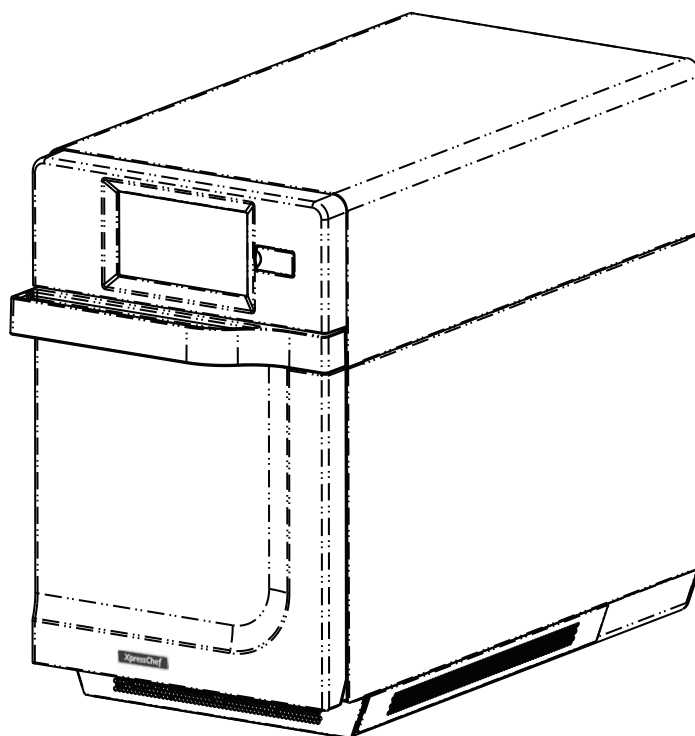


# Bedienungsanleitung

GEWERBLICHER HOCHGESCHWINDIGKEITS-  
KOMBINATIONSOFEN



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

**XpressChef™**

# Inhalts

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Modell-Identifikation</b> .....                              | <b>3</b>     |
| Online-Ressourcen zum Ofen .....                                | 3            |
| <i>ACP-Programmieranwendung:</i> .....                          | 3            |
| <i>Firmware-Updates</i> .....                                   | 3            |
| <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....                       | <b>4-5</b>   |
| <b>Erdung und Montage</b> .....                                 | <b>6</b>     |
| <b>Garhinweise</b> .....  | <b>7</b>     |
| <b>Funktionen</b> .....   | <b>8</b>     |
| <b>Touchpanel-Menübeschreibungen</b> .....                      | <b>9</b>     |
| <b>Touchscreen-Symbolbeschreibung</b> .....                     | <b>10</b>    |
| <b>Allgemeiner Betrieb des Ofens</b> .....                      | <b>11</b>    |
| <b>Vorprogrammiertes Menü</b> .....                             | <b>12</b>    |
| Garen mit vorprogrammierten Menüpunkten .....                   | 12           |
| <b>Vorprogrammierte Menüpunkte</b> .....                        | <b>13</b>    |
| <b>Manuelles Kochen</b> .....                                   | <b>14</b>    |
| <b>Manuelle Programmierung</b> .....                            | <b>15</b>    |
| Ein Menüelement für manuelles Kochen speichern: .....           | 15           |
| Ein vorhandenes Menüelement manuell bearbeiten: .....           | 15           |
| Rezept manuell verschieben: .....                               | 15           |
| <b>Manuelle Organisation: Ordner</b> .....                      | <b>16</b>    |
| <b>Manuelle Organisation: Registerkarten</b> .....              | <b>17</b>    |
| <b>Ofenprogrammierung: USB-Stick</b> .....                      | <b>18</b>    |
| Das Menü auf einen USB-Stick exportieren .....                  | 18           |
| Das Menü in der ACP-Programmieranwendung öffnen.....            | 18           |
| Das Menü von einem USB-Stick importieren.....                   | 18           |
| <b>Ofenprogrammierung: WLAN und Ethernet</b> .....              | <b>19</b>    |
| 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           |
| <b>Pflege und Reinigung</b> .....                               | <b>20-21</b> |
| <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           |
| <b>Benutzeroptionen</b> .....                                   | <b>22</b>    |
| Auf Benutzeroptionen zugreifen und diese ändern: .....          | 22           |
| <b>Standard-Benutzeroptionen</b> .....                          | <b>23</b>    |
| <b>Bevor Sie den Kundendienst anrufen</b> .....                 | <b>24</b>    |

# Modell-Identifikation

Geben Sie die Produktdaten an, wenn Sie sich an ACP wenden. 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: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rufen Sie den Kundendienst/Support von ACP ComServ an, wenn Sie Fragen haben oder einen autorisierten ACP-Servicebetreuer lokalisieren möchten.

– **Innerhalb** der USA oder Kanada rufen Sie gebührenfrei unter 866-426-2621 an.

– **Außerhalb** der USA und Kanada rufen Sie 319-368-8195 an.

– **E-Mail:** [commercialservice@acpsolutions.com](mailto:commercialservice@acpsolutions.com)

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

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. Die neueste Produktliteratur finden Sie unter [acpsolutions.com/product-literature/](https://acpsolutions.com/product-literature/).

## Online-Ressourcen zum Ofen

### ACP-Programmieranwendung



Laden Sie die ACP-Programmieranwendung herunter und installieren Sie sie, um Menü- und Anzeigeeinstellungen für Ihren Ofen mithilfe eines Desktop-Computers oder Tablets zu erstellen, bearbeiten und anzupassen.

Um die aktuellste und beste Version der ACP-Programmieranwendung herunterzuladen, besuchen Sie [acpsolutions.com/oven-programming/](https://acpsolutions.com/oven-programming/)

### Firmware-Updates



Für das bestmögliche Benutzererlebnis empfiehlt ACP, stets die aktuellste Version der Ofen-Firmware zu verwenden.

Um Firmware-Updates sowie Anweisungen zur Installation herunterzuladen oder sich für E-Mail-Benachrichtigungen zu Aktualisierungen anzumelden, besuchen Sie [acpsolutions.com/oven-programming/](https://acpsolutions.com/oven-programming/)

## 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.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

1. Vor der Verwendung des Geräts sämtliche Anweisungen **LESEN**.
  2. Die speziellen „**VORSICHTSMASSNAHMEN GEGEN MÖGLICHE ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENBESTRAHLUNG**“ auf Seite 5 **LESEN UND BEFOLGEN**.
  3. Dieses Gerät **MUSS GEERDET** sein. Nur an eine ordnungsgemäß **GEERDETE** Steckdose anschließen. Siehe „**ERDUNGSHINWEISE**“ auf Seite 8.
  4. Dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** gemäß den in diesem Handbuch enthaltenen Installations-anweisungen installieren bzw. aufstellen.
  5. Einige Produkte, wie z. B. Eier und verschlossene Behälter (z. B. verschlossene Gläser), können explodieren und sollten **NICHT** in diesem Gerät **ERWÄRMT** werden.
  6. Dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den vorgesehenen Zweck wie in diesem Handbuch beschrieben verwenden. Keine Korrosionsmittel oder -gase in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Trocknen von Nahrungsmitteln konzipiert. Er ist nicht für den industriellen Gebrauch oder Laboreinsatz geeignet.
  7. **HEISSER INHALT KANN SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN. ERLAUBEN SIE KINDERN NICHT, DIE MIKROWELLE ZU VERWENDEN.** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Gegenstände entfernen
  8. Dieses Gerät **NICHT** betreiben, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist, es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt oder fallen gelassen wurde.
  9. Dieses Gerät, einschließlich Netzkabel, darf **NUR** von qualifiziertem Kundendienstpersonal gewartet werden. Für die Wartung sind Spezialwerkzeuge erforderlich. Zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
  10. Filter und Öffnungen an diesem Gerät **NICHT** abdecken oder blockieren.
  11. Dieses Gerät **NICHT** im Freien lagern. Dieses Gerät **NICHT** in der Nähe von Wasser (z. B. in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens oder Ähnlichem) verwenden.
  12. Das Kabel oder den Stecker **NICHT** in Wasser tauchen.
  13. Das Kabel von **ERWÄRMTE**n Flächen **FERNHALTEN**.
  14. Das Kabel **NICHT** über eine Tischkante oder Arbeitsplatte herunterhängen lassen.
  15. Siehe Hinweise zur Reinigung der Tür auf Seite 8. Die Reinigung und Pflege sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
  16. Folgendes beachten, um die Gefahr eines Brandes im Gerät zu vermeiden:
    - a. Speisen **NICHT** zu lange kochen. Das Gerät beaufsichtigen, wenn Papier, Plastik oder andere entzündbare Materialien zur Unterstützung des Kochvorgangs in das Gerät gelegt wurden.
    - b. Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten entfernen, bevor die Tüte in das Gerät gelegt wird.
    - c. Falls sich ein Material im Gerät entzündet haben sollte, die Gerätetür **GESCHLOSSEN** lassen, das Gerät ausschalten und das Netzkabel abziehen bzw. den Strom an der Sicherung bzw. am Leistungsschutzschalter ausschalten.
    - d. Den Innenraum des Geräts **NICHT** als Aufbewahrungsort verwenden. **KEINE** Papierprodukte, Küchenutensilien oder Speisen im Gerät lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
  17. Nur zur gewerblichen Nutzung.
  18. Gefährliche Wartungsarbeiten bzw. Reparaturen, bei denen Schutzabdeckungen abgenommen werden, die vor Mikrowellenstrahlung schützen, dürfen nur von qualifizierten Facharbeitern vorgenommen werden.
  19. Wenn die Gerätetür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Mikrowellengerät erst dann betrieben werden, wenn es von einem qualifizierten Facharbeiter repariert worden ist.
  20. Kinder unter 9 Jahren oder Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Wissen dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sein denn unter Aufsicht oder Anweisung.
  21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  22. Es dürfen nur Utensilien verwendet werden, die sich für die Verwendung im Mikrowellengerät eignen.
  23. Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- bzw. Papierbehältern muss stets darauf geachtet werden, dass sich die Speise nicht entzündet.
  24. Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, das Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Die Tür muss geschlossen bleiben, damit etwaige Flammen erstickt werden.
  25. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, können die inneren und äußeren Oberflächen des Geräts Schaden nehmen, wodurch wiederum die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt und möglicherweise eine gefährliche Situation herbeigeführt werden kann.
  26. Das Gerät sollte nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger gereinigt werden.
  27. Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da diese explodieren können.
  28. Die Erwärmung von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Siedevorgang führen. Beim Handhaben des Behälters ist daher mit Vorsicht vorzugehen.
- Besondere Anweisungen für Kombigeräte:**
29. **KEINE** überdimensional großen Speisen oder Utensilien in ein Mikrowellengerät/Umluftofen legen, da diese einen Brand, elektrischen Lichtbogen oder das Risiko eines elektrischen Schlags verursachen können.
  30. **NICHT** mit metallischem Scheuerschwamm reinigen. Es könnten sich Stücke vom Schwamm ablösen und die elektrischen Teile berühren, was das Risiko eines elektrischen Schlags in sich birgt.
  31. Im Umluft- oder Kombimodus **KEINE** Papierprodukte verwenden, die nicht für das Kochen unter hohen Temperaturen ausgelegt sind.
  32. **KEINE** anderen Materialien als die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile in diesem Gerät lagern, wenn es nicht in Betrieb ist.
  33. **KEINE** Teile des Geräts mit Metallfolie abdecken. Eine Einschränkung der Luftzufuhr führt zum Überhitzen des Geräts.
  34. **KEIN** Ofenreinigungsmittel auf die innere Rückwand des Geräts sprühen, da dies zur Verunreinigung und Beschädigung des Umluftheizelements führt.

## DIESE HINWEISE AUFBEWAHREN

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Zur Vermeidung des Risikos von Körperverletzungen oder Sachschäden die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

## Allgemeine Verwendung:

1. **Keine** normalen Küchenthermometer im Gerät verwenden. Die meisten Küchenthermometer enthalten Quecksilber und können einen elektrischen Lichtbogen, eine Fehlfunktion oder eine Beschädigung des Geräts verursachen.
2. Niemals Papier, Plastik oder andere entzündbare Materialien verwenden, die nicht zum Kochen vorgesehen sind.
3. Werden beim Kochen Papier, Plastik oder andere entzündbare Materialien eingesetzt, die Empfehlung des Herstellers zur Verwendung des Produkts befolgen.
4. **Keine** Papiertücher verwenden, die Nylon oder andere Synthetikfasern enthalten. Erwärmte Synthetikfasern können schmelzen und dazu führen, dass sich das Papier entzündet.
5. Das Gerät sauber halten, um eine Korrosion der Oberflächen zu vermeiden. Mangelhafte Sauberkeit kann die Nutzungsdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen.
6. Das Gerät regelmäßig reinigen und Speisereste entfernen.

## Erwärmen von Speisen und Flüssigkeiten:

7. Flüssigkeiten, wie beispielsweise Wasser, Kaffee oder Tee, können aufgrund der Oberflächenspannung von Flüssigkeiten über ihren Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass dies erkennbar ist. Nicht immer zeigt sich ein Brodeln oder Aufwallen der Flüssigkeit, wenn das Gefäß aus dem Mikrowellenofen herausgenommen wird. **DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER ANDERES KÜCHENUTENSIL IN DIE FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WIRD.** Um die Gefahr von Körperverletzungen zu vermeiden:
  - a. die Flüssigkeit nicht überhitzen,
  - b. die Flüssigkeit vor und während der Erwärmung (nach der halben Erwärmungszeit) umrühren,
  - c. keine zylindrischen Gefäße mit engem Hals verwenden,
  - d. das Gefäß nach der Erwärmung für kurze Zeit in der Mikrowelle stehen lassen, bevor es herausgenommen wird,
  - e. äußerste Vorsicht walten lassen, wenn ein Löffel oder anderes Küchenutensil in den Behälter eingetaucht wird.
8. **Nicht** im Gerät frittieren. Das Fett könnte sich überhitzen und gefährlich zu handhaben sein.
9. **Keine** Eier in der Schale oder mit intaktem Eigelb im Mikrowellenofen kochen oder aufwärmen. Dies kann zur Druckbildung und zum Zerbersten führen. Eigelb vor dem Kochen mit einer Gabel oder einem Messer einstechen.
10. Beim Garen von Kartoffeln, Tomaten oder ähnlichen Nahrungsmitteln im Mikrowellenofen die Schale bzw. Haut einstechen. Wenn die Schale bzw. Haut eingestochen wird, kann der Dampf gleichmäßig entweichen.

11. **Keine** dicht verschlossenen Behälter oder Plastikbeutel im Gerät erwärmen. Speisen oder Flüssigkeiten können sich schnell ausdehnen und den Behälter oder Beutel platzen lassen. Behälter oder Beutel vor der Erwärmung einstechen oder öffnen.
12. **Keine** Babyflaschen im Gerät erwärmen.
13. Gläser mit Babynahrung sollten vor dem Erwärmen geöffnet und der Inhalt vor dem Verzehr gerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
14. Das Gerät niemals zum Erhitzen von Alkohol oder alkoholhaltigen Speisen verwenden, da sich diese bei Überhitzen schneller entzünden können.

## Zusätzliche Sicherheitshinweise für Mikrowellengeräte:

15. Das Gerät **nicht** ohne Kochgut betreiben.
16. Nur Popcorn in Verpackungen zubereiten, die für die Verwendung in Mikrowellenöfen vorgesehen und entsprechend ausgewiesen sind. **Die Zubereitungszeit ist von der Wattleistung des Geräts abhängig.** Den Erwärmungsvorgang nicht fortsetzen, wenn alle Körner gesprungen sind. Das Popcorn verbrennt sonst. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
17. **Keine** Metallutensilien im Gerät verwenden.
18. Das Gerät **MUSS** wenigstens einmal im Jahr von einem autorisierten Kundendienst geprüft werden. Alle Inspektionen und Reparaturen zur späteren Bezugnahme aufzeichnen.

## Zusätzliche Sicherheitshinweise für Kombigeräte:

19. **Kein** Popcorn in diesem Gerät zubereiten.
20. Metallutensilien in diesem Gerät nur dann verwenden, wenn dies von Herstellern von Mikrowellenspeisen empfohlen wurde oder das Rezept nach Metallutensilien im Umluft- oder Kombimodus verlangt. Speisen möglichst in Glas- oder Porzellanbehältern erhitzen.
21. Im Umluftmodus beträgt die Temperatur mindestens 232°C. Sicherstellen, dass der Hersteller von Plastik-, Papier- oder anderen leicht entzündbaren Materialien diese als widerstandsfähig gegenüber der maximalen Ofentemperatur ausgewiesen hat.
22. Ofenroste, Utensilien, Rostschienen und Ofenoberflächen können während und nach dem Gebrauch heiß werden. Falls notwendig Utensilien oder Schutzkleidung wie Topflappen oder trockene Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Das Gerät **nicht** direkt nach Gebrauch vom Netz trennen. Der interne Lüfter muss das Gerät abkühlen, um eine Beschädigung der elektrischen Bauteile zu vermeiden.
24. Achtung: Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Behälter, die mit Flüssigkeit gefüllt sind oder deren Inhalt sich bei Erwärmung verflüssigt, auf einer Höhe platziert werden, die einen Blick auf den Inhalt ermöglicht.

## DIESE HINWEISE AUFBEWAHREN

# Erdung und 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



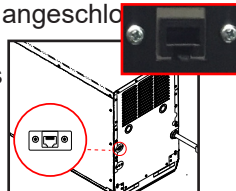
### **WARNUNG**

Zur Vermeidung von elektrischen Schlägen oder Tod muss dieser Ofen geerdet sein und der Stecker darf nicht manipuliert werden.

## 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.



### 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.
- Dieser Ofen muss an der Arbeitsplatte abgedichtet werden, um einen ordnungsgemäßen hygienischen Betrieb zu gewährleisten. Es ist mit einer Bodenwannendichtung ausgestattet, die für diese Abdichtung ausgelegt ist.
- Überprüfen Sie die Dichtung auf Beschädigungen, bevor Sie den Ofen auf die Arbeitsplatte stellen.
- Minimieren Sie das Verrutschen des Ofens, um Schäden an der Dichtung zu vermeiden.
- Wenn diese Dichtung angebracht ist, soll sie verhindern, dass verschüttete Flüssigkeiten auf angrenzenden Arbeitsplattenoberflächen unter unzugängliche Teile des Geräts gelangen.

### 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.

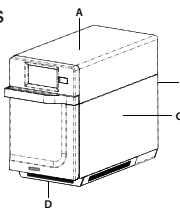
 **Essen NICHT direkt auf dem Ofenboden garen.**

### **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

### 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.



## Garhinweise

- Im XpressChef™ 3i 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.
- 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.
- Nutzen Sie die Vorteile des Zubehörs:
  - Kochplatten-Grillzubehör** (CP10): Hilft beim Rösten und Bräunen von Pizza, Brot und mehr.
  - Antihaf-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.
  - Panini-Press** (PRS10R): Erzeugt Panini-Abdrücke auf Sandwiches.
  - Ofenschieber** (PA10, PA10R): Hilft beim Entfernen von Sandwiches und Pizza aus den XpressChef™ 3i-Öfen. PA10R Schieber lässt sich bei installiertem LG10 Fußgestell unter dem XpressChef™ 3i Ofen verstauen (LG10 separat erhältlich).
  - Antihaf-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*)
- Die am häufigsten verwendete Ofentemperatur liegt bei 270 °C (520 °F). Verringern Sie die Ofentemperatur, wenn das Produkt für längere Zeit gekocht wird.
- Legen Sie Backpapier auf das Backblech, um die Speisen nach dem Erwärmen leicht entfernen und das Blech einfach reinigen zu können.
- 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.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert unnötige Schmutzansammlungen, welche die Ofenleistung beeinträchtigen können.
- 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 Antihaf-Liner und ersetzen Sie diesen, sobald die Schicht abzublättern beginnt.
- 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

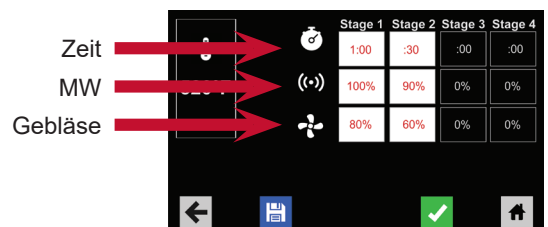
Das Phasenkochen ermöglicht, dass nacheinander und ohne erneute Eingabe des Benutzers bis zu vier unterschiedliche Garzyklen oder -stufen durchlaufen werden. Phasenkochen kann verwendet werden, um Lebensmittel zunächst aufzutauen, dann zu garen und sie dann bis zum Servieren warmzuhalten.

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

### BEISPIEL FRÜHSTÜCKSRÖLLEN (GEFROREN)

Gesamte Garzeit: 1:30  
Temperatur: 270 °C (520 °F)

|                   | Stufe 1 | Stufe 2 |
|-------------------|---------|---------|
| <b>Zeit</b>       | 1:00    | :30     |
| <b>Mikrowelle</b> | 100%    | 90%     |
| <b>Gebläse</b>    | 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


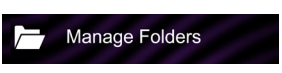
*Der Ofen verfügt über eine Not-Neustarttaste, mit der die Benutzer den Ofen schnell und einfach neu starten können – ohne den Stecker zu ziehen.*

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

# Touchscreen-Symbolbeschreibung

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

# Allgemeiner Betrieb des Ofens

## Ofen einschalten, vorheizen

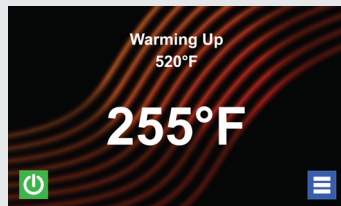
Dieser Ofen kann auf eine Temperatur zwischen 95° C (200 °F) und 270° C (520 °F) vorgeheizt werden.

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.



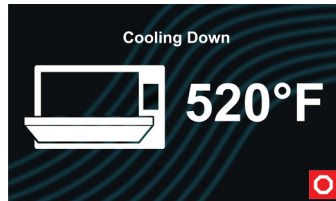
Tippen Sie erneut auf die Einschalttaste, um das Vorheizen zu unterbrechen, oder auf das blaue Menü-Symbol, um Hauptmenü und die Benutzeroptionen aufzurufen.

## 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/](https://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.

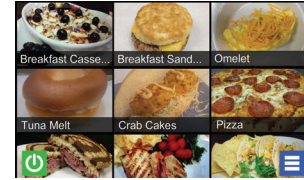
# Vorprogrammiertes Menü

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                     |                         |



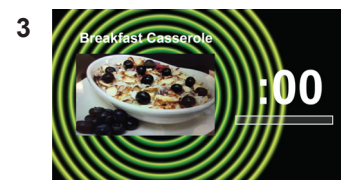
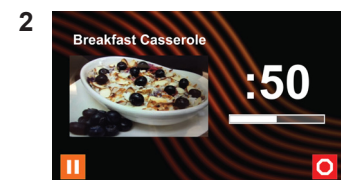
## Garen mit vorprogrammierten Menüpunkten

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.
















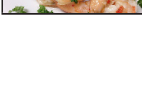
Um zu gewährleisten, dass dieser Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, bevor der Garzyklus beginnt, in den Benutzeroptionen „Warnung Vorheizen“ aktivieren.

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 |             |           |                |
|---|---|--------------------------------|-------------|-----------|----------------|--------------------------------|-------------|-----------|----------------|
|    | <b>FRÜHSTÜCKS-AUFLAUF</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)              | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 1:00        | 50%       | 0%             | 1                              | 2:45        | 50%       | 10%            |
|   |   | 2                              | 0:40        | 40%       | 40%            |                                |             |           |                |
|    | <b>FRÜHSTÜCKS-SANDWICH</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)             | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 0:50        | 60%       | 10%            | 1                              | 0:55        | 60%       | 0%             |
|    | <b>OMELETTE</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                        | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 1:00        | 60%       | 0%             | 1                              | 2:10        | 60%       | 0%             |
|   |   | 2                              | 0:50        | 50%       | 10%            |                                |             |           |                |
|    | <b>ÜBERBACKENES THUNFISCH-SANDWICH</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F) | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 0:20        | 60%       | 0%             | 1                              | 0:45        | 60%       | 10%            |
|   |   | 2                              | 0:10        | 40%       | 10%            |                                |             |           |                |
|    | <b>CRAB CAKES</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                      | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 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%           |                                |             |           |                |
|    | <b>PIZZA</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                           | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 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%            |                                |             |           |                |
|   | <b>REUBEN-PANINI</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                   | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 0:40        | 60%       | 10%            | 1                              | 1:00        | 60%       | 10%            |
|  | <b>MUFFULETTA-PANINI</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)               | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 0:40        | 50%       | 50%            | 1                              | 1:00        | 60%       | 50%            |
|   |   | 2                              | 0:05        | 80%       | 80%            |                                |             |           |                |
|  | <b>FISCH-TACOS</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                     | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 1:30        | 50%       | 30%            | 1                              | 2:10        | 50%       | 30%            |
|  | <b>LACHS</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                           | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 1:55        | 40%       | 20%            | 1                              | 2:30        | 50%       | 20%            |
|   |   | 2                              | 0:10        | 100%      | 20%            | 2                              | 0:10        | 100%      | 20%            |
|  | <b>GEGRILLTES GEMÜSE</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)               | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 1:30        | 100%      | 100%           | 1                              | 2:00        | 100%      | 100%           |
|  | <b>GEBACKENE KARTOFFEL</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)             | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 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%            |                                |             |           |                |
|  | <b>SANDWICH-EIS</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                    | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 0:35        | 30%       | 20%            | 1                              | 0:35        | 50%       | 40%            |
|  | <b>GEGRILLTE ANANAS</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 1:00        | 80%       | 40%            | 1                              | 1:00        | 80%       | 40%            |
|  | <b>CHICKEN WINGS</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                   | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 1:15        | 100%      | 0%             | 1                              | 2:00        | 100%      | 0%             |
|   |   | 2                              | 1:15        | 80%       | 10%            | 2                              | 2:00        | 100%      | 10%            |
|  | <b>POMMES FRITES</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                   | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 1                              | 1:00        | 100%      | 100%           | 1                              | 1:30        | 100%      | 80%            |
|  | <b>GARNELEN</b><br>Temperatur: 270 °C (520 °F)                        | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> | <u>STUFE</u>                   | <u>ZEIT</u> | <u>MW</u> | <u>GEBLÄSE</u> |
|   |   | 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)

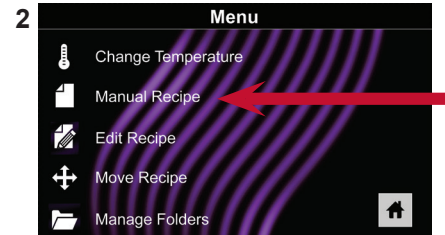
Verwenden Sie „Manuelles Kochen“, wenn eine bestimmte eingegebene Zeit sowie eine bestimmte Garstärke gewünscht sind. Diese Option ist sehr nützlich, wenn Sie mit neuen Lebensmitteln experimentieren. Die maximale Gesamt-Garzeit beträgt 99:99 (100 Minuten und 39 Sekunden).. Mikrowelle und Lüfterkönnen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



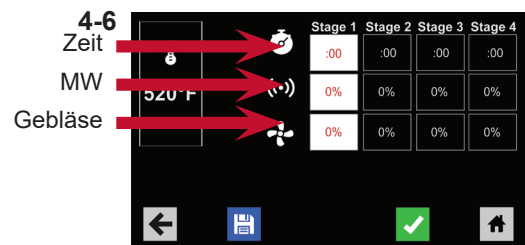
4. Geben Sie für Stufe 1 die **Garzeit** durch Berühren des Zeiteingabefelds ein. Ein Ziffernblock erscheint. Geben Sie die Zeit ein. Tippen Sie auf das „OK“-Symbol.




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



## 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.



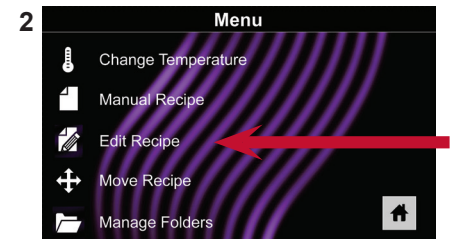
5. Tippen Sie auf den nach rechts zeigenden Pfeil, um alle vorgenommenen Kocheinstellungen zu speichern und zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



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

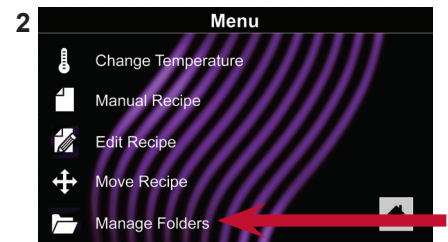


# Manuelle Organisation: Ordner

## 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.






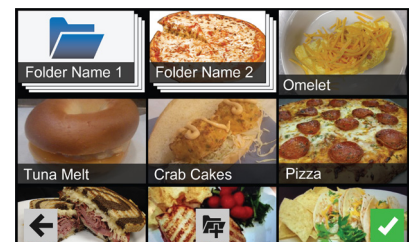
## Einen vorhandenen Rezeptordner manuell bearbeiten:

**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.*



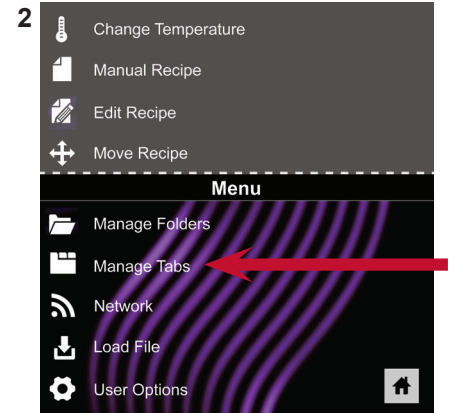
1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „Registerkarten verwalten“ im Menübildschirm.



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.



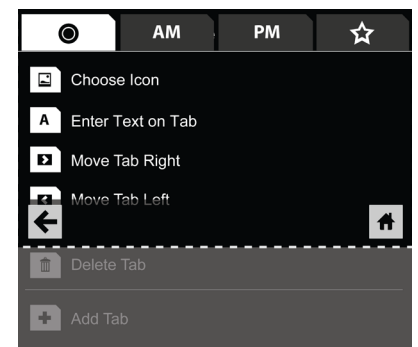
**Einen Text zur Registerkarte hinzufügen:** Berühren Sie die Option „Texteingabe in Registerkarte“. Geben Sie den gewünschten Text ein und tippen Sie zum Speichern auf das grüne Häkchen.

**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.

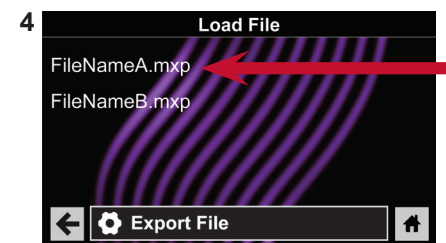
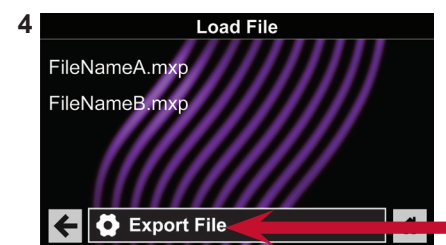
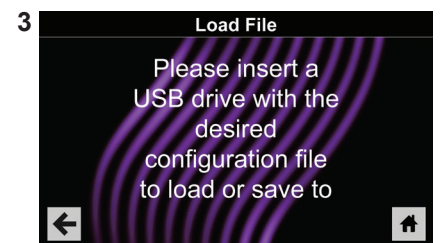
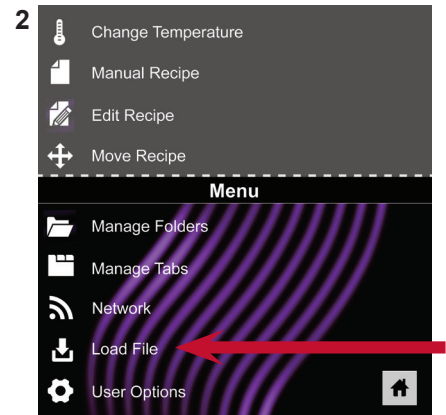
## Importieren Sie das Menü über den USB-Stick



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.

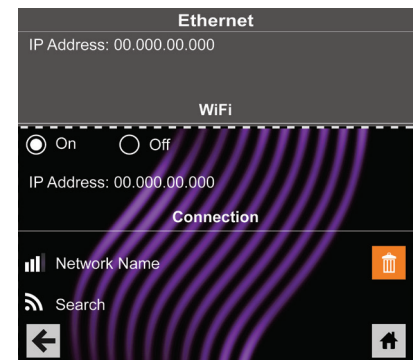
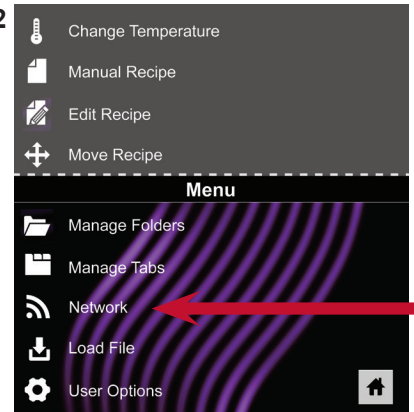
3. Sobald die Datei vollständig hochgeladen wurde, erscheint die Meldung „Hochladen erfolgreich!“ Die Rezepte werden importiert, sobald der Ofen in Bereitschaftsmodus geht.“



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.

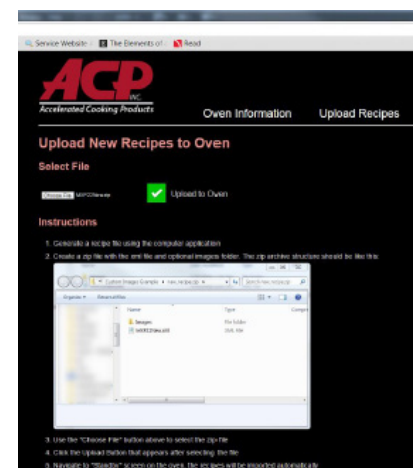


2



**Sie müssen die Rezeptinformationen für mehrere Standorte aktualisieren?**

Kontaktieren Sie uns unter [commercialservice@acpsolutions.com](mailto:commercialservice@acpsolutions.com) für detaillierte Informationen zu SFTP- und Enterprise-WLAN-Unterstützung.



# Reinigung und Pflege

Befolgen Sie für die ordnungsgemäße Instandhaltung von XpressChef™ 3i-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.

XpressChef™ Kontakt:



866-426-2621

E-mail: [commercialservice@acpsolutions.com](mailto:commercialservice@acpsolutions.com)

# Reinigung und Pflege

| TÄGLICHE REINIGUNG:            |  |
|--------------------------------|--|
| 1. OFEN VORBEREITEN            | <ol style="list-style-type: none"> <li>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.<br/>Lassen Sie das Innere des Ofens bis auf Raumtemperatur abkühlen.<br/><b>Hinweis:</b> Um das Abkühlen des Ofens zu beschleunigen, stellen Sie nach dem Ausschalten einen Eiswürfelbehälter mit Eis in den Garraum.</li> <li>Entfernen Sie nach dem Abkühlen die Kochplatte und anderes Zubehör aus dem Garraum.</li> </ol>   |
| 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"> <li><b>REINIGUNG DER KOCHPLATTE:</b> Lassen Sie die Kochplatte vor der Reinigung abkühlen. <ol style="list-style-type: none"> <li>Reinigen Sie die Kochplatte mit flüssigem Geschirrspülmittel wie Dawn® und einem nicht abrasiven Schwamm oder einer weichen Bürste.</li> <li><b>FÜR HARTNÄCKIGEN SCHMUTZ:</b> 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.<br/><b>⚠ Verwenden Sie KEINE laugenhaltigen Reiniger (z. B. Natriumhydroxid), da diese mit dem Aluminium reagieren und die Oberfläche beschädigen können</b></li> </ol> </li> <li>Die Reinigungsanleitung für andere Zubehöerteile finden Sie in der Originalverpackung</li> </ol> |
| 4. REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN | <ol style="list-style-type: none"> <li><b>REINIGEN SIE DIE AUSSENSEITE DER OFENTÜR</b> und andere Oberflächen mit einem sauberen Tuch, Schwamm oder Nylon-Pad.</li> <li><b>REINIGEN SIE DEN TOUCHSCREEN</b> mit einem trockenen oder feuchten Mikrofasertuch.<br/><b>⚠ Verwenden Sie KEIN Windex oder andere aggressive Chemikalien. Sprühen Sie KEINE Flüssigkeiten auf den Bildschirm</b></li> </ol>   |
| WÖCHENTLICHE REINIGUNG:        |  |
| 1. LUFTFILTER REINIGEN         | <ol style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie die drei magnetischen Luftfilter, die vorne und an den Seiten unter dem Ofen befestigt sind.<br/><b>⚠ ACHTUNG: Betreiben Sie den Ofen nicht ohne Luftfilter.</b></li> <li>Waschen Sie die Filter in einer milden, mit warmem Wasser zubereiteten Reinigungslösung.</li> <li>Spülen und trocknen Sie die Filter gründlich.</li> <li>Setzen Sie die sauberen Filter vorne und seitlich am Ofen ein.</li> </ol>  |

# Benutzeroptionen

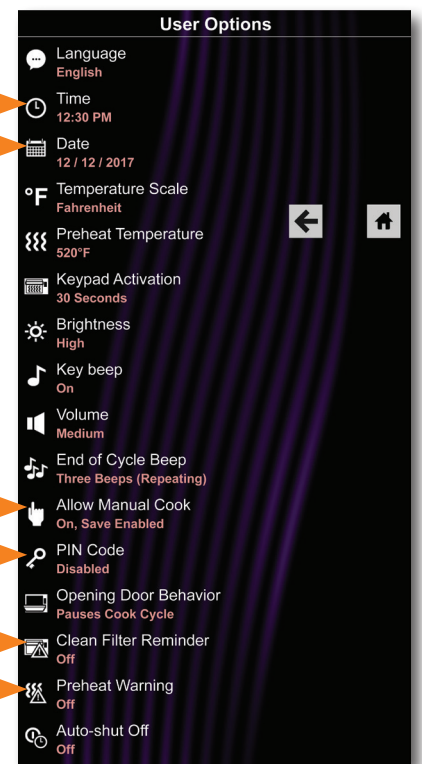
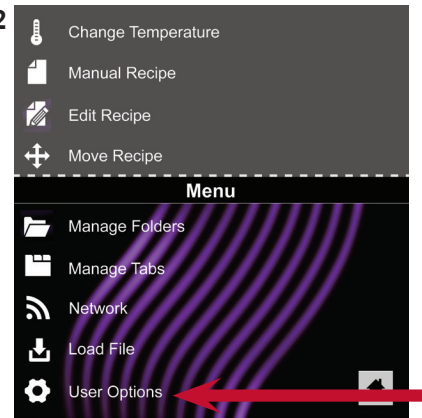
Es gibt mehrere Optionen, die Sie ändern können, um den Ofeneinsatz an Ihren Betrieb anzupassen. Die Tabelle auf Seite 23 zeigt diese Optionen an; die Werkseinstellung ist in Fettschrift dargestellt.

## 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

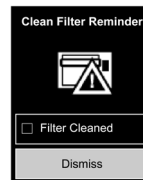
Wenn die Meldung „Filter reinigen“ angezeigt wird, reinigen Sie die Luftfilter gründlich. **Durch die Reinigung der Luftfilter wird die Meldung nicht ausgeschaltet.** Die Meldung wird nach 24 Stunden automatisch nicht mehr angezeigt.

- 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   |   |
|---|---|---|
|   | XpressChef™ 3i, 60Hz  | XpressChef™ 3i, 50Hz  |
| Sprache   | <b>Englisch</b> , 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 | <b>Englisch</b> , 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<br><i>* Der Zeit-Eintrag kann nach Stunden und Minuten eingestellt werden</i>    | * 12 Std<br>* 24 Std  | * 12 Std<br>* 24 Std  |
| Datum<br><i>* Der Datums-Eintrag kann nach Tag, Monat und Jahr eingestellt werden</i> | *MM / TT / JJJJ<br>*TT / MM / JJJJ  | *MM / TT / JJJJ<br>*TT / MM / JJJJ  |
| Temperaturskala   | Celsius<br><b>Fahrenheit</b>  | <b>Celsius</b><br>Fahrenheit  |
| Temperatur vorheizen<br><i>200 °F - 520 °F (93 °C - 270 °C)</i>                       | <b>520 °F ( 270 °C )</b>  | <b>270 °C ( 520 °F )</b>  |
| Tastatur-Aktivierung  | <b>30 Sekunden</b><br>60 Sekunden<br>2 Minuten  | <b>30 Sekunden</b><br>60 Sekunden<br>2 Minuten  |
| Helligkeit  | Niedrig<br>Mittel<br><b>Hoch</b>  | Niedrig<br>Mittel<br><b>Hoch</b>  |
| Tastenton   | <b>Ein</b><br>Aus   | <b>Ein</b><br>Aus   |
| Lautstärke  | Niedrig<br><b>Mittel</b><br>Hoch  | Niedrig<br><b>Mittel</b><br>Hoch  |
| Piepton zum Vorgangsende  | Drei Pieptöne (einmalig)<br><b>Drei Pieptöne (wiederholt)</b><br>Kontinuierlich, bis die Tür geöffnet wird  | Drei Pieptöne (einmalig)<br><b>Drei Pieptöne (wiederholt)</b><br>Kontinuierlich, bis die Tür geöffnet wird  |
| Manuelles Kochen zulassen   | <b>Ein</b><br>Aus   | <b>Ein</b><br>Aus   |
| Manuelles Speichern zulassen  | <b>Ein</b><br>Aus   | <b>Ein</b><br>Aus   |
| PIN-Code<br><i>* muss eine 4-stellige numerische PIN sein</i>                         | *Ein<br><b>Aus</b>  | *Ein<br><b>Aus</b>  |
| Verhalten beim Türöffnen  | Zeitmesser zurücksetzen<br><b>Unterbricht Kochzyklus</b>  | Zeitmesser zurücksetzen<br><b>Unterbricht Kochzyklus</b>  |
| Erinnerung Filter reinigen  | Alle 7 Tage<br>Alle 30 Tage<br>Alle 90 Tage<br><b>Aus</b>   | Alle 7 Tage<br>Alle 30 Tage<br>Alle 90 Tage<br><b>Aus</b>   |
| Warnung Vorheizen   | Ein<br><b>Aus</b>   | Ein<br><b>Aus</b>   |
| Automatisches Abschalten  | 2 Stunden<br>4 Stunden<br>8 Stunden<br><b>Aus</b>   | 2 Stunden<br>4 Stunden<br>8 Stunden<br><b>Aus</b>   |

# 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.<br>Stellen Sie sicher, dass der Ofen an einen geerdeten Stromkreis angeschlossen ist.<br>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.   |
| Gebälse 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.<br><b>Bei Modellen ohne Reset-Taste:</b><br><i>Ofen ausstecken. 5 Sek. warten. Wieder einstecken.</i><br><b>Bei Modellen mit Reset-Taste:</b><br>a. Entfernen Sie den vorderen magnetischen Luftfilter.<br>b. Greifen Sie durch den linken Lufteinlass und drücken Sie nach oben auf die Taste, um den Ofen zurückzusetzen.<br> |
| Auf dem Bildschirm wird die Fehlermeldung „G0“ angezeigt.          | Maximale Ofentemperatur überschritten<br><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><br><i>Wenn die Fehlermeldung „G0“ weiterhin angezeigt wird oder erneut auftritt, wenden Sie sich an den ACP, Inc. ComServ-Kundenservice</i>  |

### XpressChef™ Kontakt:



866-426-2621

email: [commercialservice@acpsolutions.com](mailto:commercialservice@acpsolutions.com)

Für die vollständige Produktdokumentation besuchen Sie:  
[www.acpsolutions.com](http://www.acpsolutions.com)