SAVE keypad.
2. Press TEMPERATURE ENTRY keypad
3. Press number keypads to enter desired preheat temperature.
 - Temperature must be entered in 5°F (5°C) increments. If not, the temperature will automatically change to the nearest 5°F (5°C).
4. Preheat temperature is changed.

Manual Cooking Mode

Allows operator to heat without changing the preset program keypads.

Note: Oven must be preheated before combination or convection cooking.

From READY or DOOR OPEN screen:

1. Open oven door, place food in oven, and close door.
 - "READY" will display.
2. **To enter Cooking Time:** Press TIME ENTRY keypad.
 - Press number keypads to enter cook time.
3. **To edit Cooking Temperature:** Press TEMPERATURE ENTRY keypad.
 - Press number keypads to enter desired cooking temperature.
4. **To edit Microwave Power Level:** Press POWER LEVEL keypad.
 - Press number keypads to enter % microwave power ("0"=0%, "1"=10%, "2"=20%, etc.). For 100% microwave power level, press any number keypad twice.
 - **For Convection-Only cooking:** Press "0" keypad to set 0% MW power.
5. **To add additional cooking stages:** Press STAGE keypad.
 - Repeat steps 2, 4, and 5 for each additional stage.
 - Up to four stages can be entered.
6. Press START/OK keypad to begin cooking.
 - Oven operates and display counts down cooking time.
7. At the end of the cooking cycle, the oven beeps. Oven interior and cooking dish will be hot. Carefully remove food from oven.

MICROWAVE-ONLY MANUAL OPERATION

Note: Microwave Only must first be enabled in User Options> Microwave Only.

Allows operator to heat using only microwave energy, and without changing the preset program keypads.

- Enable Microwave Only user option. See "User Option" section in this manual for instructions.
- After User Option>Microwave Only is enabled, complete steps 1–2 and 4–7 in "Manual Cooking Mode" section.

Operating Preset Program Keypads

To heat using a preset program, press number keypad(s). Oven will start to heat automatically.

Note: Oven must be preheated before combination or convection cooking.

From READY or DOOR OPEN screen:

1. Open oven door and place food in oven. Close door.
 - "READY" will display.
2. Select the keypad(s) for the desired preprogrammed cooking sequence.
 - **Single Digit Keypad Cooking:** Press a keypad (0-9)
 - **Double Digit Keypad Cooking:** Press two keypads, in order, of the double digit number for the desired cooking sequence.(00-99)
3. Oven begins cooking and displays preset cooking program, total cooking time, cooking temperature, percentage of microwave power, and stage.
4. At the end of the cooking cycle, the oven beeps. Oven interior and cooking dish will be hot. Carefully remove food from oven.

MICROWAVE-ONLY PRESET KEYPAD OPERATION

Note: Microwave Only must first be enabled in User Options> Microwave Only.

Allows operator to heat using only microwave energy and using preset program keypads.

- Enable Microwave Only user option. See "User Option" section in this manual for instructions.
- After User Option>Microwave Only is enabled, complete steps 1-4 in "Operating Preset Program Keypads" section.

Programming Mode

Allows operator to assign cook times, power levels, and stage cooking to the number keypads. From READY or DOOR OPEN screen:

1. Press PROGRAM SAVE keypad.
 - Programming mode begins.
 - "Enter Program to Add/Review:" will display.
2. Select the keypad(s) to change or review the program cooking sequence.
 - **Single Digit Keypad Cooking:** Press a keypad (0-9).
 - **Double Digit Keypad Cooking:** Press two keypads, in order, of the double digit number for the desired cooking sequence (00-99).
3. **To enter Cooking Time:** Press TIME ENTRY keypad.
 - Press number keypads to enter cook time.
4. **To edit Cooking Temperature:** Press TEMPERATURE ENTRY keypad.
 - Press number keypads to enter desired cooking temperature.
5. **To edit Microwave Power Level:** Press POWER LEVEL keypad.
 - Press number keypads to enter % microwave power ("0"=0%, "1"=10%, "2"=20%, etc.). For 100% microwave power level, press any number keypad twice.
 - **For Convection-Only cooking:** Press "0" keypad to set 0% MW power
6. **To add additional cooking stages:** Press STAGE keypad.
 - Repeat steps 3, 5, and 6 for each additional stage.
 - Up to four stages can be entered.
7. **To save the cooking program:** Press PROGRAM SAVE keypad.
8. **To discard changes:** Press STOP/RESET keypad.

USB Programming

Allows operator to import or export program settings and user options using a standard USB flash drive.

Oven must be in Standby mode (Preheat must be OFF) .

1. Remove protective USB cover from bottom of vertical keypad.
2. Insert flash drive into the USB port, located below the vertical keypad.
3. Open oven door.
4. Press and hold number "5" keypad until "USB" appears in the display.
 - a. **To Import Menu from USB flash drive to Oven:**
 - Press number "1" keypad.
 - "USB TO OVEN" will display.
 - b. **To Export Menu from Oven to USB flash drive:**
 - Press number "2" keypad.
 - "OVEN TO USB" will display.
5. Press START/OK keypad to begin transfer.
 - "LOADING" will display for approximately 10 seconds.
 - "DONE" will display and oven will beep once transfer is complete.
6. Press STOP/RESET keypad to exit. Remove USB Flash Drive.

TROUBLESHOOTING / ERROR CODES:

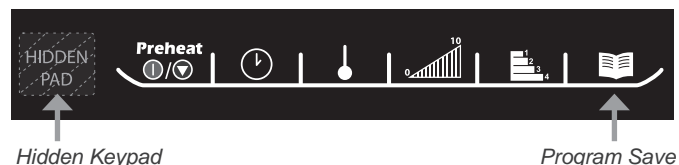
- **NO USB:** Remove flash drive from USB and reinsert flash drive into USB. Retry transfer.
- **RESET OVEN:** Unplug oven from outlet and plug-in oven. Retry transfer.



USB Port located below control panel

STYLE 2 User Options

There are several options you can change to customize the operation of the oven. Options are shown below. The **factory setting is shown in bold type**.



Access and Modify User Options

From READY or DOOR OPEN screen:

- Press hidden keypad.
 - Hidden keypad is unmarked and located to the direct left of Preheat On/Off keypad.
 - Nothing will be displayed when hidden keypad is pressed.
- Press PROGRAM SAVE keypad.
 - The first user option will display. Oven is now in options mode.
- Press number keypad that corresponds to setting.
 - See table below for keypads/settings/options.
 - Setting and the currently selected option will display.
- Press numeric keypad again to toggle through list of options for the keypad/setting.
 - Each time keypad is pressed, the displayed option will change.
 - Changes take affect after keypad is pressed.
 - Press PROGRAM SAVE keypad to save changes.
- Press STOP/RESET keypad to exit, or open and close oven door.

STANDARD DEFAULT PER MODEL (FACTORY SETTINGS IN BOLD)

Factory setting may vary by model

KEYPAD	SETTING	DISPLAYED OPTIONS	DESCRIPTION
1	Double Digit Entry	Disabled Enabled	Allows 10 (0-9) preprogrammed pads. Allows 100 (00-99) preprogrammed pads.
2	Manual Time Entry	Disabled Enabled	Manual time entry/cooking not allowed Manual time entry/cooking allowed
3	Reset on Door Open	Disabled Enabled	Opening oven door does not reset oven back to ready mode. Opening oven door does resets oven back to ready mode.
4	Keybeep	Keybeep On Keybeep Off	Keys beep when pressed Keys do not beep when pressed
5	Keybeep Volume	Off Low Medium High	Keybeep volume OFF. Keybeep volume LOW. Keybeep volume MEDIUM. Keybeep volume HIGH.
6	End of Cook Signal	Solid Beep 3 Second Beep 4 Beeps Once 4 Beeps Repeating	Food done signal is a continuous beep until reset by user. Food done signal is a three second beep. Food done signal is four beeps, once. Food done signal is four beeps, four times.
7	Keypad Active	15 seconds 30 seconds 60 seconds 120 seconds Always	Keypad time entry window is 15 seconds. Keypad time entry window is 30 seconds. Keypad time entry window is one minute. Keypad time entry window is two minutes. Keypad time entry window is always active.
8	Preheat Warnings	Disabled Program Warning Only Preheat Warning Only Both	Both temperature warnings off. Warning only when preheat temperature does not match preprogrammed temperature Warning only when actual oven cavity temperature is not to preheat temperature. Both temperature warnings on.
TEMPERATURE ENTRY KEYPAD	Temperature Scale	Fahrenheit Celsius	Temperatures are displayed in °Fahrenheit for 60Hz models. Temperatures are displayed in °Celsius for 50Hz models.
STAGE KEYPAD	Clean Filter Message Frequency	Disabled Weekly Monthly Quarterly	Oven will not display "Clean Filter Message" Oven will display "Clean Filter Message" every seven (7) days. Oven will display "Clean Filter Message" every thirty (30) days. Oven will display "Clean Filter Message" every ninety (90) days.
POWER LEVEL KEYPAD	Microwave Only	Disabled Enabled	Oven will not operate in "Microwave Only" mode. Oven will operate in "Microwave Only" mode.

**Factory setting may vary by model*

Care & Cleaning

Convection and microwave energies are attracted to any food source in the oven. Moisture, spills, and grease can affect heating performance and may cause oven damage. To prevent damage to oven, clean oven frequently and remove any food debris. Follow the recommendations below.

⚠ CAUTION: NOT FOLLOWING APPROVED OVEN CLEANING INSTRUCTIONS MAY VOID YOUR OVEN WARRANTY.

⚠ Do NOT use abrasive cleaners or cleaners containing ammonia, citrus, phosphates, chlorine, sodium or potassium hydroxide (lye). The use of caustic cleaning products or those containing ammonia, citrus, phosphates, chlorine, sodium or potassium hydroxide (lye) can damage critical oven parts. Use of unapproved cleaning agents will void the terms of warranty.

⚠ Do NOT use water pressure type cleaning systems.

⚠ ALWAYS unplug oven before cleaning.

RECOMMENDED CLEANING SUPPLIES:

Damp towel, plastic scouring pad, ACP Oven Cleaner (Item CL10 (US), Item CL10W (EU)), ACP Oven Shield Oven Protectant (Item SH10 (US), Item PR10W (EU)), mild liquid dishwashing detergent, rubber gloves, safety glasses, microfiber cloth.

FOR A NEW OVEN, BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME:

When oven is clean, spray damp towel with ACP Oven Shield Protectant and wipe all interior surfaces. Do not remove ACP Oven Shield Protectant. Turn oven on and preheat to start cooking.

⚠ WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, unplug power cord or open circuit breaker to oven before cleaning.

To prevent burns, handle utensils, rack, accessories, and door with care. Allow oven, utensils, rack, and accessories to cool before cleaning. Oven, utensils, and accessories become hot during operation.

Wear protective gloves and protective glasses when cleaning the oven.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Daily Care and Cleaning

PREPARE OVEN

1. Press Power ON/OFF keypad to power-off oven. The fan will run to cool the oven interior faster. Allow oven to cool down to 200°F (95°C) (Approximately 10–15 minutes with the door open and 45–60 minutes with the door closed).
2. Once cooled, carefully remove oven rack and other accessories from the cavity.

CLEAN OVEN RACK AND ACCESSORIES

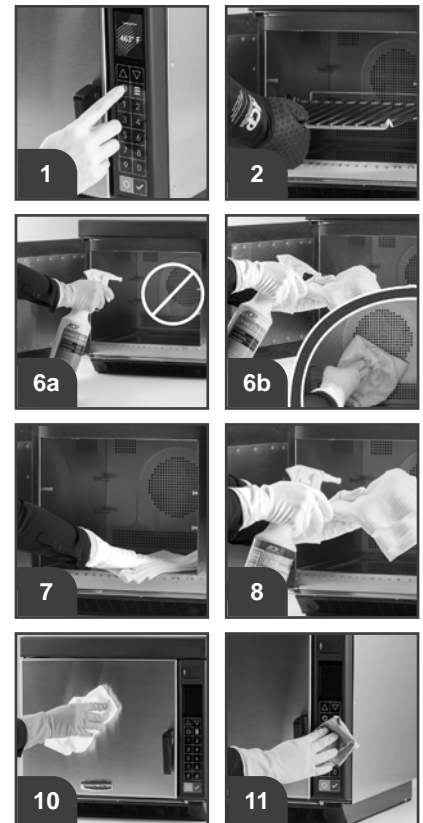
3. Clean the oven rack with liquid dishwashing detergent such as Dawn®, and a non-abrasive sponge or soft bristle brush. Allow to air-dry.
4. For other accessories, please refer to instructions included in original packaging.

CLEAN OVEN INTERIOR

5. Remove baked-on particles using a plastic scouring pad.
6. APPLY OVEN CLEANER:
 - ⚠ Do NOT spray cleaning solution directly onto back-wall perforations.**
 - a. Spray oven inner door, sides, and floor with ACP Oven Cleaner. Allow to soak 2–5 minutes.
 - b. Spray damp towel with ACP Oven Cleaner and wipe oven inner back-wall.
7. CLEAN AND WIPE OVEN INTERIOR: Wipe the oven interior using a damp clean towel. Rinse towel and wring dry. Repeat 2–3 times to remove remaining cleaner and debris.
8. APPLY OVEN SHIELD: When oven is clean, spray damp towel with ACP Oven Shield Protectant and wipe all interior surfaces. Do not remove ACP Oven Shield Protectant.
9. Reinstall oven rack in oven.

CLEAN OVEN EXTERIOR

10. CLEAN EXTERIOR DOOR AND SURFACES with a clean cloth, sponge or nylon pad; using a mild detergent and warm water solution.
11. CLEAN CONTROL PAD AND SCREEN with a dry or damp microfiber cloth.
 - ⚠ Do NOT use Windex or other harsh chemicals. Do NOT spray liquid on the screen.**

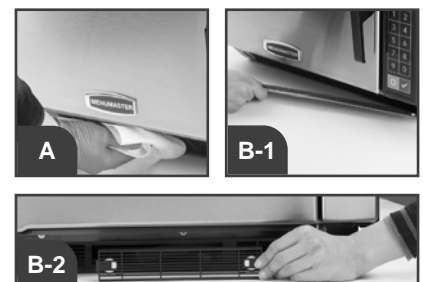


Weekly Cleaning

CLEAN AIR FILTER

Air filter is located below oven door.

- A. FOR OVENS WITH NON-REMOVABLE AIR FILTER: Wipe louvers using a damp clean towel.
- B. FOR OVENS WITH MAGNETIC/REMOVABLE AIR FILTER: Remove magnetic air filter. Wash filter in a mild detergent solution made with warm water. Rinse and dry thoroughly. Reinstall filter on the oven base.
 - ↳ For STYLE 1 ovens with AF10 accessory, see image B-1.
 - ↳ For STYLE 2 ovens, see image B-2



Before Calling for Service

Record all inspections and repair for future reference.

WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time. Only an authorized servicer should remove outer case.

This is a Class A product. In a domestic environment this product may cause radio interference in which case the user may be required to take adequate measures.

OVEN STYLE	SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE
All	Oven fan turns on while oven is not preheating or cooking.	Normal operation
	Oven does not operate	Confirm oven is plugged in. Check fuse or circuit breaker. Confirm oven is plugged into dedicated circuit. Confirm oven is on grounded and polarized circuit. Contact electrician to confirm.
	"CLEAN FILTER" shows in display.	This is normal and will appear for 24 hours. • Complete steps to " <i>Clean Air Filter</i> " on page 25. • To clear the message, Press START/OK keypad.
	If oven does not accept entries when keypad is pressed	Make sure oven is on and preheated. Open and close oven door. Press keypad again. Check User Option>Digit Entry.
Style 1	"EXCEEDS MAXIMUM COOK TIME" shows in display.	Total cook time exceeds the maximum allowable. • Check cook times per stage. • Check User Option>Maximum Cook Time.
	"INVALID ENTRY" shows in display.	PIN Code entered is incorrect, or cook time is zero or unset. • Correct entry. Retry.
	"OVEN HOT!" shows in display.	Cavity temperature exceeded the limit. • Wait for 30 minutes for cavity to cool down. ↳ If error continues to show in display: Unplug oven, wait for 1 minute. Plug-in oven. ↳ If the error persists, please call for service.
	"ERROR 7: RTD OUT OF RANGE" shows in display.	RTD was exposed to momentary spike. • Unplug oven, wait for 1 minute. Plug-in oven. ↳ If the error persists, please call for service.
	"ERROR 5: STUCK KEY" shows in display.	A keypad is actuated continuously or there is an issue with the keypad. • Ensure the keypad is not in contact with anything. ↳ If the error persists, please call for service.
Style 2	Oven operates intermittently or "HOT" shows in display.	Check air filter and discharge areas for obstructions.
	If oven malfunctions or shows: ERROR! ERROR CODE: 1 (example)	Oven control is equipped with a self-diagnostic system. Self-diagnostic system alerts you if there is an error or problem. When electronic control signals a problem, follow steps listed below. • Record number shown. (Example: "Error Code: 1") • Unplug oven, wait for 1 minute. Plug-in oven. ↳ If code does not reappear, continue with normal use of the oven. ↳ If the error persists, please call for service. Do not use oven until contacting the ACP Servicer.

NordCap GmbH & Co. KG
Thalenhorststraße 15
28307 Bremen
Hauptsitz (Service, Finanzen & Personal, Lager, IT, Marketing)

Telefon: +49 421 48557-0
Telefax: +49 421 488650
E-Mail: bremen@nordcap.de

Die NordCap Verkaufsniederlassungen in Deutschland:

Nord: Hamburg • Ost: Berlin • Süd: Ingelheim • West: Erkrath

by **NordCap**[®]

MENUMASTER[®]
Commercial