

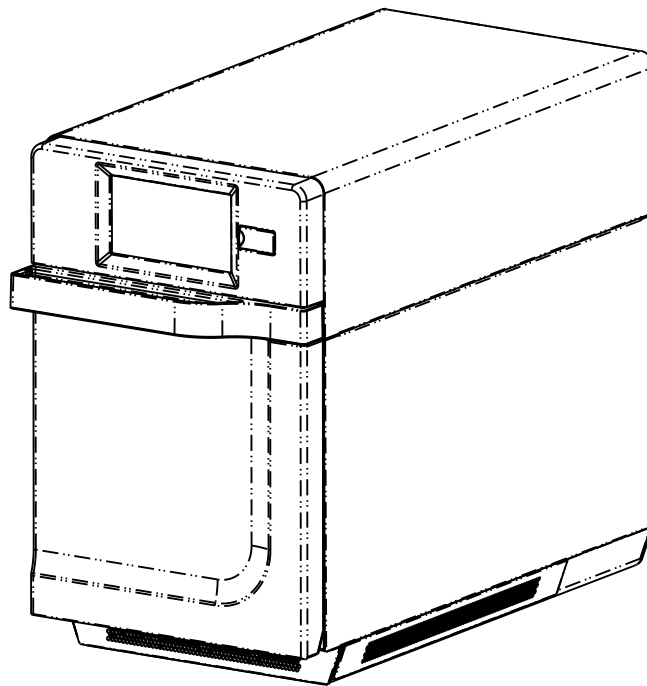
Bedienungsanweisung

XPRESS IQ 2 MRX523-230 High Speed

[Art. 313300501]



Konvektionsofen/Mikrowellenofen



Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wenn das Gerät den Besitzer wechselt, achten Sie darauf, dass diese Bedienungsanleitung mit dabei ist. Bitte lesen Sie vor der Verwendung dieses Ofens die SICHERHEITSHINWEISE genau durch

Inhalts

Modell-Identifikation	3
Online-Ressourcen zum Ofen	3
<i>ACP-Programmieranwendung:</i>	3
<i>Firmware-Updates</i>	3
Wichtige Sicherheitshinweise	4-5
Erdung und Montage	6
Garhinweise	7
Funktionen	8
Touchpanel-Menübeschreibungen	9
Touchscreen-Symbolbeschreibung	10
Allgemeiner Betrieb des Ofens	11
Vorprogrammiertes Menü	12
Garen mit vorprogrammierten Menüpunkten	12
Vorprogrammierte Menüpunkte	13
Manuelles Kochen	14
Manuelle Programmierung	15
Ein Menüelement für manuelles Kochen speichern:	15
Ein vorhandenes Menüelement manuell bearbeiten:	15
Rezept manuell verschieben:	15
Manuelle Organisation: Ordner	16
Manuelle Organisation: Registerkarten	17
Ofenprogrammierung: USB-Stick	18
Das Menü auf einen USB-Stick exportieren	18
Das Menü in der ACP-Programmieranwendung öffnen.....	18
Das Menü von einem USB-Stick importieren.....	18
Ofenprogrammierung: WLAN und Ethernet	19
Den Ofen mit dem Netzwerk verbinden:	19
<i>Verbindung über WLAN:</i>	19
<i>Verbindung über Ethernet:</i>	19
Einen Computer über WLAN/Ethernet mit dem Ofen verbinden:	19
Rezeptinformationen über WLAN/Ethernet übertragen:	19
<i>Anmeldeinformationen</i>	19
Pflege und Reinigung	20-21
<i>Empfohlene Reinigungsmittel:</i>	20
<i>Vor der erstmaligen Verwendung eines neuen Ofens:</i>	20
Bewährte Arbeitsmethoden.....	20
<i>Tägliche Reinigung:</i>	21
<i>Wöchentliche Reinigung</i>	21
1. <i>Luftfilter reinigen</i>	21
Benutzeroptionen	22
Auf Benutzeroptionen zugreifen und diese ändern:	22
Standard-Benutzeroptionen	23
Bevor Sie den Kundendienst anrufen	24

Modell-Identifikation

Geben Sie die Produktdaten an, wenn Sie sich anwenden. Die Produktdaten finden Sie auf dem Typenschild auf dem Ofen. Notieren Sie sich folgende Daten:

Modellnummer: _____

Seriennummer oder S/N-Nummer: _____

Installationsdatum: _____

Name und Adresse des Händlers: _____

Bitte nehmen Sie sich die vor Verwendung Ihres Ofens die Zeit, die dem Gerät beigefügten Sicherheitshinweise zu lesen.

Die hier genannten Informationen können sich ohne vorherige Ankündigung ändern; Fehlerkorrekturen vorbehalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

! AN DIESEM SYMBOL ERKENNEN SIE EINEN SICHERHEITSHINWEIS

! WARNUNG

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen eingehalten werden, um das Risiko von Verbrennungen, Stromschlag, Feuer oder Verletzungen von Personen zu verringern; unter anderem die folgenden.

1. Vor der Benutzung des Geräts alle Anweisungen LESEN.
2. LESEN UND BEFOLGEN Sie die spezifischen „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER BELASTUNG MIT ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE“ auf dieser Seite.
3. Dieses Gerät MUSS GEERDET WERDEN. Nur an eine ordnungsgemäß GEERDETE Steckdose anschließen. Siehe „ERDUNGS-/SCHUTZLEITER-HINWEISE“ auf Seite 6.
4. Installieren oder platzieren Sie das Gerät NUR gemäß den Installationsanweisungen in diesem Handbuch.
5. Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen NICHT in verschlossenen Behältnissen ERHITZT werden, da sie explodieren können.
6. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem die Mikrowelle nicht mehr heizt.
7. Verwenden Sie dieses Gerät NUR für die vorgesehenen Zwecke, wie in dieser Anleitung beschrieben. Verwenden Sie in diesem Gerät keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe. Dieser Typ Ofen ist speziell zum Erhitzen, Kochen und zum Trocknen von Lebensmitteln entwickelt worden. Er eignet sich nicht für den industriellen Einsatz oder Laboreinsatz.
8. Dieses Gerät ist NICHT für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt oder angeleitet
9. KINDER SOLLTEN BEAUF SICHTIGT WERDEN, um sicherzustellen, dass sie NICHT mit dem Gerät spielen.
10. Wenn der Ofen nicht in sauberem Zustand gehalten wird, könnte dies zu einer Beeinträchtigung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Gerätes verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann;
11. Siehe die Tür-Reinigungsanweisungen auf Seite 20-21 dieses Produkt-Sicherheitshandbuchs.
12. KEINE Babyfläschchen im Ofen erhitzen. Behälter mit Babynahrung müssen beim Erhitzen offen sein und der Inhalt muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Betreiben Sie dieses Gerät NICHT, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert, oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist.
14. Dieses Gerät, einschließlich seines Netzkabels, darf nur durch qualifiziertes Service-Personal gewartet werden. Für die Wartung des Geräts sind Spezialwerkzeuge erforderlich. Wenden Sie sich für Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächste autorisierte Service-Einrichtung.
15. Lüftungsschlitze oder andere Öffnungen des Geräts NICHT abdecken oder blockieren.
16. Dieses Gerät NICHT im Freien aufbewahren. Dieses Produkt NICHT in der Nähe von Wasser benutzen – zum Beispiel in der Nähe einer Küchenspüle, in einem feuchten Keller, einem Schwimmbad oder an einem ähnlichen Standort.
17. Kabel oder Stecker NICHT in Wasser eintauchen.
18. Kabel von HEISSEN Oberflächen FERNHALTEN.
19. Kabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen lassen.
20. Nur für gewerblichen Gebrauch bestimmt.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER BELASTUNG MIT ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

1. **NICHT** versuchen, diesen Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb bei offener Tür zu schädlichem Austritt von Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitssperren nicht zu überbrücken oder zu manipulieren.
2. **KEIN** Objekt irgendwelcher Art zwischen Ofen-Vorderseite und Tür anbringen, damit sich auf den Dichtungsflächen keine Verschmutzungen oder Reiniger-Rückstände ansammeln können.
3. Den Ofen **NICHT** betreiben, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür richtig schließt und dass Folgendes unbeschädigt ist:
 1. Tür (verbogen)
 2. Scharniere und Verriegelungen (gebrochen oder gelockert)
 3. Türdichtungen und Dichtungsflächen.
- D. Der Ofen sollte ausschließlich von ordnungsgemäß qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

WARNUNG

Um Brandgefahr im Garraum zu vermeiden:

- a. Lebensmittel NICHT zu lange kochen. Sorgfältig auf den Ofen achten, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in den Ofen gestellt werden. Es besteht die Möglichkeit, dass diese sich entzünden.
- b. Draht-Kabelbinder (Twistbänder) aus Papier- oder Plastiktüten entfernen, bevor diese in den Ofen gelegt werden.
- c. Wenn sich Materialien im Inneren des Ofens entzünden, Ofentür GESCHLOSSEN halten, Ofen ausschalten und das Netzkabel trennen oder den Strom an der Sicherung oder am Hauptschalter ausschalten.
- d. Den Ofen-Innenraum NICHT zur Aufbewahrung verwenden. KEINE Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Ofen-Innenraum lassen, wenn dieser nicht in Gebrauch ist.

WARNUNG

Bei Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee besteht die Möglichkeit, dass diese über den Siedepunkt hinaus überhitzt werden, ohne dass sie zu kochen scheinen. Dies liegt an der Oberflächenspannung der Flüssigkeit. Beim Entfernen des Behälters aus der Mikrowelle sind Blasenbildung oder Sieden nicht immer unbedingt zu sehen. **DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER ANDERE UTENSILIEN IN DIE FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WERDEN.** Um das Risiko von Verletzungen bei Personen zu verringern:

- i. Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- ii. Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen und auf halbem Wege während des Erhitzens um.
- iii. Verwenden Sie keine Behälter mit geraden Seiten und schmalen Hals.
- iv. Lassen Sie den Behälter nach dem Erhitzen kurze Zeit in der Mikrowelle stehen, bevor Sie ihn herausnehmen.
- v. Gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor, wenn Sie einen Löffel oder andere Utensilien in den Behälter eintauchen.

VORSICHT

Um Verletzungen von Personen oder Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie Folgendes:

1. Den Ofen nicht zum Frittieren benutzen. Fett könnte überhitzen und gefährlich zu handhaben sein.
2. Eier nicht mit Mikrowellenenergie in der Schale oder mit intaktem Dotter kochen oder aufwärmen. Es kann Druck entstehen und das Ei kann platzen. Eigelb vor dem Kochen mit Gabel oder Messer einstechen.
3. Schale von Kartoffeln, Tomaten und ähnlichen Lebensmitteln vor dem Kochen mit Mikrowellenenergie einstechen. Wenn die Schale durchstochen wird, entweicht der Dampf gleichmäßig.
4. Das Gerät nicht leer bzw. ohne Speisen im Garraum betreiben.
5. Mikrowellen-Popcorn sollte nicht im Ofen zum Platzen gebracht werden.
6. Keine normalen Koch-Thermometer im Ofen verwenden. Die meisten Koch-Thermometer enthalten Quecksilber und können zu einem elektrischen Lichtbogen, Fehlfunktionen oder Schäden am Ofen führen.
7. Keine Metall-Utensilien im Ofen verwenden.
8. Keine Alufolie im Ofen verwenden.
9. Niemals Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien, die nicht dazu bestimmt sind, für das Kochen verwendet zu werden.
10. Beim Kochen mit Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien die Empfehlungen des Herstellers zur Verwendung des Produkts einhalten.
11. Keine Papiertücher verwenden, die Nylon oder andere synthetische Fasern enthalten. Erhitzter Kunststoff könnte schmelzen und das Papier entzünden.
12. Keine verschlossenen Behältnisse oder Plastiktüten im Ofen erhitzen. Lebensmittel oder Flüssigkeit könnten sich schnell ausdehnen und dazu führen, dass der Behälter oder die Plastiktüte platzt. Behälter oder Beutel vor dem Erhitzen anstechen oder öffnen.
13. Um Fehlfunktionen von Herzschrittmachern zu vermeiden, einen Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers über Auswirkungen von Mikrowellen auf Herzschrittmacher befragen.
14. Die Anlage MUSS jährlich von einem autorisierten Servicebetreuer überprüft werden. Protokollieren Sie alle Inspektionen und Reparaturen für späteres Nachschlagen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Erdung und Montage

Erdungs-/Schutzleiter-Hinweise



Der Ofen **MUSS** geerdet sein. Die Erdung reduziert die Gefahr eines elektrischen Schlags durch die Bereitstellung einer Ableitung für den elektrischen Strom bei einem Kurzschluss. Dieser Ofen ist mit einem Kabel versehen, das einen Erdungsdraht mit einem Erdungsstecker besitzt. Der Stecker muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicebetreuer, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstehen oder wenn Zweifel darüber bestehen, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn das Netzkabel des Produkts zu kurz ist, lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Dreifach-Steckdose installieren. Dieser Ofen sollte an einem separaten Stromkreis angeschlossen werden, dessen elektrische Belastbarkeit den Angaben in den Produkt-Spezifikationen entspricht. Wenn der Kombinationsofen mit anderen Geräten im gleichen Stromkreis betrieben wird, können längere Garzeiten erforderlich sein und Sicherungen können überlastet werden.

Externer Potentialausgleichs-Erdungsanschluss (nur Export)

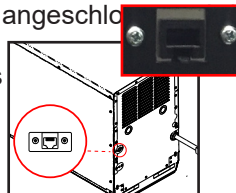
Das Gerät hat einen sekundären Erdungsanschluss. Der Anschluss bietet eine externe Erdungsleitung, die zusätzlich zum Erdungsstift auf dem Stecker verwendet wird. Der Anschluss befindet sich auf der Rückseite des Ofens und ist mit dem rechts abgebildeten Symbol gekennzeichnet



Installation

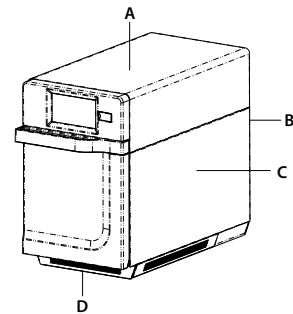
SCHRITT 1 – Ofen aus der Verpackung nehmen

- Kontrollieren Sie den Ofen auf Schäden wie Dellen an der Tür oder im Inneren des Garraums.
- Melden Sie Dellen oder Bruchstellen umgehend Ihrem Händler.
Versuchen Sie nicht, den Ofen trotz Beschädigung zu nutzen.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Garraum.
- Wenn der Ofen in extrem kalter Umgebung gelagert wurde, warten Sie ein paar Stunden, bevor er an die Stromversorgung angeschlossen wird.
- Wenn Sie planen, über Ethernet zu programmieren, entfernen Sie den Kunststoffstecker vom Port rechts auf der Rückseite des Ofens. Bei Bedarf benutzen Sie hierfür vorsichtig eine Zange.



! WARNUNG

Gefahr durch zu hohes Gewicht
Zum Transportieren und Aufstellen des Ofens sind mindestens zwei Personen erforderlich. Die Nichtbeachtung kann zu Rücken- oder anderen Verletzungen führen



SCHRITT 2 – Ofen auf Arbeitsplatte stellen

- Empfohlene Arbeitsplattentiefe: 71 cm (28 ").
- Den Ofen nicht neben oder über Wärmequellen wie einem Pizza-Ofen oder einer Fritteuse aufstellen. Dies könnte dazu führen, dass der Ofen nicht ordnungsgemäß funktioniert und sich die Lebensdauer elektrischer Teile verkürzt.
- Ofenfilter nicht blockieren oder abdecken. Diese müssen zwecks Reinigung zugänglich sein.
- Ofen auf einer ebenen Arbeitsplatte aufstellen.
- Die Steckdose sollte so positioniert sein, dass der Stecker nach Aufstellen des Ofens zugänglich ist.

Abstand zum Ofen

- A. An der Oberseite des Ofens muss der Abstand mindestens 5,1 cm (2 ") betragen. Um den Ofen herum muss eine angemessene Luftzirkulation gegeben sein, damit die Elektrokomponenten abkühlen. Bei eingeschränktem Luftstrom funktioniert der Ofen möglicherweise nicht richtig und die Lebensdauer der elektrischen Teile verkürzt sich.
- B. An der Ofenrückseite ist kein Abstand erforderlich.
- C. Seitlich am Ofen muss der Abstand mindestens 1,27 cm (1/2 ") betragen.
- D. Stellen Sie den Ofen so auf, dass sich die Unterseite in mindestens 91,5 cm Höhe (3 Fuß) über dem Boden befindet.

SCHRITT 3 – Kochplatte installieren

- Ofen-Kochplatte installieren
 1. Der Garraum muss kalt sein, damit man ihn berühren kann.
 2. Setzen Sie die Kochplatte mit der gekrümmten Seite auf der Vorseite des Garraums ein.

! Essen NICHT direkt auf dem Ofenboden garen.

Garhinweise

1. Im ARX und MRX können nur Metallbehälter mit einer Höhe von maximal 38 mm (1½ Zoll) verwendet werden. Verschiedene Arten von Metall erwärmen sich unterschiedlich schnell. Aluminium erwärmt sich schneller als Edelstahl. Verwenden Sie keine Pfannen und kein Zubehör aus Silikon.
2. Garen in Stufen erhält die Qualität von Tiefkühlprodukten und empfindlichen Lebensmitteln. Werden Backwaren bei 0 % Mikrowelle und Gebläse fertig gebacken, sind sie schön braun und knusprig, ohne zu verbrennen.
3. Nutzen Sie die Vorteile des Zubehörs:
 - **Kochplatten-Grillzubehör** (CP10): Hilft beim Rösten und Bräunen von Pizza, Brot und mehr.
 - **Antihaft-Korb** (SB10S, TB10S, MB10S):: Hilft beim Bräunen und knusprigen Backen von Lebensmitteln. Vereinfacht auch die Reinigung. Ideal für panierte Produkte wie Hähnchensticks, Pommes Frites, Mozzarella-Sticks, Jalapeño-Poppers (SB10S, TB10S, und MB10S haben geschlossene Unterseiten)
 - **Pizzastein**(ST10R): Hilft beim Bräunen und knusprigen Backen von Brot und Pizza
 - **Panini-Grillzubehör** (RGR10): Für ein Grillmuster auf einem Lebensmittel.
 - **Ofenschieber** (PA10, PA10R): Hilft beim Entfernen von Sandwiches und Pizza aus den Xpress™-Öfen. PA10R Schieber lässt sich bei installiertem LG10 Fußgestell unter dem ARX / MRX Ofen verstauen (LG10 separat erhältlich).
 - **Antihaft-Liner** (TL10R): Vereinfacht die Reinigung und schützt die Ofen-Bauteile.
 - **Bein-Set** (LG10): Hebt den Ofen um 4 Zoll (102 mm) an.
 - **Rückseitige Ofenabdeckplatte** (BC10R): Die farblich abgestimmte rückseitige Abdeckplatte versteckt Abstandhalter, Netzkabel, Öffnungen und Etiketten.
 - **Stapelwagen** (SC10R) Wagen für die Installation von zwei Öfen übereinander, einer auf jeder Ablage, mit einer Zubehörablage darunter.
 - **Obere Ablage** (TS10R): Zubehörgestell mit Seitenteilen für die Installation über einem Ofen
 - **Keramikgeschirr**: Ideal für Lebensmittel, die in einem Behälter zubereitet werden müssen, z. B. Fertiggerichte, geschnittenes Gemüse oder Suppen. (*Ab Lager*)
4. Die am häufigsten verwendete Ofentemperatur liegt bei 270 °C (520 °F). Verringern Sie die Ofentemperatur, wenn das Produkt für längere Zeit gekocht wird.
5. Legen Sie Backpapier auf das Backblech, um die Speisen nach dem Erwärmen leicht entfernen und das Blech einfach reinigen zu können.
6. Muffin-Bleche (6 Tasse) eignen sich hervorragend für kleine Kuchen und Brownies. Vor dem Backen einfach mit Kochspray besprühen, damit die Backwaren nach dem Erwärmen leicht aus der Form zu entnehmen sind.
7. Eine regelmäßige Reinigung verhindert unnötige Schmutzansammlungen, welche die Ofenleistung beeinträchtigen können.
8. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel wie ACP Oven Cleaner (CL10 (US), CL10W (EU)) und ACP Oven Shield Protectant (SH10 (US), PR10W (EU)) oder ein anderes Produkt OHNE Ammoniak, Phosphate, Chlor, Natriumhydroxid und Kaliumhydroxid, da durch diese wichtige Teile des Ofens beschädigt werden können, was das Erlöschen der Garantie für diese Teile zur Folge haben kann
Verwenden Sie für optimale Ergebnisse den Antihaft-Liner und ersetzen Sie diesen, sobald die Schicht abzublättern beginnt.
9. Der Ofeninhalt ist nach dem Garen heiß. Verwenden Sie unbedingt Ofenhandschuhe, eine Zange oder einen Pizza-Schieber, um Gegenstände sicher aus dem Ofen zu entnehmen.

Anwendung des Phasenkochens

Das Phasenkochen ermöglicht, dass nacheinander und ohne erneute Eingabe des Benutzers bis zu vier unterschiedliche Garzyklen oder -stufen durchlaufen werden. Phasenkochen kann verwendet werden, um Lebensmittel zunächst aufzutauen, dann zu garen und sie dann bis zum Servieren warmzuhalten.

Hinweis: Die Gesamtgarzeit für alle kombinierten Phasen darf 99:99 (100 Minuten und 39 Sekunden) nicht überschreiten.

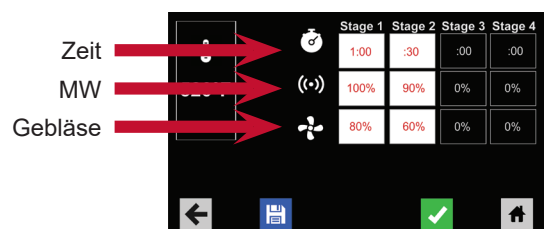
Beispiel:

FRÜHLINGSROLLEN (GEFROREN)

Gesamte Garzeit: 1:30

Temperatur: 270 °C (520 °F)

	Stufe 1	Stufe 2
Zeit	1:00	:30
Mikrowelle	100%	90%
Gebläse	80%	60%



Funktionen



1. Türgriff

Ergonomisches Design für einhändige Bedienung.

2. Seriennummer des Geräts

In der Tür und an der Rückseite des Ofens.

3. Luftfilter

Der Ofen ist mit drei magnetischen Luftfiltern ausgestattet. Zwei befinden sich an den Unterseiten und einer unter der Tür.

4. Touchscreen-Display

Display mit Benutzeroberfläche. Für Zeiteingabe, Programmierung und Ofenbetrieb

5. EIN-/AUS-Taste

Zum Einschalten des Ofens.

6. USB-Anschluss/Schutzblende

Der Ofen ist mit einem USB-Datenanschluss ausgestattet. Mit handelsüblichen USB-Sticks verwendbar.

7. Ethernet-Port

Der Ofen ist mit einem Ethernet-Port ausgestattet. Mit Standard-Ethernetkabel verwenden.

8. Kochplatten-Grillzubehör (CP10)

Der Ofen ist mit einer abnehmbaren Kochplatte zum Bräunen und Rösten von Brot, Pizza usw. ausgestattet.

9. Not-Neustarttaste

Der Ofen verfügt über eine Not-Neustarttaste, mit der die Benutzer den Ofen schnell und einfach neu starten können – ohne den Stecker zu ziehen.









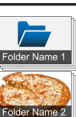


So erreichen Sie die Reset-Taste:

- Entfernen Sie den vorderen magnetischen Luftfilter.
- Greifen Sie durch den linken Lufteinlass und drücken Sie nach oben auf die Taste, um den Ofen zurückzusetzen.

Touchpanel-Menübeschreibungen

	<p>MENÜ-BILDSCHIRM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrollen Sie nach oben oder unten, um zwischen verschiedenen Kategorien zu wählen
	<p>TEMPERATUR ÄNDERN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ändert die aktuelle Ofentemperatur
	<p>MANUELLES REZEPT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Einstellungen für ein Rezept manuell eingeben
	<p>REZEPT BEARBEITEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aktuelle Ofentemperatur ändern
	<p>REZEPT VERSCHIEBEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschieben/neu organisieren der einzelnen programmierten Rezepte
	<p>ORDNER VERWALTEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezept-Ordner hinzufügen oder bearbeiten
	<p>REGISTERKARTEN VERWALTEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Registerkarten für Rezepte hinzufügen oder bearbeiten
	<p>NETZWERK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Den Ofen mit einem WLAN-Netzwerk verbinden
	<p>DATEI LADEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Übertragen einer Menü Datei an den Ofen per USB-Stick
	<p>BENUTZEROPTIONEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ändern einer Reihe von Nutzeroptionen wie Tastenton, Temperatur usw.

Touchscreen-Symbolbeschreibung

	EINSCHALTSYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um den Backofen vorzuheizen. (<i>Lüfter läuft weiter, wenn Temperatur über 95 °C / 200 °F liegt</i>).
	MENÜ-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um einen Menübildschirm für die manuelle Bearbeitung von Rezepten, die Änderung von Nutzeroptionen usw. aufzurufen.
	STARTBILDSCHIRM-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um zum Startbildschirm zurückzukehren
	ZEITEINTRAG <ul style="list-style-type: none"> • Gibt die Zeiteingabespalte für manuelle Gar-Eingabe an
	MIKROWELLENENERGIEEINGABE <ul style="list-style-type: none"> • Gibt die Mikrowellenenergieeingabespalte für manuelle Gar-Eingabe an
	GEBLÄSESTÄRKENEINGABE <ul style="list-style-type: none"> • Gibt die Gebläsestärkeneingabespalte für manuelle Gar-Eingabe an
	SPEICHERN-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um ein manuell programmiertes Rezept zu speichern und zum Hauptbildschirm zurückzukehren
	GRÜNES HÄKCHEN-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um den Garvorgang nach der manuellen Eingabe eines Rezepts zu starten. Drücken, um Änderungen zu speichern
	ZURÜCK-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren
	WEITER-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um zum nächsten Bildschirm zu gelangen
	LÖSCHEN-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um Menüpunkt, Ordner oder Netzwerk zu löschen
	PAUSE-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um einen Kochvorgang zu pausieren
	STOPP-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um einen Kochvorgang abubrechen. Drücken, um zu stoppen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.
	NEUER-ORDNER-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um einen neuen Ordner hinzuzufügen.
	ORDNERSYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Werden verwendet, um programmierte Rezepte zu organisieren. Können in Farbe, Symbol oder Bild individuell angepasst werden <i>Beispiel: Pizza-Ordner - Käsepizza, Peperoni-Pizza usw.</i>
	REGISTERKARTEN-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Werden verwendet, um programmierte Rezepte zu organisieren. <i>Beispiel: AM- oder PM-Menüs</i>
	PROGRAMMIERTES REZEPT-SYMBOL <ul style="list-style-type: none"> • Drücken, um den Kochvorgang für das gewünschte Rezept zu beginnen

Allgemeiner Betrieb des Ofens

Ofen einschalten, vorheizen

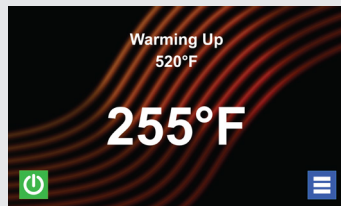
Dieser Ofen kann auf eine Temperatur zwischen 95° C (200 °F) und 270° C (520 °F) vorgeheizt werden.

Der Ofen muss an die Steckdose angeschlossen sein. (Bildschirm schaltet innerhalb von ca. 30 Sekunden auf „Standby-Modus“.)



Grünes „Power“-Symbol berühren

Vorheiztemperatur des Ofens wird im Display angezeigt.



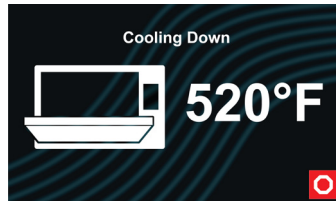
Tippen Sie erneut auf die Einschalttaste, um das Vorheizen zu unterbrechen, oder auf das blaue Menü-Symbol, um Hauptmenü und die Benutzeroptionen aufzurufen.

Ofen ausschalten



Schalten Sie den Ofen nach der Nutzung bitte aus, indem Sie auf dem Bildschirm auf das grüne „Power“-Symbol tippen. Der Ofen beginnt nun mit der Abkühlung..

Das Gebläse läuft weiter, um den Ofen abkühlen zu lassen.



Der Bildschirm „Abkühlung“ erscheint und bleibt stehen, bis die Ofentemperatur unter 95° C (200 °F) liegt

⚠ Vorsicht: Um Schäden am Konvektionsmotor zu vermeiden, die Stromversorgung nicht unterbrechen, weder durch Ausschalten noch durch Ziehen des Netzsteckers, bis das Gebläse stoppt.

Gar- und Programmiermethoden

- Garen mit vorprogrammierten Menüpunkten
- Manuelles Garen und Ofen-Programmierung
- Rezept- und Menü-Erstellung über ACP-Programmieranwendung.
- USB-Programmierung
- WLAN-Programmierung
- Ethernet-Programmierung

Sie können Rezeptinformationen hinzufügen und ordnen, indem Sie neue Rezepte, Verzeichnisse und Tabs erstellen. Auf den folgenden Seiten (S. 14-17) finden Sie zusätzliche Informationen.

Unter: acpsolutions.com/oven-programming/ können Sie Beispiel-Menüs herunterladen

Erstmalige Verwendung Benutzeroptionen einstellen

Es gibt mehrere Optionen, die Sie ändern können, um den Ofeneinsatz an Ihren Betrieb anzupassen. Für den Zugriff auf und die Bearbeitung von Benutzeroptionen siehe **Seite 22 und Seite 23**.

Stellen Sie die Zeit- und Datumseinstellungen für Ihre Ortszeit ein. Dieser Ofen führt ein Datenprotokoll, das zur Diagnose und Behebung von Fehlern dient. Das genaue Datum und die Uhrzeit sind wichtig für das Datenprotokoll.

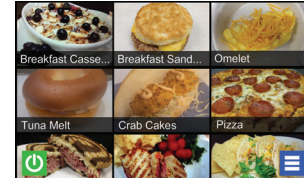
Vorprogrammiertes Menü

Der Startbildschirm auf dem Ofen zeigt Rezeptoptionen an. Führen Sie einen Bildlauf nach oben und unten mit dem Finger durch, um zwischen den Menüs auf dem Bildschirm und den Rezepten zu navigieren. Nachdem der Ofen vorgeheizt ist, erscheint das Menü. Der Hochgeschwindigkeitsofen wird mit mehreren Menüeinträgen für ein leichteres Kochen ausgeliefert.

Hinweis: Auf der nächsten Seite finden Sie die Einstellungen für die einzelnen vorprogrammierten Menüpunkte.

Vorprogrammierte Standard-Menüpunkte:

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1. Frühstücks-Auflauf | 10. Lachs |
| 2. Frühstücks-Sandwich | 11. Gegrilltes Gemüse |
| 3. Omelette | 12. Gebackene Kartoffel |
| 4. Überbackenes Thunfisch-Sandwich | 13. Sandwich-Eis |
| 5. Crab Cakes | 14. Gegrillte Ananas |
| 6. Pizza | 15. Chicken Wings |
| 7. Reuben-Panini | 16. Pommes frites |
| 8. Muffuletta-Panini | 17. Garnelen |
| 9. Fisch-Tacos | |



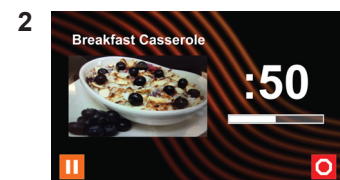
Garen mit vorprogrammierten Menüpunkten

1. Nach dem Vorheizen des Ofens auf die gewünschte Temperatur die Tür öffnen, Gericht in den Ofen stellen und Tür schließen
2. Zum Menüpunkt für das gewünschte Gericht scrollen und darauf tippen. Der Garvorgang beginnt und der Bildschirm zeigt die verbleibende Garzeit an.

Hinweis: Wenn „Warnung Vorheizen“ aktiviert ist (individuelle Benutzereinstellung, siehe Seite 23), und die Vorheiztemperatur von der Standard-Vorheiztemperatur abweicht, unterbricht die Steuerung den Garzyklus.


















Um zu gewährleisten, dass dieser Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, bevor der Garzyklus beginnt, in den Benutzeroptionen „Warnung Vorheizen“ aktivieren.

3. Am Ende des Garzyklus piept der Ofen und zeigt eine Animation an. Das Gericht aus dem Ofen nehmen.



Vorprogrammierte Menüpunkte

Der Hochgeschwindigkeitsofen wird mit mehreren Menüeinträgen für ein leichteres Kochen ausgeliefert. Sie können diese Elemente als Grundlage für die Entwicklung neuer Menüpunkte verwenden.

REZEPT- UND OFENTEMPERATUR		EINSTELLUNGEN FÜR 2000W MODELL				EINSTELLUNGEN FÜR 1000W MODELL			
	FRÜHSTÜCKS-AUFLAUF Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	1:00	50%	0%	1	2:45	50%	10%
		2	0:40	40%	40%				
	FRÜHSTÜCKS-SANDWICH Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	0:50	60%	10%	1	0:55	60%	0%
	OMELETTE Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	1:00	60%	0%	1	2:10	60%	0%
		2	0:50	50%	10%				
	ÜBERBACKENES THUNFISCH-SANDWICH Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	0:20	60%	0%	1	0:45	60%	10%
		2	0:10	40%	10%				
	CRAB CAKES Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	0:40	90%	10%	1	1:30	90%	10%
		2	0:25	60%	40%	2	0:15	60%	50%
		3	0:10	100%	100%				
	PIZZA Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	2:00	40%	0%	1	2:00	80%	0%
		2	0:20	60%	30%	2	1:00	40%	0%
		3	0:10	70%	30%	3	0:10	100%	30%
		4	0:20	0%	60%				
	REUBEN-PANINI Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	0:40	60%	10%	1	1:00	60%	10%
	MUFFULETTA-PANINI Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	0:40	50%	50%	1	1:00	60%	50%
		2	0:05	80%	80%				
	FISCH-TACOS Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	1:30	50%	30%	1	2:10	50%	30%
	LACHS Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	1:55	40%	20%	1	2:30	50%	20%
		2	0:10	100%	20%	2	0:10	100%	20%
	GEGRILLTES GEMÜSE Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	1:30	100%	100%	1	2:00	100%	100%
	GEBACKENE KARTOFFEL Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	0:55	100%	10%	1	5:00	100%	10%
		2	2:00	80%	0%	2	2:45	80%	10%
		3	2:00	60%	10%				
	SANDWICH-EIS Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	0:35	30%	20%	1	0:35	50%	40%
	GEGRILLTE ANANAS Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	1:00	80%	40%	1	1:00	80%	40%
	CHICKEN WINGS Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	1:15	100%	0%	1	2:00	100%	0%
		2	1:15	80%	10%	2	2:00	100%	10%
	POMMES FRITES Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	1:00	100%	100%	1	1:30	100%	80%
	GARNELEN Temperatur: 270 °C (520 °F)	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE	STUFE	ZEIT	MW	GEBLÄSE
		1	1:05	30%	60%	1	1:05	60%	60%

ERKLÄRUNG DER ABKÜRZUNGEN:

MW = Mikrowellenenergie
Gebälse = Konvektionsenergie

Manuelles Kochen

Hinweis: „Manuelles Kochen“ muss in den Benutzeroptionen aktiviert sein (siehe Seite 22 und Seite 23)

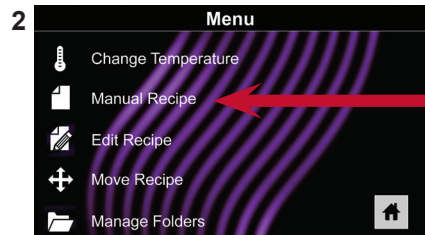
Verwenden Sie „Manuelles Kochen“, wenn eine bestimmte eingegebene Zeit sowie eine bestimmte Garstärke gewünscht sind. Diese Option ist sehr nützlich, wenn Sie mit neuen Lebensmitteln experimentieren. Die maximale Gesamt-Garzeit beträgt 99:99 (100 Minuten und 39 Sekunden).. Mikrowelle und Lüfterkönnen auf verschiedene Leistungsstufen von 0–100 % eingestellt werden.

Hinweis: Sie können Rezepte auch mit der ACP-Programmieranwendung erstellen und bearbeiten.



1. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, tippen Sie auf das blaue Menüsymbol.

Hinweis: Um zu gewährleisten, dass dieser Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, bevor der Garzyklus beginnt, in den Benutzeroptionen „Warnung Vorheizen“ aktivieren.



2. Tippen Sie auf die Option „Manuelles Rezept“.
3. Um die **Gartemperatur** für das Rezept zu ändern, berühren Sie das Temperatursymbol oben und geben Sie die neue Temperatur ein. Zwei häufig verwendete Temperaturen erscheinen als Schnellauswahl.



Tippen Sie nach Eingabe einer Temperatur auf das grüne Häkchen.



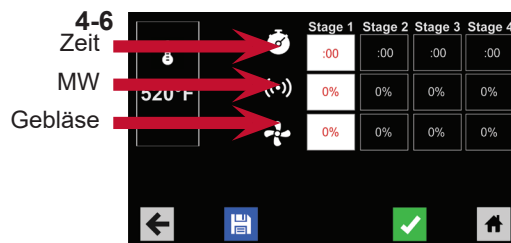
4. Geben Sie für Stufe 1 die **Garzeit** durch Berühren des Zeiteingabefelds ein. Ein Ziffernblock erscheint. Geben Sie die Zeit ein. Tippen Sie auf das „OK“-Symbol.




5. Wählen Sie die gewünschte **Mikrowellenleistung** durch Berühren des Eingabefelds für die Mikrowellenenergie aus. Wählen Sie aus den Optionen von 0 %–100 % aus.



6. Wählen Sie die gewünschte **Gebläse-Drehzahl** durch Berühren des Eingabefelds für die Gebläse-Drehzahl aus. Wählen Sie aus den Optionen von 0 %–100 % aus.



7. Wiederholen Sie die Schritte 4 bis 6 für jede Kochstufe, wenn mehrere Kochphasen notwendig sind.

Hinweis: Um zu speichern, ohne vorher zu kochen, tippen Sie auf das Speichern-Symbol.  Folgen Sie den Anweisungen auf der nächsten Seite.

8. Öffnen Sie die Ofentür und stellen Sie das Gericht in den Ofen. Berühren Sie das grüne Häkchen, um mit dem Kochen zu beginnen.



Wenn der Koch-Zyklus abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gericht mit Topflappen und/oder einem Backschieber.

Die Anzeige kehrt zur manuellen Eingabemaske zurück. Siehe die Anleitung auf der nächsten Seite zum Speichern und Bearbeiten von Menüeinträgen für manuelles Kochen.

Manuelle Programmierung

Speichern eines Menüelements für manuelles Kochen:



1. Um die Einstellungen zu speichern und ein Menüelement zu erstellen, tippen Sie auf das blaue Speichern-Symbol.



2. Wählen Sie eine Hintergrundfarbe und ein Symbol bzw. ein Bild aus, um das Menüelement anzupassen. Berühren Sie dann den Pfeil nach rechts, um zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



3. Benennen Sie das Rezept und tippen Sie zum Speichern auf das grüne Häkchen.

4. Sie können Menüeinträge berühren, halten und ziehen, um sie neu zu organisieren. Tippen Sie auf das grüne Häkchen, um diesen Schritt abzuschließen und den Menüpunkt zu speichern.

Hinweis: Hinweis: Bei größeren und komplexeren Menüs ist es möglicherweise einfacher, diese mit der ACP-Programmieranwendung zu erstellen und zu bearbeiten. Eine ausführliche Anleitung dazu finden Sie auf: acpsolutions.com/oven-programm



Ein vorhandenes Menüelement manuell bearbeiten:



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.

2. Tippen Sie auf die Option „Rezept bearbeiten“.

3. Tippen Sie auf das gewünschte Rezept, das bearbeitet werden soll. Das Steuerelement führt Sie auf die Bildschirmseite für manuelles Bearbeiten, auf der Sie die Kocheinstellungen überarbeiten können.



Um den Menüpunkt zu löschen, berühren Sie das orange Mülleimer-Symbol. Zur Bestätigung berühren Sie das grüne Häkchen, oder tippen Sie zum Abbrechen auf das „X“.

4. **Hinweis:** Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie nichts kochen möchten. Öffnen Sie die Ofentür und platzieren Sie die Lebensmittel im Ofen. Berühren Sie dann das grüne Häkchensymbol, um den Garvorgang mit den überarbeiteten Menüeinstellungen zu starten. Die Anzeige kehrt am Ende des Garvorgangs zur manuellen Eingabemaske zurück.



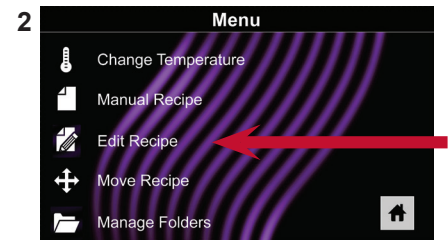
5. Tippen Sie auf den nach rechts zeigenden Pfeil, um alle vorgenommenen Kocheinstellungen zu speichern und zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



6. Falls gewünscht, wählen Sie eine andere Hintergrundfarbe. Berühren Sie dann den Pfeil nach rechts, um im nächsten Bildschirm ein Bild auszuwählen. Berühren Sie dann wieder den Pfeil nach rechts, um zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



7. Falls gewünscht, ändern Sie den Namen des Rezeptes und tippen Sie dann auf das grüne Häkchen, um den Menüpunkt zu speichern.



Ein Rezept manuell verschieben:



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.

2. Berühren Sie die Option „Rezept verschieben“.

3. Berühren, halten und ziehen Sie Rezepte an verschiedene Positionen auf dem Bildschirm.

Ein Rezept in einen Ordner verschieben: Berühren, halten und ziehen Sie das Rezept in den Ordner.

Ein Rezept aus einem Ordner verschieben: Berühren, halten und ziehen Sie das Rezept an den oberen Rand des Bildschirms



Manuelle Organisation: Ordner

Manuelles Erstellen eines Rezept-Ordners:

Hinweis: Sie können Ordner auch mit der ACP-Programmieranwendung erstellen.



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „Ordner verwalten“ im Menü-Bildschirm.



3. Um einen neuen Ordner zu erstellen, tippen Sie auf das graue Ordner-Symbol am unteren Bildschirmrand.



4. Wählen Sie eine Hintergrundfarbe und ein Symbol bzw. ein Bild aus, um den Ordner anzupassen. Tippen Sie auf den nach rechts zeigenden Pfeil.

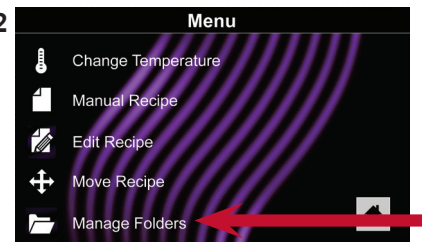


5. Benennen Sie den Ordner und tippen Sie zum Speichern auf das grüne Häkchen.



6. Bestätigen Sie, dass Ihr neuer Ordner auf dem Hauptbildschirm angezeigt wird. Berühren Sie das grüne Häkchen-Symbol noch einmal, um den neuen Ordner zu speichern.

2



Einen vorhandenen Rezeptordner manuell bearbeiten:

Hinweis: Sie können Ordner auch mit der ACP-Programmieranwendung bearbeiten.



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „Ordner verwalten“ im Menü-Bildschirm.
3. Tippen Sie auf den gewünschten Ordner, der bearbeitet werden soll.

Um den Ordner zu löschen: Berühren Sie das orangefarbene Papierkorb-Symbol. Berühren Sie das Häkchen zur Bestätigung. Oder tippen Sie auf das „X“, um den Vorgang abzubrechen.



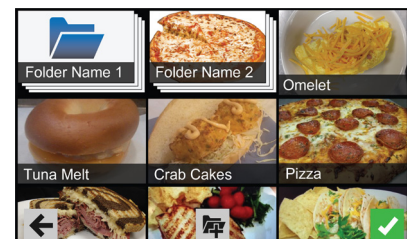
4. Falls gewünscht, wählen Sie ein anderes Foto, Symbol oder eine andere Farbe für den Ordner. Berühren Sie dann den Pfeil nach rechts, um zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



5. Ändern Sie, falls gewünscht, den Namen des Rezepts. Tippen Sie zum Speichern Ihrer Änderungen auf das grüne Häkchen-Symbol.



6. Berühren Sie erneut das grüne Häkchen-Symbol, um den überarbeiteten Ordner zu speichern.



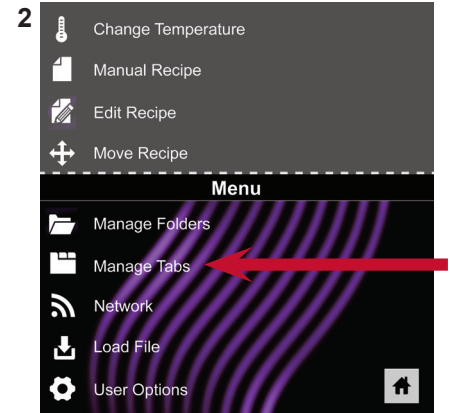
Manuelle Organisation: Registerkarten

Manuelles Erstellen einer Rezeptregisterkarte:

Hinweis: Sie können Rezeptregisterkarten auch mit der ACP-Programmieranwendung erstellen.



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „Registerkarten verwalten“ im Menübildschirm.
3. Berühren Sie die Option „Registerkarte hinzufügen“
4. Eine neue Registerkarte wird am oberen Rand des Bildschirms angezeigt.
5. Tippen Sie auf das „Startbildschirm“-Symbol, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.



Eine vorhandene Rezeptregisterkarte manuell bearbeiten

Hinweis: Sie können Registerkarten auch mit der ACP-Programmieranwendung bearbeiten.



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „Registerkarten verwalten“ im Menübildschirm.
3. Tippen Sie auf das gewünschte Rezept, das bearbeitet werden soll.



Das Bild auf der Registerkarte ändern: Berühren Sie die Option „Symbol auswählen“. Wählen Sie ein Bild und tippen Sie dann auf das grüne Häkchensymbol.



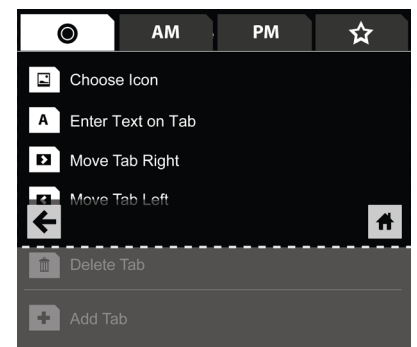
Einen Text zur Registerkarte hinzufügen: Berühren Sie die Option „Texteingabe in Registerkarte“. Geben Sie den gewünschten Text ein und tippen Sie zum Speichern auf das grüne Häkchen.

Registerkarte verschieben: Tippen Sie auf die Option „Registerkarte nach rechts verschieben“ oder „Registerkarte nach links verschieben“.

Die Registerkarte löschen: Berühren Sie die Option „Registerkarte löschen“.



4. Nachdem Änderungen vorgenommen wurden, tippen Sie auf das Startbildschirmsymbol, um zu speichern und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.



Ofenprogrammierung: USB-Stick

Vorsicht: Das Hochladen einer neuen Datei überschreibt die vorhandenen Elemente im Ofen. Um sicherzustellen, dass keine Elemente verloren gehen, sichern Sie die Dateien zuerst auf einem USB-Stick.

Das Menü auf einen USB-Stick exportieren



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Scrollen Sie nach unten und berühren Sie die Option „Datei laden“
3. Wenn Sie dazu aufgefordert werden, stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss
4. Wenn Sie dazu aufgefordert werden, wählen Sie „Dateien exportieren“ aus. Der Bildschirm „Dateien werden kopiert“ erscheint. Nehmen Sie den USB-Stick **nicht** heraus, bis der Bildschirm „Erfolg“ erscheint.



5. Nachdem die Datei kopiert wurde, tippen Sie auf das „Startbildschirm“-Symbol, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren. Entfernen Sie den USB-Stick. Die Einstellungen und Produkte werden auf den USB-Stick geladen und können in der ACP-Programmieranwendung verwendet werden.

Das Menü in der ACP-Programmieranwendung öffnen

Hinweis: Eine umfassende Anleitung finden Sie online im Benutzerhandbuch für die ACP-Programmieranwendung

1. Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss am Computer.
2. Öffnen Sie die ACP-Programmieranwendung.
3. Wählen Sie „Datei“, dann „Öffnen“. Navigieren Sie zum USB-Stick. Wählen Sie die Menüdatei aus und öffnen Sie sie.

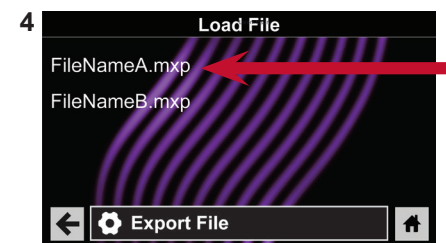
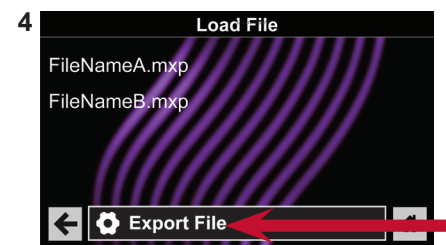
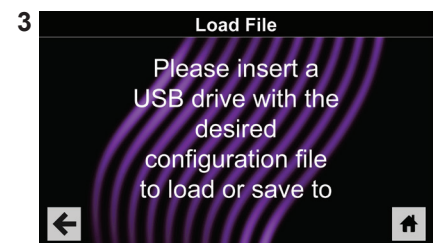
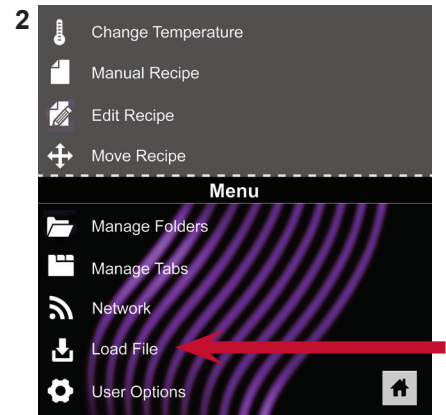
Importieren Sie das Menü über den USB-Stick



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Scrollen Sie nach unten und berühren Sie die Option „Datei laden“
Vorsicht: Das Hochladen einer neuen Datei überschreibt die vorhandenen Elemente im Ofen. Um sicherzustellen, dass keine Elemente verloren gehen, sichern Sie die Dateien zuerst auf einem USB-Stick.
3. Wenn Sie dazu aufgefordert werden, stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss
4. Berühren Sie die gewünschte Datei, die hochgeladen werden soll.



5. Nachdem die Datei hochgeladen wurde, tippen Sie auf das „Startbildschirm“-Symbol, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren. Einstellungen und Menüelemente sind jetzt geladen und einsatzbereit.



Ofenprogrammierung: WLAN und Ethernet

Den Ofen mit dem Netzwerk verbinden:



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „Netzwerk“.
3. Mit dem Netzwerk Ihrer Wahl, Ethernet oder WLAN, verbinden:

Verbindung über WLAN:

- Aktivieren Sie WLAN-Funktion, indem Sie auf die Option „Ein“ klicken.
- Wählen Sie das gewünschte WLAN-Netzwerk aus. Geben Sie das Netzwerk-Passwort ein. Wenn das Netzwerk nicht sofort angezeigt wird, tippen Sie auf „Suchen“, um das WLAN-Netzwerk zu finden.

Verbindung über Ethernet:

- Stellen Sie sicher, dass das Ethernet-Kabel an der Rückseite des Ofens angeschlossen und in die Wandsteckdose eingesteckt ist. Falls erforderlich, ziehen Sie den Plastikstöpsel vorsichtig mit einer Zange vom Ethernet-Port hinten rechts am Ofen ab. Schließen Sie das Ethernet-Kabel an.

Einen Computer über WLAN/Ethernet mit dem Ofen verbinden:

1. Verbinden Sie den Computer mit demselben Netzwerk und geben Sie das Passwort ein.
2. Eine IP-Adresse wird auf dem Ofen-Bedienfeld angezeigt, sobald er mit dem Netzwerk verbunden ist. Öffnen Sie ein Internet-Browser-Fenster auf dem Computer und geben Sie die IP-Adresse genau so ein, wie sie auf dem Ofen-Bildschirm erscheint.
3. Geben Sie Ihre Anmeldedaten ein:

Anmeldedaten	
Benutzername	ACP_MXP
Passwort	Express

4. Ofen und Computer sind jetzt verbunden.

Rezeptinformationen über WLAN/Ethernet übertragen:

1. Klicken Sie nach Anschließen des Computers an den Ofen und nach der Anmeldung auf die Registerkarte „Rezepte hochladen“ im Browserfenster.

Vorsicht: Das Hochladen einer neuen Datei überschreibt die vorhandenen Elemente im Ofen. Um sicherzustellen, dass keine Elemente verloren gehen, sichern Sie die Dateien zuerst auf einem USB-Stick.



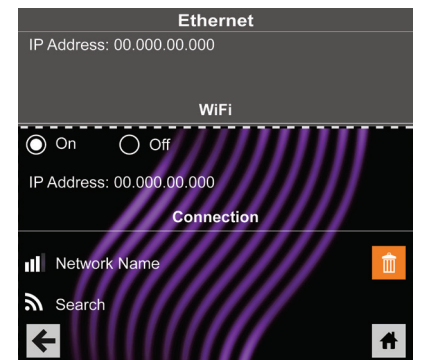
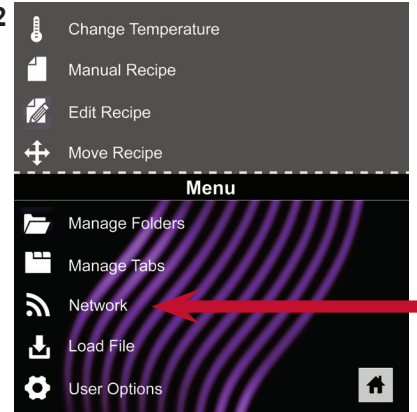
2. Folgen Sie zum Upload der Menüdatei den auf der Webseite beschriebenen Schritten. Tippen Sie auf das grüne Häkchen-Symbol.

3. Sobald die Datei vollständig hochgeladen wurde, erscheint die Meldung „Hochladen erfolgreich!“ Die Rezepte werden importiert, sobald der Ofen in Bereitschaftsmodus geht.“

4. Um das Gerät in den Bereitschaftsmodus durchzuschalten, tippen Sie auf das Startsymbol und dann auf das grüne Einschalt-Symbol. Der Ofen beginnt nun mit der Abkühlung. Tippen Sie auf das rote Stopp-Symbol, um zum Startbildschirm zurückzukehren. Einstellungen und Menüelemente sind jetzt geladen und einsatzbereit.

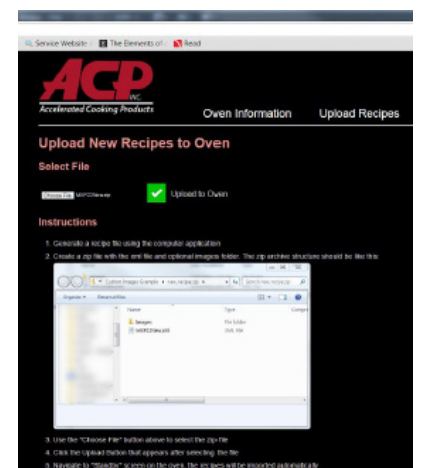


2



Sie müssen die Rezeptinformationen für mehrere Standorte aktualisieren?

Kontaktieren Sie uns unter commercialservice@acpsolutions.com für detaillierte Informationen zu SFTP- und Enterprise-WLAN-Unterstützung.



Reinigung und Pflege

Befolgen Sie für die ordnungsgemäße Instandhaltung von ARX- und MRX-Öfen die Empfehlungen unten und auf der folgenden Seite.

⚠ Die Verwendung von ätzenden Reinigungsprodukten oder Produkten mit Ammoniak, Phosphaten, Chlor, Natrium oder Kalium-Hydroxid (Lauge) kann wichtige Elemente des Ofens beschädigen. Verwenden Sie kein Wasserdruck-System zur Reinigung.

Bei Verwendung nicht zulässiger Reinigungsmittel erlischt die Garantie.

Empfohlene Reinigungsmittel:

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

Vor der ersten Verwendung des Ofens:

Ist der Ofen sauber, sprühen Sie ACP Oven Shield (SH10) auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie alle Innenflächen ab. Entfernen Sie das Oven Shield nicht. Schalten Sie den Ofen an und wärmen Sie ihn vor, um mit der Lebensmittelzubereitung zu beginnen.

⚠ WARNUNG

Tragen Sie bei der Reinigung des Ofens Handschuhe und Schutzbrille.

Hantieren Sie mit Utensilien, Zubehör und der Ofentür vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Lassen Sie den Ofen, die Utensilien und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen. Der Ofen, die Utensilien und das Zubehör werden während des Betriebs heiß.

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.

Empfohlene Instandhaltungsmaßnahmen

Reinigen Sie den Ofen täglich.

Verwenden Sie nicht-ätzende Reinigungsmittel.

Tragen Sie bei der Reinigung immer Handschuhe und Schutzbrille.

Verwenden Sie immer empfohlene Reinigungsmittel: *Feuchtes Tuch, Plastik-Scheuerschwamm, ACP Ofenreiniger (CL10) und AKP Oven Shield Ofenschutz (SH10).*

Lassen Sie den Ofen und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

Lassen Sie Lebensmittel nach der Zubereitung nicht im Ofen stehen.

Verwenden Sie nur hochtemperaturfestes, ofen- und mikrowellenfestes Zubehör.

Waschen Sie die Kochplatte mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

Stellen Sie Kochgeschirr ins Zentrum des Ofens, sodass es die Seiten des Ofens nicht berührt.

Verwenden Sie **KEINE** ätzenden Reinigungsprodukte oder Produkte mit Ammoniak, Phosphaten, Chlor, Natrium oder Kalium-Hydroxid (Lauge).

Verwenden Sie **KEIN** Wasserdruck-System zur Reinigung.

Sprühen Sie Reinigungsmittel **NICHT** in Öffnungen im Ofen.

Verwenden Sie **KEINE** abrasiven Scheuerschwämme, um die Ofendecke oder den roten Dichtstoff in den Ecken des Ofens zu säubern.

Erhitzen Sie **KEINE** Lebensmittel in Plastikfolie.

Erhitzen Sie den Ofen **NICHT** im Mikrowellenmodus ohne Lebensmittel.

Informationen zu Chemikalien im ACP Ofenreiniger und ACP Oven Shield Ofenschutz finden Sie in den entsprechenden Chemco Materialsicherheits-Datenblättern, oder kontaktieren Sie den ACP Inc. ComServ Kundendienst.

Reinigung und Pflege

TÄGLICHE REINIGUNG:					
1. OFEN VORBEREITEN	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie den Ofen an der AN/AUS-Taste aus. Der Lüfter läuft für ein paar Minuten weiter, um den Garraum schneller abkühlen zu lassen. Lassen Sie das Innere des Ofens bis auf Raumtemperatur abkühlen. Hinweis: Um das Abkühlen des Ofens zu beschleunigen, stellen Sie nach dem Ausschalten einen Eiswürfelbehälter mit Eis in den Garraum. Entfernen Sie nach dem Abkühlen die Kochplatte und anderes Zubehör aus dem Garraum. 				
2. REINIGUNG DES INNENRAUMS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e0e0e0; text-align: center;">FÜR OFEN MIT ANTIHAFT-LINER</th> <th style="background-color: #e0e0e0; text-align: center;">FÜR OFEN OHNE ANTIHAFT-LINER</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #e0e0e0; text-align: center; vertical-align: middle;">2. REINIGUNG DES INNENRAUMS</td> <td style="background-color: #e0e0e0; text-align: center; vertical-align: middle;">2. REINIGUNG DES INNENRAUMS</td> </tr> </tbody> </table>	FÜR OFEN MIT ANTIHAFT-LINER	FÜR OFEN OHNE ANTIHAFT-LINER	2. REINIGUNG DES INNENRAUMS	2. REINIGUNG DES INNENRAUMS
FÜR OFEN MIT ANTIHAFT-LINER	FÜR OFEN OHNE ANTIHAFT-LINER				
2. REINIGUNG DES INNENRAUMS	2. REINIGUNG DES INNENRAUMS				
3. ZUBEHÖR-REINIGUNG	<ol style="list-style-type: none"> REINIGUNG DER KOCHPLATTE: Lassen Sie die Kochplatte vor der Reinigung abkühlen. <ol style="list-style-type: none"> Reinigen Sie die Kochplatte mit flüssigem Geschirrspülmittel wie Dawn® und einem nicht abrasiven Schwamm oder einer weichen Bürste. FÜR HARTNÄCKIGEN SCHMUTZ: Kochplatte für 10 Minuten in heißem Seifenwasser einweichen. Verbrannte Lebensmittel sollten sich nach dem Einweichen lösen. Pflegen Sie die Platte mit Bar Keeper's Friend® und einem Plastik-Scheuerschwamm. Spülen Sie die Platte gründlich ab. ⚠ Verwenden Sie KEINE laugenhaltigen Reiniger (z. B. Natriumhydroxid), da diese mit dem Aluminium reagieren und die Oberfläche beschädigen können Die Reinigungsanleitung für andere Zubehöerteile finden Sie in der Originalverpackung 				
4. REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN	<ol style="list-style-type: none"> REINIGEN SIE DIE AUSSENSEITE DER OFENTÜR und andere Oberflächen mit einem sauberen Tuch, Schwamm oder Nylon-Pad. REINIGEN SIE DEN TOUCHSCREEN mit einem trockenen oder feuchten Mikrofasertuch. ⚠ Verwenden Sie KEIN Windex oder andere aggressive Chemikalien. Sprühen Sie KEINE Flüssigkeiten auf den Bildschirm 				
WÖCHENTLICHE REINIGUNG:					
1. LUFFILTER REINIGEN	<ol style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die drei magnetischen Luftfilter, die vorne und an den Seiten unter dem Ofen befestigt sind. ⚠ ACHTUNG: Betreiben Sie den Ofen nicht ohne Luftfilter. Waschen Sie die Filter in einer milden, mit warmem Wasser zubereiteten Reinigungslösung. Spülen und trocknen Sie die Filter gründlich. Setzen Sie die sauberen Filter vorne und seitlich am Ofen ein. 				

Benutzeroptionen

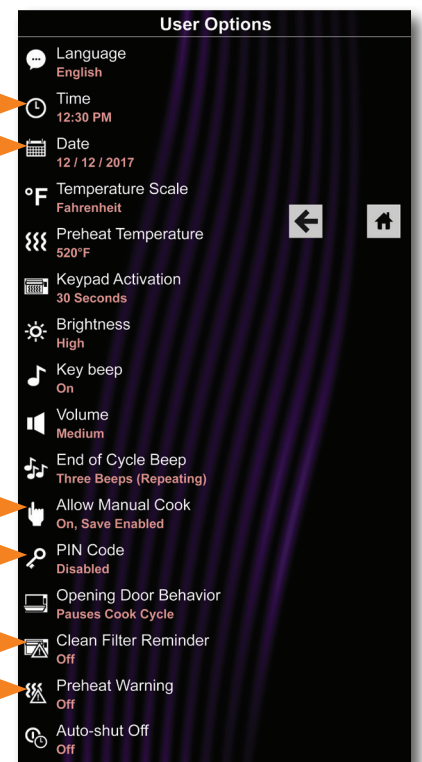
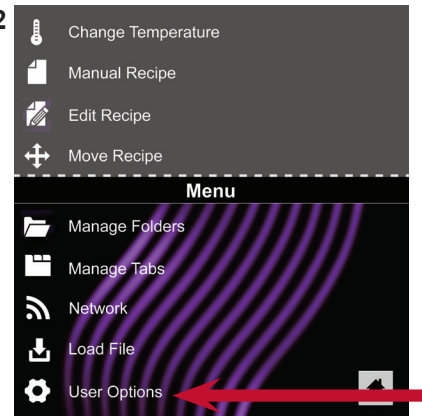
Es gibt mehrere Optionen, die Sie ändern können, um den Ofeneinsatz an Ihren Betrieb anzupassen. Die Tabelle auf Seite 23 zeigt diese Optionen an; die Werkseinstellung ist in Fettschrift dargestellt.

Auf Benutzeroptionen zugreifen und diese ändern:

1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Scrollen Sie nach unten und tippen Sie auf „Benutzeroptionen.“
3. Verwenden Sie dieses Menü, um Ofeneinstellungen zu ändern. Tippen Sie auf den Pfeil nach links, um nach jeder Änderung zum Menü zurückzukehren.

Hinweis: Sie können Benutzeroptionen auch mit der ACP-Programmieranwendung ändern.

Hinweis: Wenn die Vorheiztemperatur im Menü Benutzeroptionen programmiert wird, wird der Ofen jedes Mal beim Einschalten auf eine bestimmte Temperatur vorheizen



Uhrzeit und Datum

Dieser Ofen führt ein Datenprotokoll mit verschiedenen Informationen einschließlich Datum und Uhrzeit des Betriebs. Diese Informationen dienen zur Diagnose und Behebung von Fehlern. Das genaue Datum und die Uhrzeit sind wichtig für das Datenprotokoll.

1. Wählen Sie **Zeit**. Wählen Sie das Format (12 h oder 24 h). Geben Sie die Ortszeit ein.
2. Tippen Sie auf den Pfeil nach links, um zum Menü zurückzukehren.
3. Wählen Sie **Datum**. Wählen Sie ein Format (MM/TT/JJJJ oder TT/MM/JJJJ). Geben Sie das Tagesdatum von heute ein.
4. Tippen Sie auf den Pfeil nach links, um zum Menü zurückzukehren.

Manuelles Kochen zulassen

Die Option „Manuelles Kochen zulassen“ muss aktiviert sein, um die Option **Manuelles Speichern zulassen** anzuzeigen.

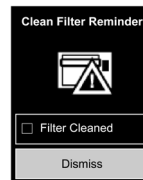
PIN-Code

Wenn Sie den **PIN-Code aktivieren**, wählen Sie bitte eine 4-stellige numerische PIN. Der PIN-Code muss aktiviert sein, bevor ein geschulter Techniker den Service-Modus einschalten kann

Erinnerung Filter reinigen

Wenn die Meldung „Filter reinigen“ angezeigt wird, reinigen Sie die Luftfilter gründlich. **Durch die Reinigung der Luftfilter wird die Meldung nicht ausgeschaltet.** Die Meldung wird nach 24 Stunden automatisch nicht mehr angezeigt.

- a. Aktivieren Sie das Kontrollkästchen „Filter gereinigt“, um die Reinigung zu bestätigen.
- b. Wählen Sie „Verwerfen“, um das Pop-up zu schließen.



Hinweis: Wenn das Kontrollkästchen „Filter gereinigt“ ausgewählt wird, wird die Erinnerungszeit zurückgesetzt.

Die notwendige Reinigungshäufigkeit für die Luftfilter hängt von der Nutzung der Mikrowelle und Umweltbedingungen ab. Wenn die Häufigkeit festgelegt wurde, stellen Sie die Benutzeroption auf einen angemessenen Zeitrahmen ein.

Luftfilter und Öffnungen müssen regelmäßig gereinigt werden, um eine Überhitzung des Ofens zu vermeiden. Siehe „1. Luftfilter reinigen“ auf Seite <?> für die Reinigungsanleitung.

Warnung Vorheizen

Um zu gewährleisten, dass dieser Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, bevor der Garzyklus beginnt, in den Benutzeroptionen **Warnung Vorheizen** aktivieren. Aktivieren Sie diese Einstellung, wenn Sie ein Rezept verwenden, das eine andere als die Standard-Starttemperatur benötigt: **Temperatur Vorheizen**

Standard-Benutzeroptionen


Die folgende Tabelle zeigt die Standard-Benutzeroptionen an; die Werkseinstellung für jedes Modell ist in Fettschrift dargestellt.

Benutzeroption	STANDARDEINSTELLUNG JE MODELL	
	ARX und MRX, 60Hz	ARX und MRX, 50Hz
Sprache	Englisch , Chinesisch (Mandarin), Japanisch, Koreanisch, Russisch, Deutsch, Französisch, Italienisch, Polnisch, Dänisch, Griechisch, Latein, Schwedisch, Portugiesisch, Spanisch, Thai, Lao, Niederländisch, Vietnamesisch, Arabisch, Ukrainisch, Filipino, Norwegisch, Hindi, Bengali	Englisch , Chinesisch (Mandarin), Japanisch, Koreanisch, Russisch, Deutsch, Französisch, Italienisch, Polnisch, Dänisch, Griechisch, Latein, Schwedisch, Portugiesisch, Spanisch, Thai, Lao, Niederländisch, Vietnamesisch, Arabisch, Ukrainisch, Filipino, Norwegisch, Hindi, Bengali
Zeit <i>* Der Zeit-Eintrag kann nach Stunden und Minuten eingestellt werden</i>	* 12 Std * 24 Std	* 12 Std * 24 Std
Datum <i>* Der Datums-Eintrag kann nach Tag, Monat und Jahr eingestellt werden</i>	*MM / TT / JJJJ *TT / MM / JJJJ	*MM / TT / JJJJ *TT / MM / JJJJ
Temperaturskala	Celsius Fahrenheit	Celsius Fahrenheit
Temperatur vorheizen <i>200 °F - 520 °F (93 °C - 270 °C)</i>	520 °F (270 °C)	270 °C (520 °F)
Tastatur-Aktivierung	30 Sekunden 60 Sekunden 2 Minuten	30 Sekunden 60 Sekunden 2 Minuten
Helligkeit	Niedrig Mittel Hoch	Niedrig Mittel Hoch
Tastenton	Ein Aus	Ein Aus
Lautstärke	Niedrig Mittel Hoch	Niedrig Mittel Hoch
Piepton zum Vorgangsende	Drei Pieptöne (einmalig) Drei Pieptöne (wiederholt) Kontinuierlich, bis die Tür geöffnet wird	Drei Pieptöne (einmalig) Drei Pieptöne (wiederholt) Kontinuierlich, bis die Tür geöffnet wird
Manuelles Kochen zulassen	Ein Aus	Ein Aus
Manuelles Speichern zulassen	Ein Aus	Ein Aus
PIN-Code <i>* muss eine 4-stellige numeri- sche PIN sein</i>	*Ein Aus	*Ein Aus
Verhalten beim Türöffnen	Zeitmesser zurücksetzen Unterbricht Kochzyklus	Zeitmesser zurücksetzen Unterbricht Kochzyklus
Erinnerung Filter reinigen	Alle 7 Tage Alle 30 Tage Alle 90 Tage Aus	Alle 7 Tage Alle 30 Tage Alle 90 Tage Aus
Warnung Vorheizen	Ein Aus	Ein Aus
Automatisches Abschalten	2 Stunden 4 Stunden 8 Stunden Aus	2 Stunden 4 Stunden 8 Stunden Aus

Bevor Sie den Kundendienst anrufen

⚠️ WARNUNG

Um einen Stromschlag zu vermeiden, der zu schweren Verletzungen oder Tod führen kann, das Außengehäuse nie abnehmen. Das Außengehäuse darf nur von einem autorisierten Servicetechniker abgenommen werden. Dies ist ein Produkt der Klasse A. Im häuslichen Umfeld kann dieses Produkt Funkstörungen verursachen. In diesem Fall muss der Benutzer gegebenenfalls angemessene Maßnahmen ergreifen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Ofen funktioniert nicht	Stellen Sie sicher, dass der Ofen eingesteckt ist. Stellen Sie sicher, dass der Ofen an einen geerdeten Stromkreis angeschlossen ist. Sicherung oder Schutzschalter überprüfen.
Ofen arbeitet nur zeitweise	Luftfilter kontrollieren und Lüftungsschlitze reinigen
Wenn der Ofen bei Tastendruck keine Eingabe akzeptiert	Stellen Sie sicher, dass der Ofen vorgewärmt ist. Tür öffnen und schließen, dann erneut Taste drücken.
Gebläse schaltet sich ein, obwohl Ofen nicht vorheizt oder kocht	Normalbetrieb
Wenn ich den Backofen AUSSCHALTE, leuchtet das Display immer noch.	Normalbetrieb
Anzeige „Filter reinigen“	Dies ist normal und wird für 24 Stunden angezeigt.
Eingefrorene Ofenanzeige	Ofenanzeige muss zurückgesetzt werden. Bei Modellen ohne Reset-Taste: <i>Ofen ausstecken. 5 Sek. warten. Wieder einstecken.</i> Bei Modellen mit Reset-Taste: a. Entfernen Sie den vorderen magnetischen Luftfilter. b. Greifen Sie durch den linken Lufteinlass und drücken Sie nach oben auf die Taste, um den Ofen zurückzusetzen. 
Auf dem Bildschirm wird die Fehlermeldung „G0“ angezeigt.	Maximale Ofentemperatur überschritten <i>Wenn der Ofen abgekühlt ist, drücken Sie auf die rote Reset-Taste, die sich hinten rechts in der unteren Ecke der Einheit befindet.</i> <i>Wenn die Fehlermeldung „G0“ weiterhin angezeigt wird oder erneut auftritt, wenden Sie sich an den ACP, Inc. ComServ-Kundenservice</i>

Service Manual

XPRESS IQ 2 MRX523-230 High Speed

[Art. 313300501]



High Speed Ovens with Touch Screen Controls

This Manual covers the ARX & MRX, 50hz, XPRESS IQ™ High Speed Ovens equipped with Touch Screen Controls. Refer to individual Service Manuals or Technical Sheets for information on other specific models.

This manual is to be used by qualified service technicians only. ACP, Inc. does not assume any responsibility for property damage or personal injury for improper service procedures done by an unqualified person.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION	1
Specifications.....	5
Installation.....	6
Quick Start Reference Guide	7
Firmware Update Procedure	12
Care and Cleaning	13
Oven Construction	14
Component Testing Procedures.....	20
Interlock Switch Service	22
Service Test Mode	23
Error Code List.....	26
Microwave Power Test.....	27

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important Notices for Servicers and Consumers

ACP will not be responsible for personal injury or property damage from improper service procedures. Pride and workmanship go into every product to provide our customers with quality products. It is possible, however, that during its lifetime a product may require service. Products should be serviced only by a qualified service technician who is familiar with the safety procedures required in the repair and who is equipped with the proper tools, parts, testing instruments and the appropriate service information. **IT IS THE TECHNICIANS RESPONSIBILITY TO REVIEW ALL APPROPRIATE SERVICE INFORMATION BEFORE BEGINNING REPAIRS.**



WARNING

To avoid risk of severe personal injury or death, disconnect power before working/servicing on appliance to avoid electrical shock.



DANGER

DANGER— Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.



WARNING

WARNING— Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.



CAUTION

CAUTION— Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury, product or property damage.

WARNING

Read the following information to avoid possible exposure to microwave radiation:

The basic design of the Microwave Oven makes it an inherently safe device to both use and service. However, there are some precautions which should be followed when servicing the microwave to maintain this safety. These are as follows:

1. Always operate the unit from an adequately grounded outlet. Do not operate on a two-wire extension cord.
2. Before servicing the unit (if unit is operable) perform the microwave leakage test.
3. The oven should never be operated if the door does not fit properly against the seal, the hinges or hinge bearings are damaged or broken; the choke is damaged, (pieces missing, etc.); or any other visible damage can be noted. Check the choke area to ensure that this area is clean and free of all foreign matter.
4. If the oven operates with the door open and produces microwave energy, take the following steps:
 - A. Tell the user not to operate the oven.
 - B. Contact ACP ComServ immediately.
5. Always have the oven disconnected when the outer case is removed except when making the "live" tests called for in the Service Manual. Do not reach into the equipment area while the unit is energized. Make all connections for the test and check them for tightness before plugging the cord into the outlet.
6. Always ground the capacitors on the magnetron filter box with an insulated-handle screwdriver before working in the high voltage area of the equipment compartment. Some types of failures will leave a charge in these capacitors and the discharge could cause a reflex action which could make you injure yourself.
7. Always remember that in the area of the transformer there is HIGH VOLTAGE. When the unit is operating keep this area clear and free of anything which could possibly cause an arc or ground, etc.
8. Do not for any reason defeat the interlock switches there is not valid reason for this action at any time; nor will it be condoned by ACP.
9. **IMPORTANT:** Before returning a unit to a customer, be sure to check for proper switch interlock action.
10. The Microwave Oven should never be operated with any components removed and/or bypassed or when any of the safety interlocks are found to be defective, or when any of the seal surfaces are defective, missing, or damaged.
11. All microwave ovens meet all requirements of the radiation control for Health and Safety Act of 1968. Due to measurement uncertainties, the maximum leakage for the field will be $4\text{mw}/\text{cm}^2$.
12. To ensure that the unit does not emit excessive microwave leakage and to meet the Department of Health and Human Services guidelines, check the oven for microwave leakage using a microwave oven leakage meter that complies with US Government CDRH/FDA/DHHS requirements and or any other local government requirements. The maximum leakage level allowed by ACP is $4\text{mw}/\text{cm}^2$.
13. If servicer encounters an emission reading over $4\text{mw}/\text{cm}^2$, the servicer is to cease repair and contact the ACP ComServ Department immediately for further direction. ACP will contact the proper Government Agency upon verification of the test results.



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" on page 5.
4. Install or locate this equipment **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be HEATED in this oven.
6. 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.
7. As with any equipment, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN**.
8. See door cleaning instructions.
9. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
10. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
11. **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.
12. 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.
13. **DO NOT** cover or block louvers or other openings on equipment.
14. **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.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. For commercial use only.

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 to facilitate cooking.
- 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:

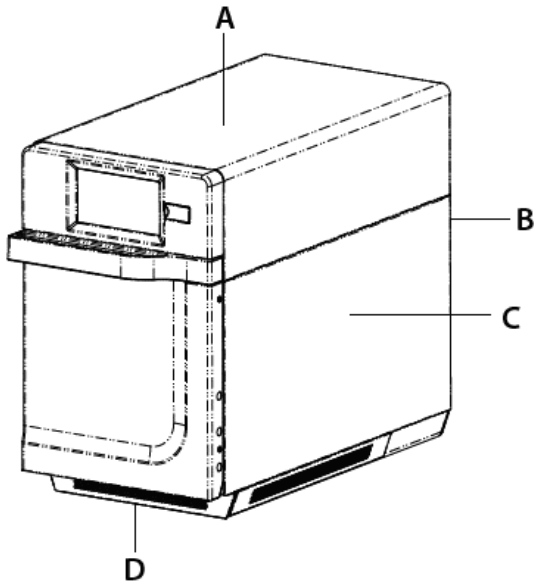
1. Do not deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. Do not cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods 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

SPECIFICATIONS

MODEL	A/MRX51*	MRX51U*	A/MRX52*	MRX523*
Power Source Voltage	230/240 VAC 50hz 16A, Single Phase	230/240 VAC 50hz 13A, Single Phase	208-240 VAC 50hz 32A, Single Phase	400 VAC 50hz WYE, 16A, 3 Phase, 5 Wire
Plug Configuration	CEE 7/7 "Schuko"	BS 1363/A	IEC 309	IEC309
Power Consumption	3680W, 16A	2450W, 12A	5950W, 28.6A	5950W, 28.6A
Impingement	3000W	3000W	3000W	3000W
Power Output – Microwave (IEC705)	1000W	1000W	2000W	2000W
Microwave Operating Frequency	2450mhz	2450mhz	2450mhz	2450mhz
Temperature Range C/F	95C-270C/200F-520F	95C-270C/200F-520F	95C-270C/200F-520F	95C-270C/200F-520F
Connectivity	USB, Wifi, & Ethernet	USB, Wifi, & Ethernet	USB, Wifi, & Ethernet	USB, Wifi, & Ethernet
Control Type	7in/178cm Capacitive	7in/178cm Capacitive	7in/178cm Capacitive	7in/178cm Capacitive
Dimensions Cabinet (cm/in)				
Width	356cm/14in	356cm/14in	356cm/14in	356cm/14in
Height	577cm/22.75in	577cm/22.75in	577cm/22.75in	577cm/22.75in
Depth (includes handle)	739cm/29.125in	739cm/29.125in	739cm/29.125in	739cm/29.125in
Oven Interior (cm/in)				
Width	312cm/12.25in	312cm/12.25in	312cm/12.25in	312cm/12.25in
Height	178cm/7in	178cm/7in	178cm/7in	178cm/7in
Depth	312cm/12.25in	312cm/12.25in	312cm/12.25in	312cm/12.25in
Weight (lbs/kg)				
Uncrated	133lbs/60kg	133lbs/60kg	133lbs/60kg	133lbs/60kg
Crated	158lbs/72kg	158lbs/72kg	158lbs/72kg	158lbs/72kg
Stackable	Yes w/Accessory	Yes w/Accessory	Yes w/Accessory	Yes w/Accessory

INSTALLATION



- A. Allow at least 2in (5.1cm) 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. Do not remove back panel bumpers. They ensure proper clearance.
- C. Allow at least 1in (2.54cm) of clearance around sides of oven.
- D. Install oven so oven bottom is at least 3 feet (91.5cm) above the floor.

STEP 1 - Unpack Oven

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

STEP 2 - Place Oven on Counter

- E. Recommended countertop surface depth is 28in (72 cm).
- F. Do not install oven next to or above source of heat, such as a pizza oven, grill, or deep fat fryer. This could cause oven to operate improperly and could shorten the life of electrical parts due to excessive heat and/or grease.
- G. Do not block or obstruct oven filters. Allow access for filters to be cleaned.
- H. Install oven on level countertop surface.
- I. Outlet should be located so that plug is accessible when oven is in place. Oven cord length is 60in (152cm)

STEP 3 – Test Oven Operation

- J. Ensure cooking plate is installed.
 - 1. Oven cavity must be cool to touch.
 - 2. Place shelf in oven with curve positioned toward the front of the oven. This ensures proper convection air flow.
- K. **DO NOT** cook food directly on floor of oven.

Quick Start Guide | Raptor High Speed Commercial Oven

Manual Cooking

Note: "Manual cooking" must be enabled in user options

Use manual cooking when a specific entered time and cooking power levels are desired. It's very useful when you are experimenting with new food items. Maximum cook time is 99:99 (100 minutes and 13 seconds). Microwave and Fan can be set to power levels between 0-100%.

Note: You may also create and edit recipes using the ACP Programming Application.



1. After oven has preheated touch blue menu icon.

Note: To guarantee that oven reaches the desired temperature before the start of cook cycle, enable "Preheat Warning" in user options

2



2. Touch the "Manual Recipe" option.



3. To change cooking temperature for recipe, touch temperature icon on the left, and input new temperature. Two frequently used temperatures will appear for quick selection. Touch green check mark after inputting a temperature.



4. For Stage 1, enter cooking time by touching time entry box. A number pad will appear. Enter the desired cook time. Touch the "OK" icon.




5. Select desired microwave power by touching microwave power entry box. Choose from options ranging from 0% - 100%.



6. Select desired fan speed by touching fan speed entry box. Choose from options ranging from 0% - 100%.



7. Repeat steps 4-6 for each cooking stage, if more than one cooking stage is necessary.

Note: To save without cooking first, touch the save icon.  Follow instructions on the next page.



8. Open oven door and place food in oven. Touch green check mark icon to begin cooking.

Once the cook cycle is complete, open door and use oven mitts and/or paddle to carefully remove food. The display will return to the manual input screen. See instructions on next page to save and edit menu item from manual cook.

Quick Start Guide | Raptor High Speed Commercial Oven

Save a Menu Item from Manual Cook:



1. To save the settings and create menu item, touch the blue save icon
2. Choose a background color and icon, or an image to customize the menu item. Touch the right arrow to move to the next screen.
3. Name recipe and touch the green check mark to save.
4. To reorganize menu items, you may touch, hold and drag them. Touch green check mark to complete this step and save the menu item.



Note: 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: acpsolutions.com/oven-programming/



Manually Edit an Existing Menu Item:



1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Touch the "Edit Recipe" option.
3. Touch the desired recipe to be edited. The control will prompt you to the manual editing screen, where you may revise the cooking settings.



To delete the menu item, touch the orange garbage can icon. Touch the green check mark to confirm, or touch the "X" to dismiss.

4. *Note: Skip this step if you do not want to cook anything.*

Open the oven door and place the food in the oven. Touch green check mark icon to begin cooking with the revised menu item settings. The display will return to the manual input screen at the end of the cook cycle.



5. Touch the right arrow icon to save any changes made to cook settings and move to the next screen.



6. If desired, choose a different background color. Touch the right arrow to select an image at the next screen. Touch the right arrow again to move to the next screen.



7. If desired, change the name of the recipe. Touch green check mark to save the menu item.

2



Manually Move Recipe:

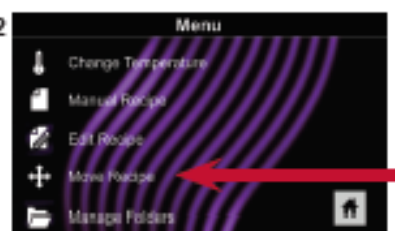


1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Touch the "Move Recipe" option.
3. Touch, hold, and drag recipes to different locations on the screen

Move a recipe into a folder: Touch, hold and drag the recipe to the folder.

Move a recipe out of a folder: Touch, hold and drag the recipe to the top of the screen

2



Quick Start Guide | Raptor High Speed Commercial Oven

Caution: Uploading a new file will overwrite existing items on oven. To ensure items are not lost, first backup files by exporting to USB drive.

Export Menu via USB Flash Drive

1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Scroll down and touch the "Load File" option
3. When prompted, insert the flash drive into the USB port
4. When prompted, select "Export Files".
"Copying Files" screen will appear.
Do not remove USB Flash Drive until "Success" screen appears.
5. Once the file have copied, touch the "Home" icon to return to the main screen. Remove USB Flash Drive.
Settings and menu items will be loaded on USB Flash Drive and ready to share or open in ACP Programming Application .

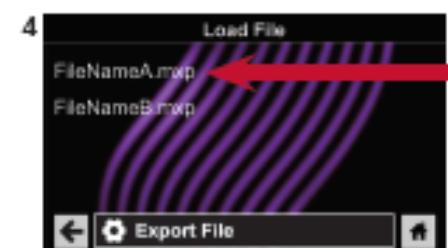
Open Menu in ACP Programming Application

Note: For more comprehensive instructions, see ACP Programming Application User Guide online

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

Import Menu via USB Flash Drive

1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Scroll down and touch the "Load File" option
Caution: Uploading a new file will overwrite existing items on oven. To ensure items are not lost, first backup files by exporting to USB drive.
3. When prompted, insert the flash drive into the USB port
4. Touch the desired file to be uploaded.
5. Once file has uploaded, touch the "Home" icon to return to the main screen.
Settings and menu items will now be loaded and ready to use.



Quick Start Guide | Raptor High Speed Commercial Oven

Connect Oven to Network:



1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Touch the "Network" option.
3. Connect to network using your choice of Ethernet or Wifi:

To connect via Wi-Fi:

- Enable Wi-Fi capability by touching the "On" option.
- Select the desired Wi-Fi network. Enter the network's password. If the network does not immediately appear, touch "Search" to locate the Wi-Fi network.

To connect via Ethernet:

- Make sure the Ethernet cord is plugged into the back of the oven and wall jack. If necessary, use pliers to gently remove plastic plug from Ethernet port on right rear of oven. Insert Ethernet cable.

2



Connect Computer to Oven via Wi-Fi/Ethernet:

1. Connect computer to same network and enter password.
2. An IP address will appear on oven control once it has connected to the network. Open an internet browser window on computer and type in the IP address exactly as it appears on oven screen.
3. Enter your log-in information:

Username	ACP_MXP
Password	Express

4. The oven and computer are now connected.



Transfer Recipe Information via Wi-Fi/Ethernet:

1. After connecting the computer to the oven and logging in, click on the "Upload Recipes" tab in browser window.

Caution: Uploading a new file will overwrite existing items on oven. To ensure items are not lost, first backup files by exporting to USB drive.



2. Upload menu file by following the instructions on web page. Touch the green check mark.

3. Once the file has been fully uploaded, a message will appear that says "Upload Successful!" The recipes will be imported when the oven enters standby mode."



4. To cycle the oven through standby mode, touch the home icon then the green power icon. Oven will begin cooling down. Touch the red stop icon to return to home screen. Menu items and settings will be uploaded and ready to use.



Quick Start Guide | Raptor High Speed Commercial Oven

There are several options you can change to customize the operation of the oven for your business. The table below shows these options; the factory setting is shown in bold type.

Access and Modify User Options:

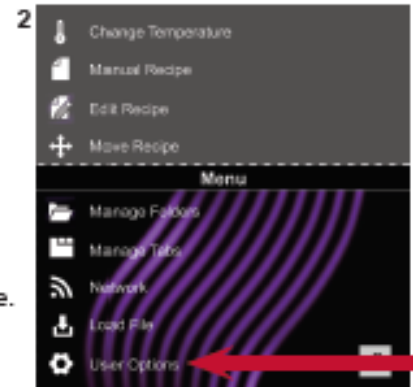


1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Scroll down and touch to select "User Options."



3. Use this menu to modify oven settings.
Touch the left arrow to return to the menu after making each change.

Note: You may also make user options changes using the ACP Programming Application.



User Option	QuikTrip Default
Language	English , Chinese (Mandarin), Japanese, Korean, Russian, German, French, Italian, Polish, Danish, Greek, Latin, Swedish, Portuguese, Spanish, Thai, Lao, Dutch, Vietnamese, Arabic, Ukrainian, Filipino, Norwegian, Hindi, Bengali
Time	12 Hr 24 Hr
Date	MM / DD / YYYY DD / MM / YYYY
Temperature Scale	Celsius Fahrenheit
Preheat Temperature 200°F - 520°F (93°C - 270°C)	400°F (205°C)
Keypad Activation	30 seconds 60 seconds 2 minutes
Brightness	Low Med High
Key Beep	On Off
Volume	Low Medium High
End of Cycle Beep	Three Beeps (Once) Three Beeps (Repeating) Continuous Until Door is Opened
Allow Manual Cook	On Off
Allow Manual Save	On Off
PIN Code <i>*must be a 4-digit numeric PIN</i>	On* (PIN: 1-2-3-4) Off
Opening Door Behavior	Reset Timer Pauses Cook Cycle
Clean Filter Reminder	Every 7 Days Every 30 Days Every 90 Days Off
Preheat Warning	On Off
Auto Shut Off	2 Hours 4 Hours 8 Hours Off

FIRMWARE UPDATE PROCEDURE


The Touch Control is designed to be updated as future technology and programming requirements change. Should new firmware be required follow the steps below. Firmware updates are made available at:

<http://acpsolutions.com/oven-programming/>

1. Ensure the oven is powered on.
2. If the standby (off) screen is showing, press the green power button.
3. Press the blue menu button.
4. If the PIN is enabled, enter 1-3-5-7-9 to access service mode.
 - If the PIN is not enabled the menu will appear.
 - Touch and drag up to scroll to the bottom of the menu and select "User Options".
 - Touch and drag up to scroll down through the user options and select "PIN Code".
 - Select On, enter and remember a 4 digit Pin Code and then select the home button.
 - Now press the blue menu button and enter 1-3-5-7-9 to access service mode.
5. Ensure the software version displayed is less than the version being installed, then press the home button and proceed to program loading.
6. Select "Software Version".
7. Insert the USB/flash drive with the new firmware into the USB port.
8. A box will appear in the lower portion of the screen "Rev "xxxx" Available Begin Update".
9. Press this box to begin firmware update. The screen will now display "Entering Standby Mode" for a few seconds and then the screen will go blank. Continue to wait.
10. The screen will blink, then a few seconds later the Startup logo will appear. Underneath will appear the word "Updating" along with a progress bar. Continue to wait. Note: Do not remove the USB/flash drive until AFTER the reboot is completed.
11. After about two minutes the words "Update Complete" will appear and a green "Reboot" button will appear. Do not remove the USB/flash drive. Press the green button.
12. Once the ACP logo and green power button appear, remove the flash drive and press the green power button.
13. Press the blue menu button and enter 1-3-5-7-9 to access service mode.
14. Verify the software version displayed is new version.
15. Press the home button.
16. The firmware update is complete.

CARE AND CLEANING

Follow the recommendations below and on the following page for proper maintenance of Raptor ovens.

 The use of caustic cleaning products or those containing ammonia, phosphates, chlorine, sodium or potassium hydroxide (lye) can damage critical oven parts. Do not use water pressure type cleaning systems. Use of unapproved cleaning agents will void the terms of the warranty.

Recommended Cleaning Supplies:

Damp towel, plastic scouring pad, ACP Oven Cleaner (Item CL10), ACP Oven Shield Oven Protectant (Item SH10), 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 (SH10) and wipe all interior surfaces. Do not remove Oven Shield. Turn oven on and pre-heat to start cooking.

WARNING

Wear protective gloves and protective glasses when cleaning the oven.

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

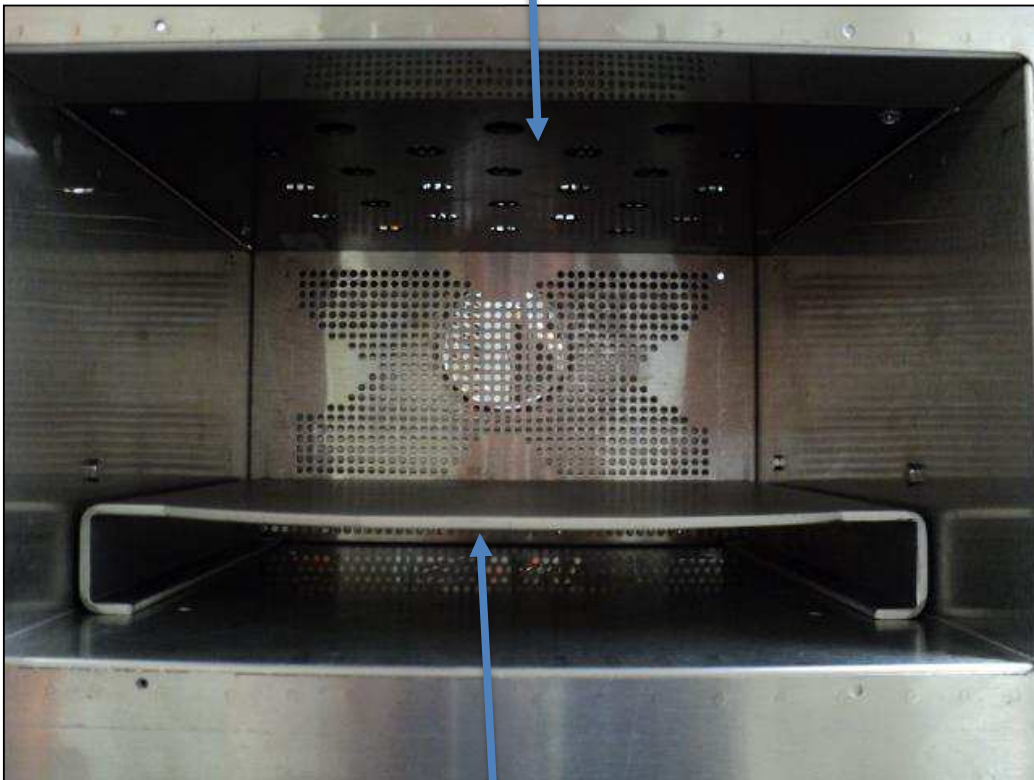
Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Best Practices

- DO** clean oven daily.
- DO** use non-caustic cleaner.
- DO** wear protective gloves and glasses while cleaning.
- DO** always use recommended cleaning supplies: Damp towel, plastic scouring pad, ACP Oven Cleaner (CL10) and ACP Oven Shield Protectant (SH10).
- DO** allow oven and tools to cool before cleaning.
- DO** remove food from oven at end of cycle.
- DO** use only accessories that are both high temperature oven-safe and microwave-safe.
- DO** wash cook plate with warm, soapy water and air dry.
- DO** place cookware in center of oven rack, not touching oven sides.
- DO NOT** use caustic cleaning products or those containing ammonia, phosphates, chlorine, sodium or potassium hydroxide (lye).
- DO NOT** use water pressure style cleaning systems.
- DO NOT** spray cleaning solution into perforations.
- DO NOT** cook foods with plastic wrap on them.
- DO NOT** use abrasive scouring pads to clean ceramic side covers or the red sealant surrounding each cover.
- DO NOT** operate oven without a load (empty) in microwave mode.
- DO NOT** use metal cookware with sides greater than 1 1/2" (3.8 cm) tall.

OVEN CONSTRUCTION – CAVITY

TOP IMPINGEMENT COVER
4 SCREWS TO REMOVE

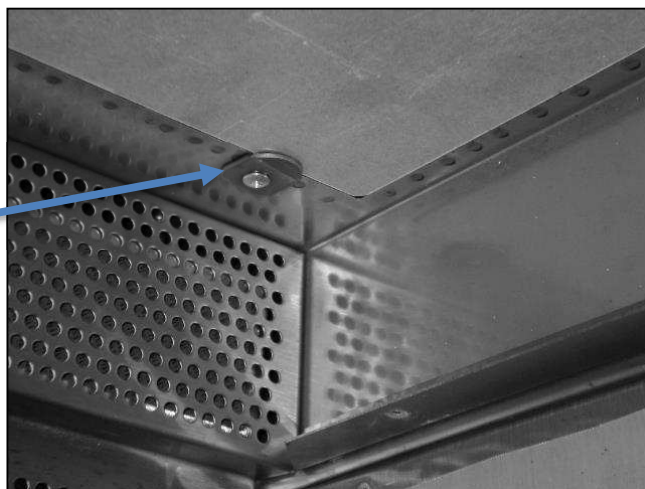


COOKING PLATE
(MUST BE IN PLACE. TO ALLOW
AIR FLOW UNDER FOOD)

OVEN CONSTRUCTION – ANTENNA BOX

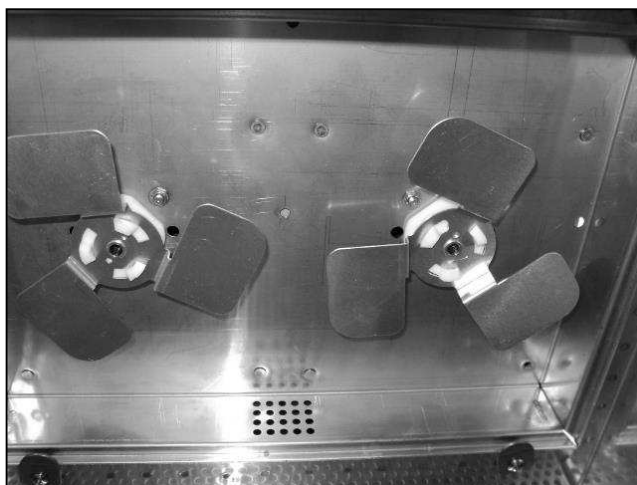
MICA ANTENNA COVER REMOVAL, AFTER IMPINGEMENT COVER REMOVED

LOOSEN 2 FRONT SCREWS
AND REMOVE 2 BACK SECURING
TABS

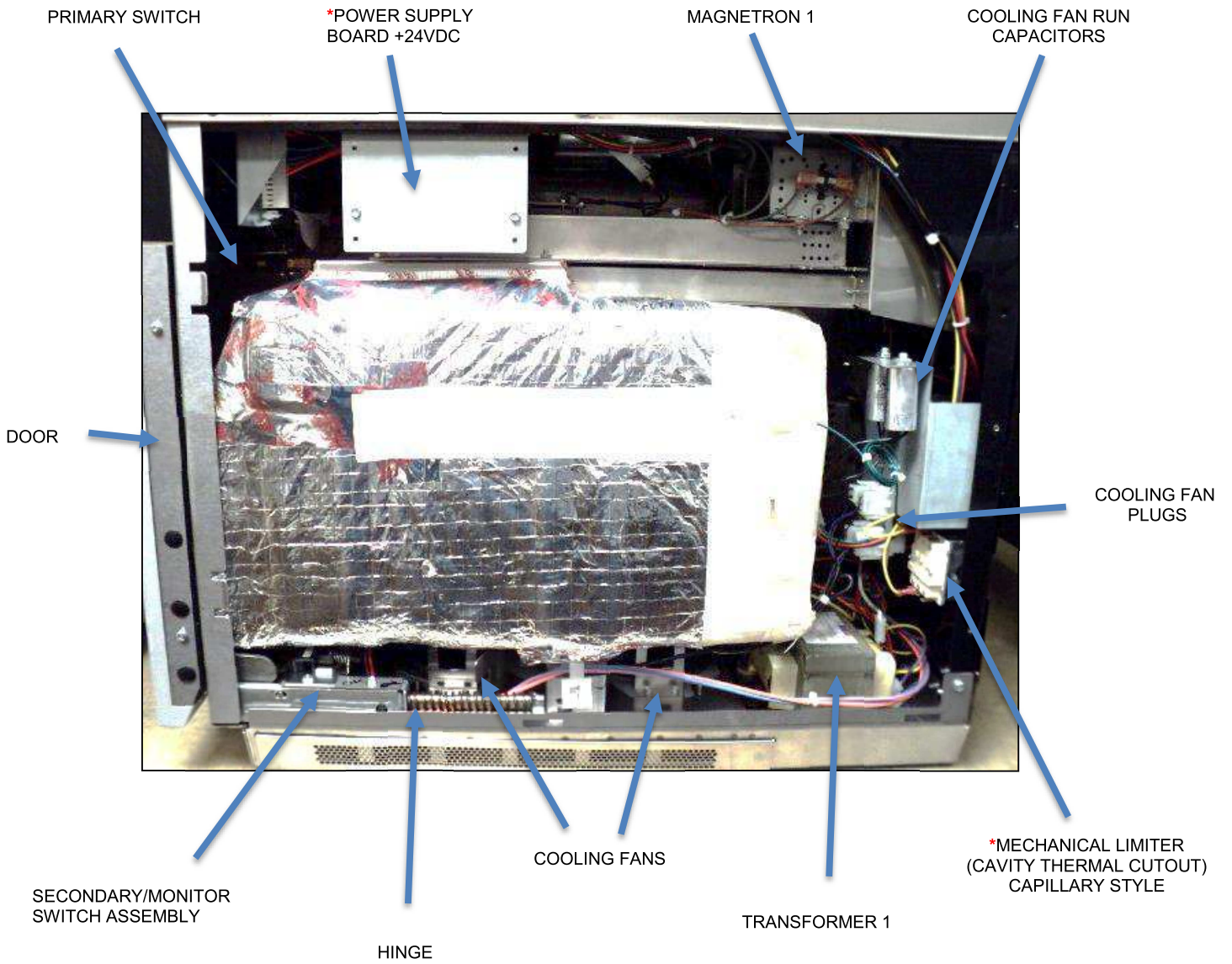


CAREFULLY PRY COVER OUT OF
POSITION USING SECURING TAB. HELD IN
WITH HIGH TEMP GASKETS

ANTENNAS
(From Inside Cavity)
NOTE: 1000w ovens use one



OVEN CONSTRUCTION – RIGHT SIDE



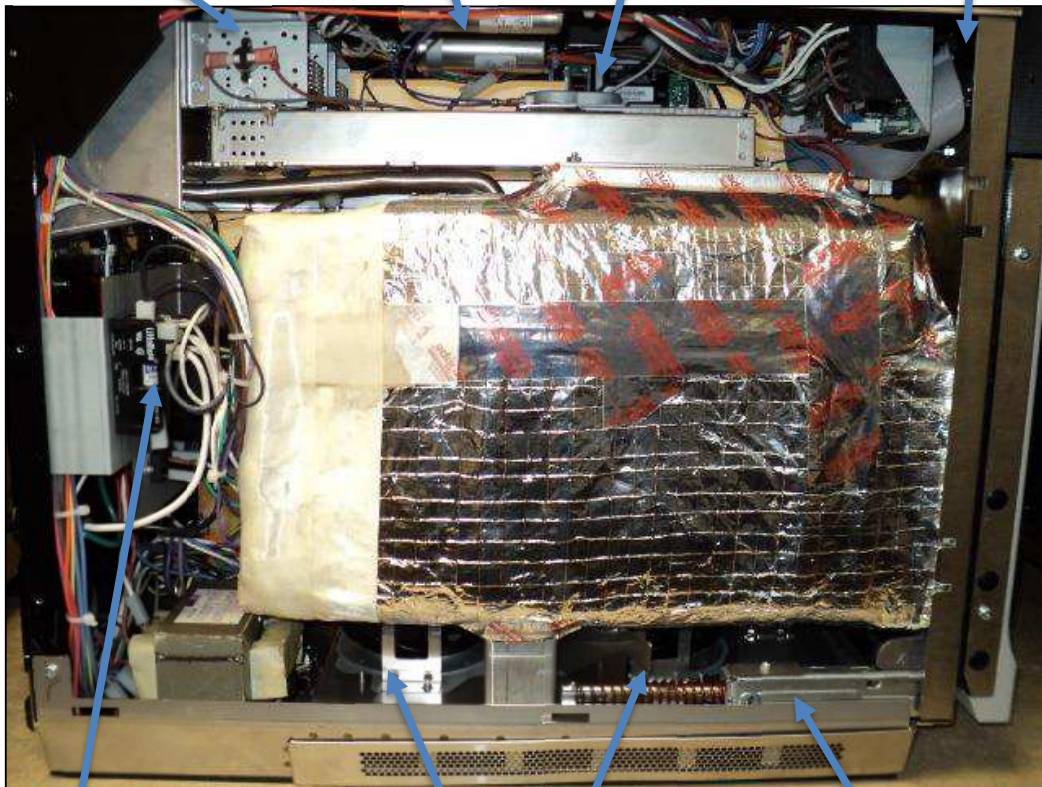
OVEN CONSTRUCTION – LEFT SIDE

MAGNETRON 2
(Not used on
1000w ovens)

CAPACITOR
& DIODE

ANTENNA MOTOR

MAIN CONTROL
BOARD

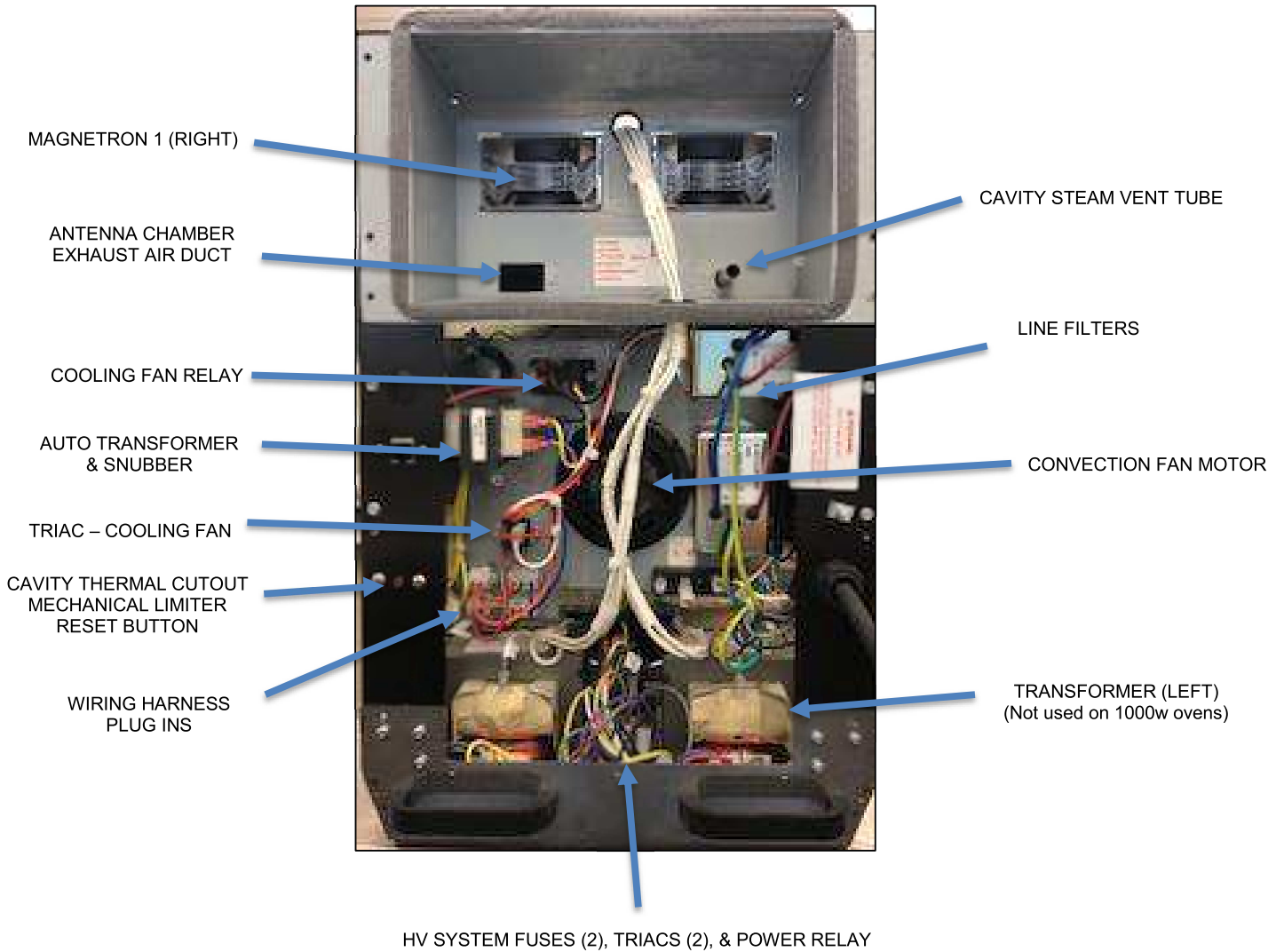


FUSE & FUSE BLOCK

COOLING FANS

HINGE

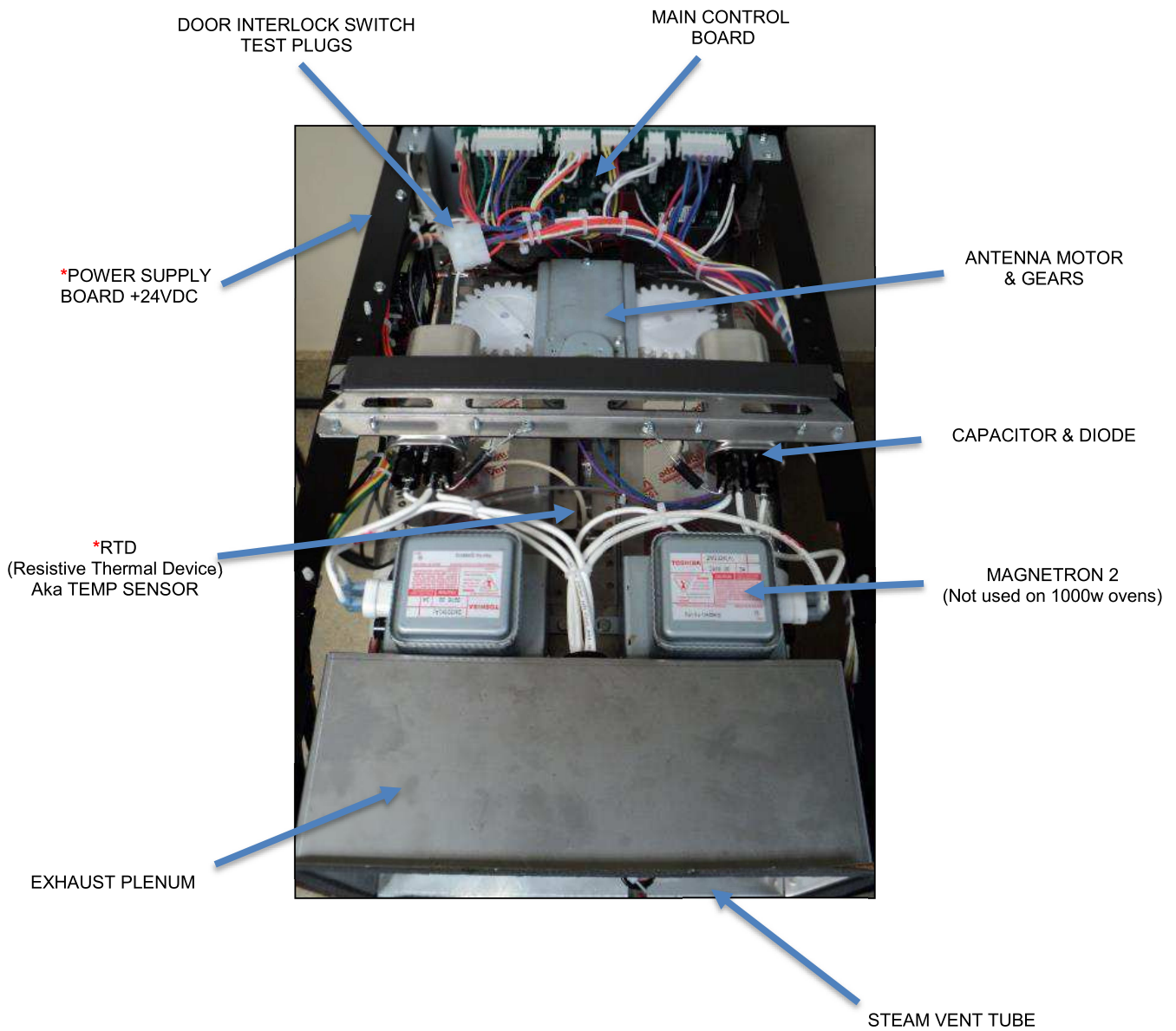
OVEN CONSTRUCTION – BACK



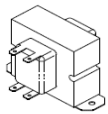
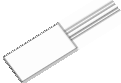


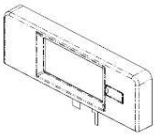


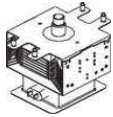

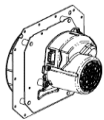

OVEN CONSTRUCTION – TOP



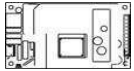
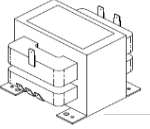


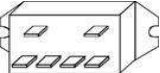


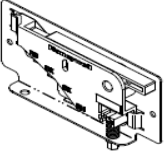



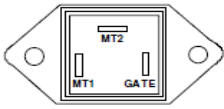

FRONT OF OVEN



COMPONENT TESTING PROCEDURES

Illustration	Component	Test	Results
	Auto Transformer	230 to 0 (Com)..... 208 to 0 120 to 0 (not used).....	Approximately: 38 Ω 35 Ω 25 Ω
	Capacitor, Cooling Fan Motor	Wire to Wire	1.5μf ± 5% 400V 50/60hz
	Capacitor, High Voltage	Terminal to Terminal	.88μf ± 3% 2100V 50/60hz
	Control Board, Main	See Service Test Mode Section	
	Control Board, Touch Screen Display	See Service Test Mode Section	
	Convection RTD (Resistive Thermal Device) aka Temp Sensor	Temperature: 70°F (23.9C)..... 350°F (176.7).....	Approximately: 1100Ω 1650Ω
	Fuses	F1 - BLN 250V 30A..... F3 & F4 250V 12A.....	CLOSED/Continuity
	Magnetron	DISCHARGE CAPACITORS! Wires Removed: Terminal to Terminal..... Both Terminals to Chassis.....	<1Ω OPEN (∞)
	Motor, Antenna	Wires Removed: Terminal to Terminal.....	Approximately: 12,000Ω (12KΩ)
	Motor, Convection Blower	With Line Voltage Applied & ST2 Connector Unplugged: ST1-1 to ST1-2.....	Motor not running with line voltage present indicates a failed motor assembly.
	Motor, Cooling Fan	Wires Removed: BU to BRN..... BU to BK..... BK to BRN.....	Approximately: 200Ω 685Ω 900Ω

COMPONENT TESTING PROCEDURES

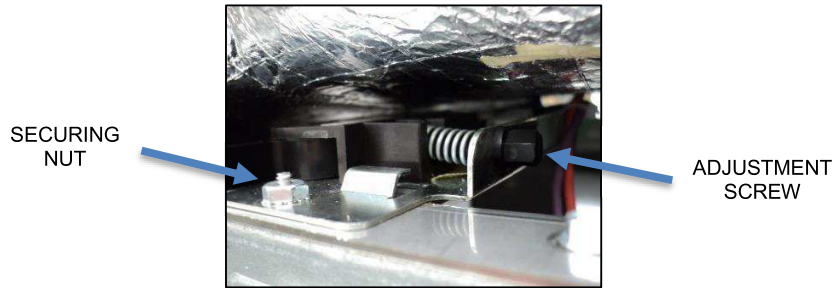
Illustration	Component	Test	Results
	Power Supply Board	With Line Voltage Applied: J1-1 (WH) to J1-3 (BK) J2-1 (RD) to J2-5,6,&7.....	Line Voltage AC Approximately 24VDC
	Power Transformer	DISCHARGE CAPACITORS! Wires Removed: COM to 208 or 230..... 5 to 6..... 4 to Chassis Ground.....	Resistance: <2Ω (Open to Ground) <1Ω (Open to Ground) Approximately 62.5Ω ± 5%
	Rectifier (Diode)	DISCHARGE CAPACITORS! Diode Removed from Capacitor	OPEN (∞) when measured in one direction, 50KΩ or more in the other direction. NOTE: Meter must have >6VDC Battery to effectively measure
	Relay, Fan (24VDC)	Wires Removed: BK to RD 3/16" Terminals..... BK (1/4") to YL Terminal..... BK to BU Terminals.....	Resistance: Approximately 550Ω (Solenoid) Normally Closed - Continuity Normally Open - OPEN (∞)
	Relay, Power (208/230VAC)	Wires Removed: 0 to 1..... 2 to 4 6 to 8	Resistance: Approximately 550Ω (Solenoid) Normally OPEN (∞) Normally OPEN (∞)
	Snubber (Transformer & Relay)	Wires Removed: Terminal to Terminal	Normally OPEN (∞) .09μf
	Switch, Primary	Use Test Plug By Main Board: BU to RD Door Open BU to RD Door Closed	Resistance: Continuity OPEN (∞) NOTE: When opening door, the Primary Switch should ALWAYS activate first.
	Switches, Monitor & Secondary	Use Test Plug with Door Closed: VT to BU (Monitor Switch) VT to OR (Secondary Switch)	Resistance with Door Closed: OPEN (∞) Continuity NOTE: When opening door, the Primary Switch should ALWAYS activate first.
	Thermal Cutout (TCO), Cavity	Wires Removed (one set is used): 11 to 12..... 21 to 22 31 to 32.....	With Mechanical Reset Button "in": Continuity at Temperatures Between 608°F (320C) and 32°F (0C)
	Thermal Cutout (TCO), Magnetron	Wires Removed: Terminal to Terminal.....	Opens at 300°F (320C). Resets at 257°F (125C)
	Triac (Fan, Heater, & Transformer)		Wires Removed: MT1 to Gate Approximately 50Ω MT1 to MT2 - OPEN (∞) MT2 to Gate - OPEN All Terminals OPEN (∞) to Ground
	Convection Heater	Wires Removed: Terminal to Terminal.....	Resistance: Approximately 15Ω

INTERLOCK SWITCH SERVICE

NOTE: THE PRIMARY DOOR SWITCH IS NOT ADJUSTABLE.

TO REMOVE THE SECONDARY/MONITOR SWITCH ASSEMBLY:

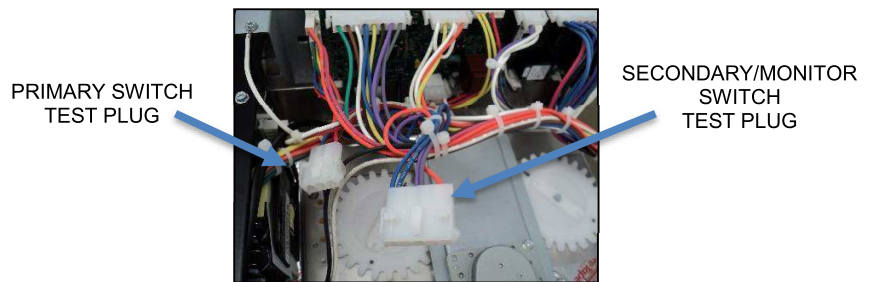
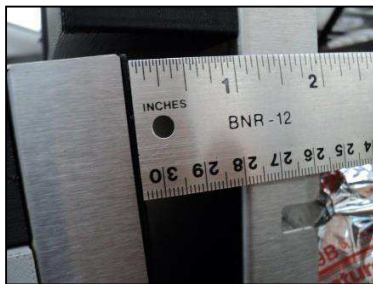
- 1) OPEN THE DOOR
- 2) REMOVE THE 5/16in (10mm) SECURING NUT and SLIDE SWITCH ASSEMBLY OUT



TO REINSTALL AND PROPERLY REPLACE THE DOOR SWITCH ASSEMBLY:

- 1) WITH THE DOOR OPEN, SLIDE SWITCH BACK INTO SWITCH BRACKET AND TIGHTEN THE 5/16in (10mm) NUT.
- 2) USING AN OHMMETER WITH PROBES INSERTED INTO THE VT AND BU WIRES ON THE SECONDARY/MONITOR SWITCH TEST PLUG, ADJUST MONITOR SWITCH TO OPERATE WHEN DOOR IS OPEN TO ONE (1) INCH AT THE TOP OF THE DOOR.

NOTE: TIGHTENING ADJUSTMENT SCREW INCREASES THE TRIPPING POINT (>1 inch)



SWITCH	DOOR CLOSED	CHANGES	TEST PLUG
PRIMARY	OPEN	At ¼ in	BU TO RD
SECONDARY	CLOSED	At ½ in	VT to OR
MONITOR	OPEN	At 1 in	VT to BU

SERVICE TEST MODE

The Service Mode is a useful tool to aid in diagnosing any service issue. To access the oven's service test mode, **the PIN Code must be enabled**. If the PIN Code is not enabled, enable it (See Below). To determine if the PIN CODE is enabled, press the blue menu icon. If the PIN Code prompt appears it is enabled. The touch control system installed in this model is used in other ovens so some components tests will not work properly.

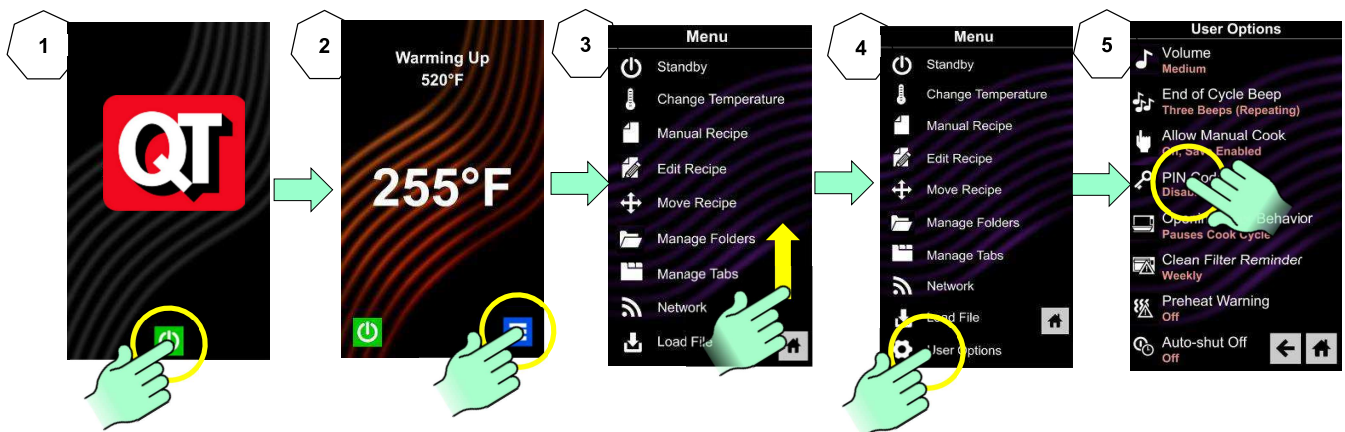
With the PIN Code enabled;

1. Press green start pad
2. Press the blue menu icon and the PIN Code prompt will display
3. Enter, in order, 1, 3, 5, 7, 9 and the Service Mode is initiated

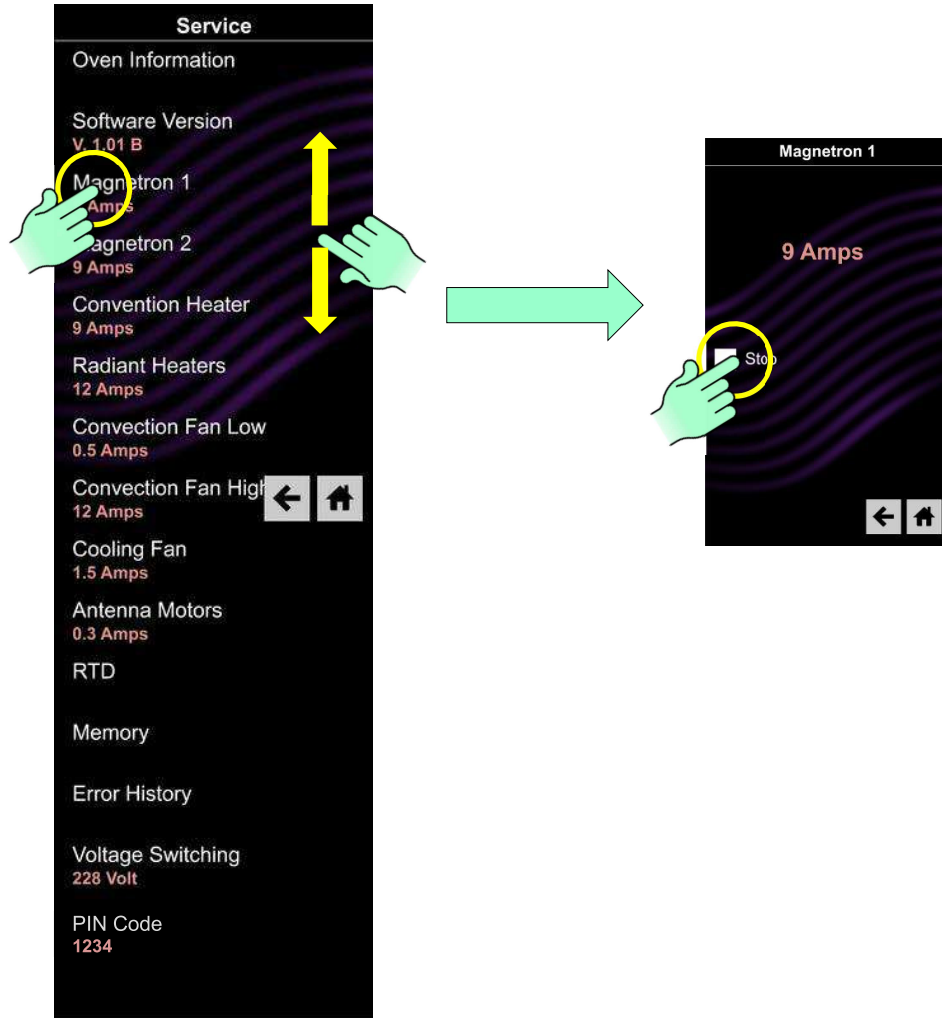


If the PIN Code is not enabled, it must be enabled in the User's Options. With oven on, press the blue menu icon at the bottom of the screen;

1. Press the blue menu icon and the PIN Code prompt will display
2. Scroll screen to "User Options" and press it.
3. Scroll screen to PIN Code (it will say "DISABLED" underneath) and press it.
4. Press the radial pad "On" and ensure it is lit.
5. Enter 1,2,3,4 as PIN Code and memorize, take a picture, or write it down.
6. Press the "Home" icon to return to Main Screen
7. Press the blue menu icon and the PIN Code prompt will display
8. Enter, in order, 1, 3, 5, 7, 9 and the Service Mode is initiated



Once the Service Mode is initiated a menu of options and information is displayed. The menu screen can be navigated by swiping up or down if needed. Some components can be activated from this menu – See example of Magnetron 1 (Right Side) below, by touching start to start or stop to stop. Pressing the “back arrow” will return back on screen. Pressing the “home” icon returns to opening screen.



Service Mode	Purpose	Comments
Oven Information	Provide service provider with door cycles and magnetron tube hours of operation	Press and the following will display: Door Cycles: Tube Hours:
Software Version	Displays the version of software and firmware installed in the control	Press and the following will display: SW: EE: App:
Magnetron 1 Right Side	System can be started and stopped by pressing the Start or Stop icon.	The current amperage being drawn by the HV system. 5 -12amps is considered normal. Look for consistent reading with Magnetron 2 and Convection Heater. This circuit is protected by fuse F3
Magnetron 2 (if) Left Side	System can be started and stopped by pressing the Start or Stop icon	The current amperage being drawn by the HV system. 5 -12amps is considered normal. Look for consistent reading with Magnetron 1 and Convection Heater. This circuit is protected by fuse F4

Both Magnetrons	Both systems can be started and stopped by pressing the Start or Stop icon	The current amperage being drawn by BOTH HV systems. Look for consistent readings with Convection Heater. These are protected by Fuses F3 & F4.
Convection Heater	Heater can be stopped and started by pressing the Start Stop icon	The current amperage being drawn by the Convection Heater. 7-15 amps is considered normal. This circuit protected by fuse F5
Radiant Heaters	Not Used for this model	
Convection Fan Low	Convection Fan Motor Low Speed can be stopped and started by pressing the Start or Stop icon.	The current amperage being drawn by the Convection Fan Motor on low speed. <2 amps and fan motor operating noise is considered normal. This circuit is protected by fuse F2.
Convection Fan High	Convection Fan Motor High Speed can be stopped and started by pressing the Start or Stop icon.	The current amperage being drawn by the Convection Fan Motor on high speed. <3 amps and a high speed fan motor operating noise is considered normal.
Cooling Fan	Motors can be stopped and started by pressing the Start Stop icon.	The current amperage being drawn by both the Cooling Fan Motors. 1-3 amps is considered normal. A failed Cooling Fan motor will likely result in a G2 Error Code
Antenna Motors	Both Antenna Motors can be started by pressing the Start icon. NOTE: pressing Stop icon will not stop the antenna motors. They continue to run until Service Mode is exited.	DOES NOT OPERATE ON MRX UNITS: Antenna Motors draw very low amperage. It is normal to have 0 amps displayed. Service provider should visible inspect operation.
RTD	Resistive Thermal Devices (aka Temp Sensors) Press and the current temperature sensed by the RTD along with the maximum temperature recorded.	MRX OVENS ONLY HAVE ONE RTD AND MAXIMUM READING IS NOT USED. NON USED READING WILL BE 656 or 657– USE RADIANT RTD READING ONLY. The Radiant RTD is located at the back center of oven. The Convection RTD is located on the upper left by the Convection Element. To reset maximum temperature reading, press and hold the Max Convection RTD for several seconds—temperature will change to the current temperature sensed.
Memory	Attached Memory Devices	Press and the following will display: USB Present or Absent SD Card Present or Absent
Error History	Chronological List of Errors Experienced by the Control	Press and the following will display: Error Code Date, Time, and Code (see Error Code List in this section)
Voltage Switching	Displays the voltage as sensed by the control.	Pressing has no effect.
Temperature Offset	The degree of offset programmed into control to synchronize control to cavity temperature.	Press and the following will display: The amount of temperature offset programmed by the factory
Pin Code	Displays the 4 Digit Pin Code	Pressing has no effect.

ERROR CODES

Code	Description	Corrective Action
A2	Invalid Display Firmware	Update Firmware or Replace Touch Control
B1	Touch Screen Error	Replace Touch Control
B2	Wifi Error	Reset Touch Control. If continued failure Replace Touch Control
B3	Wifi Error	Reset Touch Control. If continued failure Replace Touch Control
D0	Convect Temp Sensor (RTD)-Open	Replace Temp Sensor (Top Left of Oven)
D1	Convect Temp Sensor (RTD)-Shorted	Replace Temp Sensor (Top Left Oven)
G0	Oven Exceeded Max. or Min. Temperature	After oven cools, press the cavity thermal cutout's reset button found on the bottom, back right hand corner of oven. If unable to reset, Replace the Cavity Thermal Cutout. NOTE: Cutout may trip if subjected to sub-freezing temperatures
G2	Open Magnetron TCO	Board Senses an Open Magnetron TCO. Inspect Cooling Fans Operation and Airflow, TCO's and Wiring.
H0	Zero Cross Failure	No or Intermittent Voltage at J1 Connector on Main Control Board.
H2	Invalid System State	Main Control Board
H3	Invalid EEPROM/FLASH	Main Control Board
I1	Current Sense-No/Low Amps from Microwave Circuit	Perform Service Test (Magnetron #1 & #2) Suspect Door Switches not fully activated or weak door hinges. Secondary/Monitor Switch assembly is adjustable.
V0	Low Voltage	<188vac Detected by the Main Control Board
V1	High Voltage	>263vac Detected by the Main Control Board

Important Note: Error Code History cannot be cleared. Oldest codes will automatically be deleted when the history log is full.

MICROWAVE POWER TEST

Power Test

All ACP microwave oven power outputs are rated using the IEC705 standards. Using the IEC705 test method requires precision measurements and equipment that is not practical to be performed in the field. Using the test shown below will indicate if the oven performance is satisfactory.

Set Up for Power Test

1. The oven MUST BE at room temperature for best results
2. Service Test Mode "Both Magnetrons"

Test equipment required:

1000 ml test container and thermometer.

Procedure

Fill the test container to the 1000 ml line with cool tap water as close to 60° F / 16° C as possible.

Using the thermometer, stir water for ten seconds; measure, and record the temperature.

Place test container of water in the center of oven cavity and close door.

Heat the water for a 33-second full power cycle.

At end of the cycle, remove test container. Using the thermometer, stir water for ten seconds and record temperature.

Subtract the starting water temperature from the ending water temperature to obtain the temperature rise.

If the temperature rise meets or exceeds the nominal microwave energy rating found on the model/serial tag, the test is complete. If the temperature rise fails to meet the minimum temperature rise, test the line voltage to verify it is correct. Then repeat steps 1-6 making sure to change the water. If the temperature rise fails to meet the minimum temperature rise again the oven will require service.

Minimum Temperature Rise at Thirty -Three (33) Seconds Run Time

ΔT (°F)	Cooking Power Output	ΔT (°F)	Cooking Power Output	ΔT (°C)	Cooking Power Output	ΔT (°C)	Cooking Power Output
10	1000	20	2000	5	1000	11	2000
11	1100	21	2100	5.5	1100	11.5	2100
12	1200	22	2200	6.5	1200	12	2200
14	1400	24	2400	7.5	1400	13	2400
17	1700	25	2500	9.5	1700	13.5	2500
18	1800	27	2700	10	1800	15	2700
19	1900	30	3000	10.5	1900	16.5	3000

Important Notes:

Low line voltage will cause low temperature rise / power output. Ovens must be on a dedicated circuit, properly grounded, and polarized. Other equipment on the same circuit may cause a low temperature rise / power output. This test and results are not a true IEC705 test procedure and are only intended to provide servicers with an easy means of determining if the microwave oven cooking output is correct.

ACCESSORIES

COOK PLATE SHELF	CP10
NON STICK LINER KIT	TL10R (sides, door, base)
PANINI GRILL PLATE	RGR10
PADDLE	PA10 or PA10R (narrower)
LEG KIT	LG10
ACCESSORY RACK	TS10R
STACKING CART	SC10R
BACK COVER PANEL	BC10R