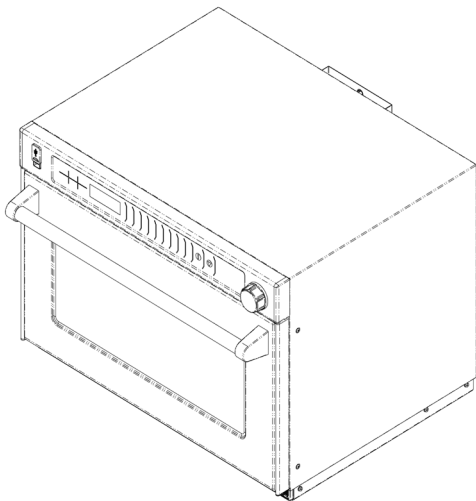




Gebruikershandleiding

DEZE OVEN IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK



Magnetron voor commercieel gebruik

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik. Indien de oven van eigenaar verandert, zorg er dan voor dat deze handleiding met de oven wordt meegegeven.

Inhoud

Modelidentificatie	2
Vorzorgsmaatregelen om mogelijke blootstelling aan overmatige microgolvenenergie te voorkomen	2
Belangrijke veiligheidsinstructies ...	3-4
Voorschriften m.b.t. aarding	5
Installatie	5
Display en functies	6-8
Het bedieningspaneel van de oven gebruiken	9
Programmering van de bedieningselementen van de oven	10-11
Gebruikersopties veranderen	11
Tabel gebruikersopties	12
Onderhoud en reiniging	13
Voordat u contact opneemt i.v.m. onderhoud	14

Modelidentificatie

Verstrek wanneer u contact opneemt met ACP de productinformatie. De productinformatie bevindt zich op het typeplaatje van de oven. Leg de volgende gegevens vast:

Modelnummer: _____

Productienummer: _____

Serie- of S/N nummer: _____

Datum van aankoop: _____

Naam en adres van de dealer: _____

Bel voor vragen of locaties van geautoriseerde ACP-onderhoudsbedrijven gratis naar 1-866-426-2621 binnen de VS of Canada, of naar 1-319-368-8120 vanuit buiten de VS of Canada. De garantieservice dient uitgevoerd te worden door een geautoriseerd ACP-onderhoudsbedrijf. ACP adviseert u ook om contact op te nemen met een geautoriseerd ACP-onderhoudsbedrijf indien onderhoud nodig is na afloop van de garantie.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Dit symbool wordt gebruikt om u attent te maken op het risico op persoonlijk letsel. Volg alle veiligheidsinstructies die achter dit symbool staan op om mogelijk letsel of overlijden te voorkomen. Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de gebruikelijke veiligheidsvoorschriften opgevolgd te worden om het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand of lichamelijk letsel te verkleinen.

VOORZORGSMATREGELEN OM OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN

- A. **Gebruik de oven NIET** met de deur open aangezien dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolvenenergie. Het is belangrijk om geen wijzigingen aan te brengen aan de veiligheidssluitingen.
- B. **Plaats GEEN** objecten tussen de voorzijde van de oven en de deur om te voorkomen dat resten van schoonmaakmiddelen of vuil zich ophopen op de afdichtingsvlakken.
- C. Gebruik de oven **NIET** als deze beschadigd is. Het is uitermate belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan de:
 - 1. deur (verbuigingen)
 - 2. scharnieren en vergrendelingen (gebroken of losgekomen)
 - 3. deurafdichtingen en afdichtingsvlakken.
- D. De oven dient enkel te worden aangepast of gerepareerd door gekwalificeerde servicemedewerkers.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Dit symbool wordt gebruikt om u attent te maken op het risico op persoonlijk letsel. Volg alle veiligheidsinstructies die achter dit symbool staan op om mogelijk letsel of overlijden te voorkomen.



WAARSCHUWING

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de gebruikelijke veiligheidsvoorschriften opgevolgd te worden om het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand of lichamelijk letsel te verkleinen.

1. LEES alle instructies vóór het gebruik van het apparaat
2. LEES EN VOLG de specifieke "VOORZORGSMATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFENERGIE TE VOORKOMEN" op die op deze pagina beschreven staan.
3. Dit apparaat DIENT TE WORDEN GEAARD. Alleen aansluiten op een naar behoren GEAARD stopcontact. Zie "AARDING/AARDINGSINSTRUCTIES" op pagina 5
4. Installeer of plaats dit apparaat ALLEEN in overeenstemming met de installatie-instructies in deze handleiding.
5. Sommige producten zoals eieren en dichte recipiënten — bijvoorbeeld dichte glazen potten — kunnen ontploffen en MOGEN NIET OPGEWARMD WORDEN in deze oven.
6. Gebruik dit apparaat ALLEEN voor het beoogde gebruik dat wordt beschreven in deze handleiding. Gebruik geen bijtende chemicaliën of dampen in dit apparaat. Dit type oven is specifiek bedoeld voor het verwarmen, bereiden of drogen van voeding. Hij is niet ontworpen voor industrieel of laboratoriumgebruik.
7. Zoals het geval is bij alle apparaten, is NAUWLETTEND TOEZICHT vereist wanneer deze oven gebruikt wordt door kinderen.
8. Gebruik dit apparaat NIET als er een kabel of stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als deze is beschadigd of gevallen is.
9. Aan dit apparaat, met inbegrip van het netsnoer, dient UITSLUITEND onderhoud te worden verricht door gekwalificeerde servicemedewerkers. Er is speciaal gereedschap vereist voor het onderhoud van het apparaat. Neem contact op met het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicepunt voor controle, reparaties of aanpassingen.
10. Bedek of blokkeer de roosters of andere openingen van het apparaat NIET.
11. Bewaar dit apparaat NIET buiten. Gebruik dit product NIET in de buurt van water - bijvoorbeeld in de buurt van een aanrecht, in een vochtige kelder, een zwembad of een soortgelijke plek.
12. Dompel de kabels en stekker NIET onder in water.
13. Houd de kabels UIT DE BUURT van VERWARMDE oppervlakken.
14. Laat de kabels NIET over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
15. Zie de reinigingsinstructies voor de deur op pagina
16. Reinigings- en onderhoudsactiviteiten dienen niet zonder toezicht uitgevoerd te worden door kinderen.
17. Alleen voor commercieel gebruik.
18. Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een gekwalificeerd persoon om onderhoud of reparaties te verrichten waarbij de behuizing die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie, verwijderd moet worden.
19. Indien de deur of deurafdichtingen zijn beschadigd, dient de oven niet te worden gebruikt totdat deze is gerepareerd door een bevoegd persoon.
20. Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder toezicht gebeurt of zij aanwijzingen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid
21. ER DIENT OP TE WORDEN TOEGEZIEN dat KINDEREN NIET met dit apparaat spelen.
22. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
23. Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren recipiënten de oven in de gaten, want deze kunnen in brand vliegen.
24. Schakel het apparaat, indien rook wordt waargenomen, uit of haal de stekker uit het stopcontact. Houd de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
25. Het niet schoonhouden van de oven kan leiden tot een verslechtering van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig zou kunnen beïnvloeden of mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.
26. Het apparaat mag niet worden gereinigd met een waterstraal (van toepassing op apparaten die bedoeld zijn om op de vloer geplaatst te worden en die niet ten minste IPX5 zijn).
27. Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet opgewarmd worden in afgesloten recipiënten, want deze zouden kunnen ontploffen.
28. Als dranken in de magnetron worden opgewarmd, kunnen ze vertraagd beginnen te koken. Er is dus voorzichtigheid geboden bij het aanraken van de recipiënt.
29. Warm GEEN babyflessen in de oven op. Potjes babyvoeding dienen geopend te zijn bij verhitting en de inhoud dient geroerd of geschud te worden vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
30. Gebruik de oven NOOIT om alcohol of levensmiddelen die alcohol bevatten op te warmen, aangezien deze gemakkelijker ontbranden als ze oververhit raken.

Alleen van toepassing op combinatieovens:

31. Plaats GEEN te grote voedingsmiddelen of te grote gebruiksvoorwerpen in een magnetron/heteluchtoven aangezien deze brand, kortsluiting of een elektrische schok kunnen veroorzaken.
32. NIET schoonmaken met metalen schuurponsjes. Hiervan kunnen stukken afbreken die elektrische schokken kunnen veroorzaken als ze in aanraking komen met elektrische onderdelen.
33. Gebruik GEEN papierproducten die niet bestemd zijn voor koken op hoge temperatuur indien het apparaat wordt gebruikt in de hetelucht- of combinatiestand.
34. Bewaar GEEN materialen, anders dan de accessoires die door de fabrikant aanbevolen worden, in dit apparaat wanneer het niet in gebruik is.
35. Bedek NOOIT delen van de oven met metaalfolie. De beperking van de luchtstroom zal oververhitting van de oven veroorzaken.
36. Spuit ovenschoonmaakmiddelen NIET in de richting van de achterste uitsparing aan de binnenkant. Hierdoor zal het verwarmingselement verontreinigd en beschadigd raken.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING

Om het risico op brand aan de binnenkant van de oven te voorkomen:

- a. Laat voedsel NIET overkoken. Blijf de oven goed in de gaten houden indien papier, plastic of andere brandbare materialen in de oven geplaatst zijn om het bereiden te vergemakkelijken.
- b. Verwijder sluitingen van papieren of plastic zakken alvorens de zak in de oven te plaatsen.
- c. INDIEN materialen in de oven ontbranden, dient u de ovendeur gesloten te houden, de oven uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen, of de stroom bij de zekering of stroomonderbreker uit te schakelen.
- d. Gebruik de binnenkant van de oven NIET als opslagruimte. Laat GEEN papierproducten, kookgerei of voedsel in de oven achter wanneer deze niet in gebruik is.

WAARSCHUWING

Vloeistoffen zoals water, koffie of thee kunnen worden oververhit tot boven het kookpunt zonder dat dit zichtbaar is, als gevolg van de oppervlaktespanning van de vloeistof. Deze vloeistoffen borrelen of koken niet altijd zichtbaar wanneer de recipiënt uit de magnetron wordt gehaald. DIT KAN RESULTEREN IN ZEER HETE VLOEISTOFFEN DIE PLOTSELING OVERKOKEN WANNEER EEN LEPEL OF ANDER VOORWERP IN DE VLOEISTOF WORDT GESTOKEN. Om het risico van lichamelijk letsel te beperken:

- i. Laat vloeistoffen niet oververhitten.
- ii. Roer de vloeistof zowel vóór als halverwege het opwarmen door.
- iii. Gebruik geen rechtzijdige recipiënten met een smalle nek.
- iv. Laat de recipiënt even in de magnetron staan voordat u deze uit de magnetron haalt.
- v. Wees uiterst voorzichtig als u een lepel of ander voorwerp in de recipiënt steekt.

WAARSCHUWING

Volg om lichamelijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen de volgende instructies op:

1. Frituur niet in de oven. Het vet kan oververhit raken en is gevaarlijk om te hanteren.
2. Bereid in de magnetron geen eieren in hun schaal of met een hele dooier en warm deze ook niet opnieuw op. Dit kan namelijk leiden tot de opbouw van druk en een explosie. Prik de dooier voor het bereiden in de magnetron met een vork of mes door.
3. Prik het vel van aardappelen, tomaten en soortgelijke levensmiddelen door voordat u deze in de magnetron bereidt. Als het vel doorgeprik is, kan de stoom gelijkmatig ontsnappen.
4. Gebruik het apparaat niet zonder dat er inhoud of voedsel in zit.
5. Magnetronpopcorn mag niet in de oven gemaakt worden.
6. Gebruik geen gewone kookthermometers in de oven. De meeste kookthermometers bevatten kwik en kunnen kortsluiting, storing of schade aan de oven veroorzaken.
7. Gebruik geen metalen voorwerpen in de oven.
8. Gebruik geen aluminiumfolie in de oven.
9. Gebruik nooit papier, plastic of andere brandbare materialen die niet bedoeld zijn om mee te koken.
10. Indien u in de oven gebruikmaakt van papier, plastic of andere brandbare materialen, volg dan de aanbevelingen van de fabrikant met betrekking tot het gebruik van het product op.
11. Gebruik geen keukenpapier dat nylon of andere synthetische vezels bevat. Verwarmde kunststoffen kunnen smelten en het papier kan hierdoor ontbranden.
12. Warm geen afgesloten recipiënten of zakken van plastic in de oven op. Voedsel of vloeistof kan snel uitzetten en daardoor kan de recipiënt of de zak kapot gaan. Prik vóór het verwarmen gaatjes in de recipiënt of de zak.
13. Vraag een arts of pacemaker-fabrikant om informatie over de invloed van microgolven op de pacemaker om storingen aan pacemakers te voorkomen.
14. Een geautoriseerde onderhoudswerker moet het apparaat jaarlijks nakijken. Noteer alle inspecties en reparaties voor toekomstige referentie.
15. Maak de oven regelmatig schoon en verwijder alle voedselresten.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

WAARSCHUWING

Zeer zwaar object Het verplaatsen en installeren van de oven dient door minimaal twee personen te gebeuren. Het niet opvolgen van deze instructie kan resulteren in rug- of ander letsel

Het uit de verpakking halen van de oven

- Inspecteer de oven op schade zoals deukjes in de deur of aan de binnenkant.
 - Meld deuken of beschadigingen onmiddellijk aan de verkoper.
- Gebruik de oven niet als deze beschadigd is.**
- Verwijder alle materialen uit de binnenkant van de oven.
 - Als de oven in een extreem koud magazijn heeft gestaan, wacht dan enkele uren voordat u de stroom aansluit.

Radiostoring

Het gebruik van een magnetron kan storingen veroorzaken in radio- en televisie-apparatuur of een soortgelijke magnetron. Verminder of voorkom storingen door het volgende te doen:

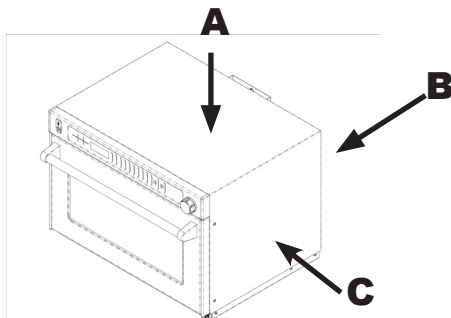
- Maak de deur- en afdichtingsoppervlakken van de oven schoon volgens de instructies in het *onderdeel* Onderhoud en reiniging.
- Plaats radio's, televisies, enz. zo ver mogelijk uit de buurt van de oven.
- Gebruik een goed geïnstalleerde antenne voor de radio, televisie, enz. om een sterker ontvangstsignaal te krijgen.

Plaatsing van de oven

- Installeer de oven niet naast of bovenop een warmtebron, zoals een pizzaoven of friteuse. Dit kan tot gevolg hebben dat de magnetron niet goed functioneert en de levensduur van elektrische onderdelen verkort.
- Blokkeer de ovenfilter niet. Laat ruimte vrij om de oven schoon te kunnen maken.
- Installeer de oven op een vlak aanrecht.
- Plaats het waarschuwingsetiket, indien dat is meegeleverd, op een duidelijk zichtbare plaats dicht bij de magnetron.
- Het stopcontact moet als de oven op zijn plaats staat, toegankelijk zijn.

Afstanden rondom de oven

- Laat ten minste 7" (18 cm) ruimte vrij boven de bovenkant van de oven. Een goede luchtstroom rondom de oven zorgt ervoor dat de elektrische componenten worden gekoeld. Met een beperkte luchtstroom kan de oven mogelijk niet meer correct functioneren en wordt de levensduur van de elektrische onderdelen verkort.
- Er zijn geen installatievereisten met betrekking tot ruimte aan de achterkant van de oven.
- Laat ten minste 1" (2.54 cm) ruimte vrij aan de zijkanten van de oven.
- Plaats de oven zo dat de onderkant zich op zijn minst 3 voet (91.5 cm) boven de vloer bevindt.



5

WAARSCHUWING

Om het risico op een elektrische schok of overlijden te voorkomen, moet deze oven geaard worden.

WAARSCHUWING

Om het risico op elektrische schok of overlijden te voorkomen, dient u geen wijzigingen aan te brengen aan de stekker.



Aarding/ aardingsinstructies

De oven **MOET** geaard

worden. Aarding vermindert bij kortsluiting de kans op een elektrische schok door elektrische stroom een ontsnappingsroute te bieden. De oven is uitgerust met een kabel die is voorzien van een aardedraad met een geaarde stekker. De stekker dient te worden aangesloten op een stopcontact dat goed is geïnstalleerd en geaard.

Raadpleeg een erkende elektricien of onderhoudsmonteur als u de aardingsinstructies niet helemaal begrijpt of niet zeker weet of de oven goed geaard is.

Gebruik geen verlengsnoer.

Als het geleverde netsnoer te kort is, zorg dan dat een erkend elektricien een stopcontact met drie sleuven installeert. Deze oven dient te worden aangesloten op een apart circuit met een elektrisch vermogen zoals beschreven in de productspecificaties. Als een magnetron aangesloten wordt op een circuit met andere apparaten, zal de bereidingstijd mogelijk verlengd moeten worden en kan de kortsluitingsbeveiliging geactiveerd worden.

Externe equipotentiaalaardklem *(alleen van toepassing bij export)*

Het apparaat beschikt over een secundaire aardklem. Deze klem biedt een externe aardingsverbinding en wordt gebruikt in aanvulling op de aardingspin op de stekker. De aardklem bevindt zich aan de buitenkant achter op de oven en is gemarkeerd met het hieronder getoonde symbool.



Magnetrondisplays

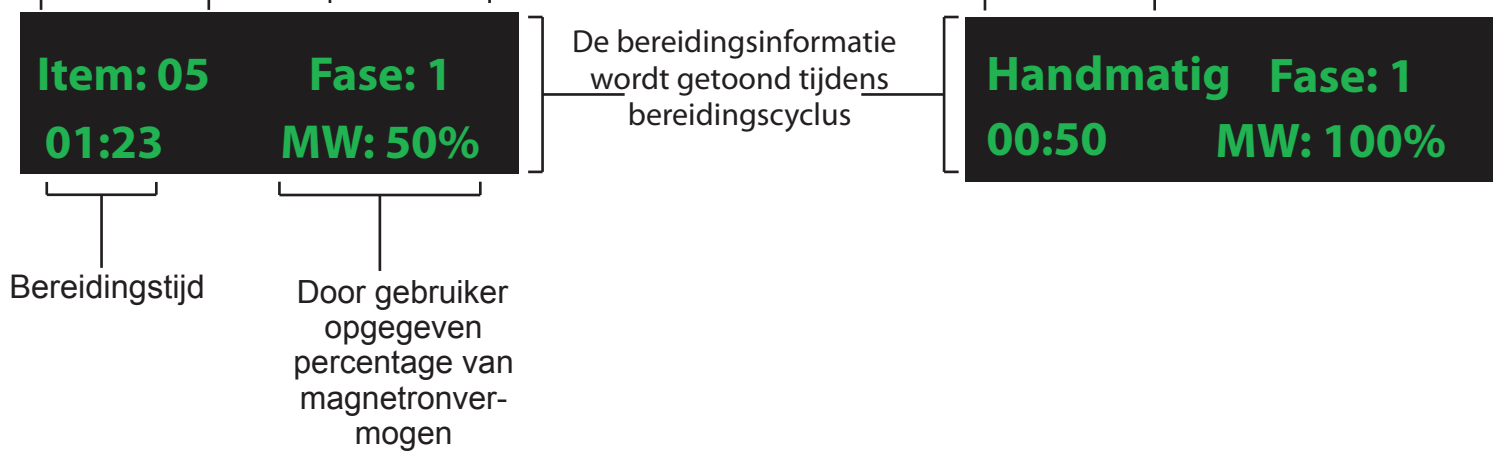


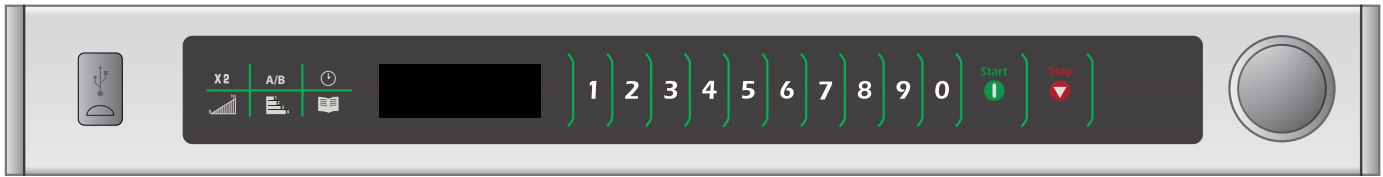
Geeft aan dat de oven gereed is voor gebruik

Voorgeprogram-
meerde numeriek
toetsenpaneel

Huidige fase van een
bereidings cyclus

Geeft aan dat de oven in
een handmatige ingestelde
bereidingsstand staat.





Toets voor handmatige tijdinvoer

De tijdinvoertoets wordt gebruikt om de bereidingstijd in te stellen voor zowel handmatige als geprogrammeerde invoer. De bereidingstijd varieert van één seconde (00:01) tot 60 minuten. Als er in totaal een bereidingstijd van meer dan 60 minuten nodig is, open dan de deur en controleer het eten voordat u een nieuwe bereidingscyclus instelt. Het gebruik van handmatige tijdinvoer heeft geen invloed op de geprogrammeerde instellingen.



Kwantiteitstoets

De kwantiteitstoets past een voorgeprogrammeerde bereidingstijd automatisch aan voor twee porties. Wanneer deze toets ingedrukt wordt voor een voorgeprogrammeerde bereidingscyclus, past de oven automatisch de bereidingstijd aan. Als u de invoer wilt wissen, open dan de deur of druk op de STOP-toets. Zie voor instructies over het gebruik van deze functie het onderdeel Voorgeprogrammeerde toetsen op pagina 9 van deze handleiding.



A/B-toets

De A/B-toets schakelt binnen de menuselectie tussen twee voorgeprogrammeerde menu-instellingen. Door Menu A te selecteren kunt u de toetsen 0 tot en met 9 gebruiken voor de vooraf ingestelde programma's 0 tot en met 9. Door Menu B te selecteren kunt u de toetsen 0 tot en met 9 gebruiken voor de vooraf ingestelde programma's 10 tot en met 19.



Vermogenstoets

Met het paneel met vermogenstoetsen kan de gebruiker het vermogen van de magnetron wijzigen voor verschillende stadia van een bereidingscyclus. Zie voor instructies over het programmeren van het vermogen pagina 10 van het *onderdeel* Programmering van de bedieningselementen van de oven in deze handleiding.



Meerfasebereiding

Een gebruiker kan via het toetsenpaneel uiterlijk vier verschillende fases programmeren met een verschillend vermogen en verschillende duur. Elke combinatie wordt een fase genoemd. Zie pagina 10 van het *onderdeel* Programmering van de bedieningselementen van de oven in deze handleiding voor meer informatie over meerfasebereiding.



Toets om programma op te slaan

Programma's of instellingen kunnen worden gewijzigd en opgeslagen naar gelang de voorkeuren van de gebruiker. Zie voor instructies betreffende het opslaan van wijzigingen pagina's 9 t/m 11 van het *onderdeel* Programmering van de bedieningselementen van de oven in deze handleiding.



START-toets

De START-toets wordt gebruikt om handmatig de tijd voor een bereidingscyclus in te stellen.



STOP-toets

De STOP-toets beëindigt een lopend bereidingsprogramma, wist alle resterende tijd en beëindigt ook een programmeringsoptiecyclus. 1



Verborgen toetsenpaneel

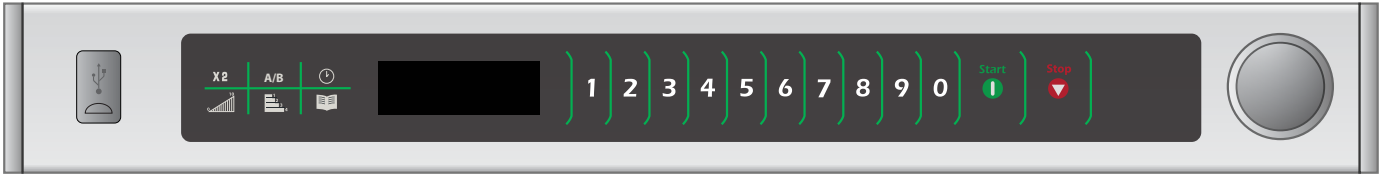
Het verborgen toetsenpaneel kan worden gebruikt om de bedieningselementen van de oven aan te passen aan de voorkeuren van de gebruiker. Dit toetsenpaneel bevindt zich rechts van de STOP-toets. Zie voor instructies over het gebruik van dit toetsenpaneel pagina 11 van het *onderdeel* Programmering van de bedieningselementen van de oven in deze handleiding.

Bedieningsknop

De bedieningsknop aan de rechterkant van de numerieke toetsen kan worden gebruikt voor diverse doeleinden. Indien deze knop ingeschakeld is, kan de gebruiker de knop gebruiken om de totale bereidingstijd te verhogen of verlagen. De gebruiker kan de knop, wanneer deze ingeschakeld is, ook indrukken om een bereidingscyclus te selecteren.

Zie om te weten te komen hoe u deze functie kunt inschakelen pagina 11 en 12 van het *onderdeel* Programmering van de bedieningselementen van de oven.

Display en functies



1 Programmering met één toets

Elke numerieke toets kan worden geprogrammeerd voor een specifiek voedingsmiddel, zoals het ontdooien en vervolgens bereiden van groente of andere diepvriesproducten. Om deze functie te gebruiken, stelt u de toets in op de gewenste tijdsduur en het gewenste vermogen. Druk eenmaal op de toets en de magnetron zal beginnen met de bereiding. Zie voor instructies pagina 10 van het *onderdeel* Programmering van de bedieningselementen van de oven in deze handleiding.

0 1 Programmering met twee toetsen

Er kan een maximum van 100 programma's worden opgeslagen als deze functie is ingeschakeld. Elke invoer krijgt een dubbel cijfer, bijvoorbeeld 01, 05 of 20. Wanneer programmering met twee toetsen is ingeschakeld, moeten twee toetsen worden ingedrukt om de bereidingscyclus te starten.

Compatibel met USB

Een standaard USB-stick is compatibel met de magnetron. Met deze functie kan de gebruiker voorgeprogrammeerde instellingen en gebruikersopties op de stick opslaan in plaats van de instellingen rechtstreeks te programmeren met de numerieke toetsen.

Boven- of onderbereiding

Boven- of onderbereiding stelt de gebruiker in staat om alleen het bovenste of onderste deel van de magnetron te gebruiken tijdens een bereidingscyclus. Als "Uitsluitend boven" geselecteerd wordt, zal alleen het bovenste deel van de magnetron werken. Als "Uitsluitend beneden" wordt geselecteerd, zal alleen het onderste deel van de magnetron werken. Zie pagina 10 voor meer informatie over deze functie.

Gebruikersopties

Gebruikersopties zoals het volume van de pieptoon en het aantal programmeerbare toetsen kunnen worden gewijzigd en opgeslagen. Zie voor het wijzigen van de verschillende opties pagina 11 van het *onderdeel* Programmering van de bedieningselementen van de oven in deze handleiding.

Tussentijdse bereidingspauze

De bereidingspauze is een unieke functie die aanwezig is op deze serie magnetrons. Deze pauze stelt u in staat om extra ingrediënten toe te voegen, de vooruitgang van de bereiding te controleren of om voedsel de benodigde tijd te laten rusten tussen de bereidingscycli in. Tijdens een tussentijdse bereidingspauze, piept de magnetron voortdurend en wordt PROGRAMMA GEPAUZEERD weergegeven totdat de ovendeur geopend en dicht gedaan wordt. Om de cyclus voort te zetten, drukt u op de START-toets. Raadpleeg om deze functie te leren gebruiken het *onderdeel* Programmering van de bedieningselementen van de oven in deze handleiding.

Wat is meerfasebereiding?

Meerfasebereiding maakt de toepassing van meerdere verschillende bereidingscycli of -fasen mogelijk, die achter elkaar uitgevoerd worden zonder dat de gebruiker ze steeds opnieuw hoeft te programmeren. Bij meerfasebereiding kan de oven zo worden ingesteld dat hij het voedsel eerst ontdooit, vervolgens gaart en uiteindelijk warm houdt tot het moment van opdienen. De totale bereidingstijd van alle fasen samen kan niet meer zijn dan 60 minuten. Zie voor meer informatie over het gebruik van de functie voor meerfasebereiding bladzijde 10 van het *onderdeel* Programmering van de bedieningselementen van de oven in deze handleiding.

De bedieningselementen van de oven gebruiken

Handmatige tijdinvoer

Om voedsel te bereiden met een specifieke tijdsduur en een specifiek vermogensniveau.

1. Open de ovendeur en plaats het voedsel in de oven. Sluit de deur.
 - Op het scherm staat **GEREED**. De ventilator en het licht gaan aan.
2. Druk op de tijdinvoertoets
 - Open en sluit de deur van de oven als de toets niet werkt en probeer het opnieuw.
3. Stel de bereidingstijd in met behulp van het numerieke toetsenpaneel
4. Druk op de vermogenstoets om het vermogensniveau te wijzigen • Om het vermogen van de magnetron te wijzigen, drukt u op de toetsen 1 (voor 10%) tot en met 9 (voor 90%).
5. Druk indien u gebruik wilt maken van meerfasebereiding op FASE en herhaal de stappen
 - 2 tot en met 4.
 - Er kunnen maximaal vier verschillende fasen worden geprogrammeerd.
6. Druk op de START-toets
 - De oven staat aan en de tijd begint terug te lopen.
7. Aan het einde van een bereidingscyclus maakt de oven een piepend geluid en gaat hij uit.

Op het scherm is **KLAAR** te lezen.



Voorgeprogrammeerde toetsen

Het bereiden van voedsel met behulp van voorgeprogrammeerde toetsen.

Zie voor instructies over het programmeren van deze toetsen pagina 10 van het *onderdeel* Programmering van de bedieningselementen van de oven in deze handleiding.

1. Open de ovendeur en plaats het voedsel in de oven. Sluit de deur.
 - Op het scherm staat **GEREED**. De ventilator en het licht gaan aan.
2. Druk op de gewenste toets.
 - Druk voor invoer met één toets op slechts één toets.
 - Druk voor invoer met twee toetsen op de juiste combinatie van twee toetsen.
 - Raadpleeg om de invoeroptie met één of twee toetsen te wijzigen het *onderdeel* Gebruikersopties van deze handleiding.
3. Druk bij het bereiden van twee dezelfde voedingsmiddelen op de kwantiteitstoets voordat u een voorgeprogrammeerde bereidingscyclus kiest. De oven past automatisch het programma aan.
 - De display geeft "DUBBEL" weer.
 - Als u de invoer wilt wissen, open en sluit dan de deur of druk op de STOP-toets.
3. De oven begint met de bereiding.
 - Druk voor extra bereidingstijd opnieuw op de voorgeprogrammeerde numerieke toets.
4. Aan het einde van een bereidingscyclus maakt de oven een piepend geluid en schakelt hij uit. **KLAAR** wordt weergegeven.



Fabrieksinstellingen

Toets	Tijd	Toets	Tijd
1	10 sec.	6	1 min. 30 sec.
2	20 sec.	7	2 min.
3	30 sec.	8	3 min.
4	40 sec.	9	4 min.
5	1 min.	0	5 min.

Magnetronbereiding

Bij het bereiden van eten in de magnetron worden hoogfrequente energiegolven gebruikt om het voedsel op te warmen. Tijdens het bereidingsproces zorgt microgolvenenergie ervoor dat de voedselmoleculen snel bewegen. Deze snelle bewegingen creëren warmte, die het eten laat garen.

Is het veilig om een lege magnetron aan te zetten?

Als een magnetron wordt aangezet zonder dat er iets in zit, kan dit ernstige schade aan de elektrische componenten veroorzaken. Wanneer voedsel in de oven wordt geplaatst, wordt de microgolvenenergie die wordt opgewekt door de magnetron geabsorbeerd door het voedsel. Als er geen voedsel in de magnetron zit, is er niks om de energie te absorberen. De energie stuitert rond in de lege ruimte en wordt via de golfgeleider terug gekanaliseerd. Dit kan vonken en vuur veroorzaken en leiden tot brand in de magnetron.

Hoe kan ik voedsel ontdooien met een commerciële magnetron?

Niet alle commerciële magnetrons zijn voorzien van een ontdooi-knop die meestal wel op standaard magnetrons voor privégebruik zit. Gebruik om te ontdooien simpelweg 20% van het vermogen van de magnetron.

Hoe weet ik of een recipiënt magnetronbestendig is?

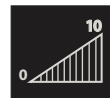
Plaats de recipiënt naast een met water gevuld bakje dat *magnetronbestendig* is in de magnetron om te testen of deze magnetronbestendig is. Zet de magnetron een minuut aan. Als de geteste recipiënt warm of heet wordt, is hij niet magnetronbestendig.

Programmering van de bedieningselementen van de oven

Toetsen programmeren

De oven wordt in de fabriek ingesteld voor programmering met één toets. Raadpleeg om de standaardinstellingen van de oven te wijzigen naar programmering met twee toetsen het *onderdeel* Gebruikersopties. Om de hoeveelheid tijd of de vermogensinstelling van een toets te programmeren:

1. **GEREED** moet worden weergegeven op de display. Als dat niet het geval is, open en sluit de deur dan.
2. Druk op de toets PROGRAMMA OPSLAAN.
 - De programmeringsmodus begint
 - "Programma invoeren om toe te voegen/te bekijken" wordt weergegeven.
3. Druk op de numerieke toets die u wilt programmeren.
 - De display zal alle instellingen voor de toets weergeven.
 - De numerieke toets die wordt geprogrammeerd wordt weergegeven naast het woord **ITEM**
4. Druk op TIJD INVOEREN om de bereidingstijd te programmeren.
 - Voer de gewenste bereidingstijd in met behulp van het numerieke toetsenpaneel.
 - De maximale bereidingstijd is 60 minuten
5. Druk op VERMOGEN om het magnetronvermogen te programmeren.
 - Druk voor een lager magnetronvermogen op de toetsen 1 (voor 10%) tot en met 9 (voor 90%).
 - Druk op het numerieke toetsenpaneel voor het gewenste niveau
 - Druk opnieuw op hetzelfde numerieke toetsenpaneel om het vermogen op 100% in te stellen
6. Druk op PROGRAMMA OPSLAAN om de wijzigingen op te slaan.
7. Om de wijzigingen te verwijderen, drukt u op STOPPEN/RESETTEN.



Programmeren van boven- en onderbereiding

1. Druk op de VERMOGEN-toets
Selecteer en programmeer het gewenste magnetronvermogen.
2. Als er een tweede keer op de VERMOGEN-toets gedrukt wordt, zal de opwarmingsoptie "Uitsluitend boven" geselecteerd en weergegeven worden.
3. Als de VERMOGEN-toets een derde keer ingedrukt wordt, zal opwarming "Uitsluitend beneden" geselecteerd en weergegeven worden.
4. Als de VERMOGEN-toets een vierde keer wordt ingedrukt, wordt de oven gereset en zullen zowel de boven- als de onderkant verhit worden.

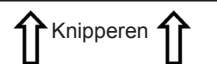
Bovenbereiding



Onderbereiding



Boven- en onderbereiding



Programmeren van meerdere fasen

Bij meergefasbereiding kunnen opeenvolgende bereidingscycli zonder onderbreking worden uitgevoerd.

Er kunnen maximaal vier verschillende bereidingscycli worden geprogrammeerd in een geheugentoets.

Om meergefasbereiding te gebruiken:

1. Volg de stappen 1 tot en met 5 zoals eerder beschreven.
6. Druk op FASE
 - Dit zal de programmering voor de volgende bereidingsfase starten.
 - De display geeft de te programmeren fase weer.
 - Voer de bereidingstijd en het vermogensniveau in zoals in stap 4 en 5 wordt beschreven.
 - Druk om een andere bereidingsfase voor die toets in te voeren nogmaals op de FASE-toets.
 - Er kunnen maximaal vier verschillende fasen worden geprogrammeerd.
7. Druk op PROGRAMMA OPSLAAN om de programmering en wijzigingen te bewaren.
 - De totale bereidingstijd (alle fasen bij elkaar opgeteld) is 60 minuten
8. Om wijzigingen ongedaan te maken, drukt u op STOP/RESET en vervolgens op PROGRAMMA BEWAREN.



Programmering van de bedieningselementen van de oven

Tussentijdse bereidingspauze

Om een pauze in te voegen in een geprogrammeerde bereidingscyclus:

1. Druk op de VERBORGEN TOETS na het invoeren van de tijd en het vermogen.
2. U hoort een korte pieptoon. Dit geeft aan dat er een pauze halverwege de cyclus is geprogrammeerd.
3. Ga verder met het naar wens programmeren van de toetsen.

Om een pauze uit een geprogrammeerde bereidingscyclus te verwijderen:

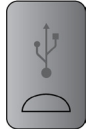
1. Druk op de VERBORGEN TOETS na het invoeren van de tijd en het vermogen.
2. U hoort een korte pieptoon. Dit geeft aan dat de pauze halverwege de cyclus is verwijderd.
3. Ga verder met uw gewenste programmering.



Verborgen toetsenpaneel

Het gebruiken van de USB-stick

1. **GEREED** moet worden weergegeven op de display. Is dit niet het geval, open en sluit de deur dan.
2. Open de ovendeur volledig.
3. Sluit de USB-stick aan.
4. Houd de 5-toets ingedrukt totdat "USB" op de display verschijnt.
5. Om programmering over te zetten **VANAF** de USB-stick **NAAR** de oven, drukt u op de 1-toets
 - Of druk op de 2-toets om een programmering over te zetten **NAAR** de **USB**-stick **VANAF** de oven.
6. Druk op de START-toets om de overdracht te starten. • De display geeft "Contact aan het maken met USB-kaart" weer.
 - Op de display zal vervolgens "Gegevens aan het verzenden van USB naar oven" of vice versa worden weergegeven.
7. Zodra de programmering is overgezet is, zal de display "Klaar - Geladen ___ Programma's" weergegeven.
 - Sluit de deur om de display te wissen en te beginnen met de bereidingscyclus.
8. Foutcodes:
 - **Geen bestand:** De USB-stick is leeg of bevat geen geschikte bestanden.



Gebruikersopties veranderen

Opties als het programmeren met één of twee toetsen of het volume van de pieptoon kunnen aan de persoonlijke voorkeuren worden aangepast.

Als de oven net is aangezet, dient de deur geopend en gesloten te worden voordat u verdergaat:

1. Druk stevig op de verborgen toets die zich rechts van de STOP-toets bevindt.
 - De toets is ongemarkeerd
 - De display blijft hetzelfde wanneer op de verborgen toets wordt gedrukt
2. Druk op de toets PROGRAMMA OPSLAAN.
 - De eerste gebruikersoptie wordt weergegeven. De oven bevindt zich nu in de optie-stand.
3. Druk op de gewenste cijfertoets om optiewijzigingen te beheren.
 - Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor opties
 - De huidige optie zal weergegeven worden.
4. Druk opnieuw op dezelfde cijfertoets om de instelling uit of in te schakelen.
 - Elke keer dat de toets ingedrukt wordt, zal de optie wijzigen.
 - Heel stap 3 en 4 om extra opties te wijzigen.
5. Druk op PROGRAMMA OPSLAAN om terug te keren naar de GEREED-stand. Wijzigingen worden direct doorgevoerd. Om af te sluiten zonder op te slaan, drukt u op de STOP-toets.



Tabel gebruikersopties

Numerieke toetsen	Displays	Opties
1 Invoer met twee cijfers	Uitgeschakeld Ingeschakeld	Voor 10 (0-9) voorgeprogrammeerde toetsen. Voor 100 (00-99) voorgeprogrammeerde toetsen.
2 Handmatig programmeren	Uitgeschakeld Ingeschakeld	Handmatige tijdinvoer/bereiding niet toegestaan Handmatige tijdinvoer/bereiding toegestaan
3 Resetten bij openen deur	Uitgeschakeld Ingeschakeld	Bij het openen van de ovendeur gaat de oven niet terug naar de GE-REED-stand. Bij het openen van de ovendeur gaat de oven terug naar de GEREED-stand.
4 Toetstoon	UIT AAN	Toetsen piepen niet bij indrukken Toetsen piepen wel bij indrukken
5 Luidsprekervolume	UIT LAAG GEMIDDELD HOOG	Volume pieptoon toets UIT Volume pieptoon toets LAAG Volume pieptoon toets GEMIDDELD Volume pieptoon toets HOOG
6 Signaal einde van bereiding	Lange piep Pieptoon gedurende 3 seconden 4 eenmalige pieptonen 4 herhaaldelijke pieptonen	Het signaal dat het programma klaar is, is een doorlopende pieptoon die stopt als de gebruiker deze reset. Het klaar-signaal is een pieptoon die drie seconden duurt. Het klaar-signaal bestaat uit vier pieptonen die zich blijven herhalen Het klaar-signaal bestaat uit vier pieptonen, die vier keer klinken
7 Toetsenpaneel actief	15 seconden 30 seconden 60 seconden 120 seconden Altijd	Tijdvenster voor invoer toetsenpaneel is 15 seconden Tijdvenster voor invoer toetsenpaneel is 30 seconden Tijdvenster voor invoer toetsenpaneel is één minuut Tijdvenster voor invoer toetsenpaneel is twee minuten Het tijdvenster voor invoer toetsenpaneel is altijd actief
8 On-The-Fly-knop	Uitgeschakeld Ingeschakeld	Maakt het onmogelijk om de knop naar de handmatige stand te draaien. Maakt het mogelijk om de knop naar de stand voor handmatige tijdinvoer te draaien, de knop in te drukken om de oven aan te zetten en de knop te draaien om extra tijd toe te voegen voor het starten van een bereidingscyclus.
9 Handmatige knop	Uitgeschakeld Ingeschakeld	Schakelt knop volledig uit Schakelt knop in zoals omschreven in optie 8
0 Boven- of onderbereiding	Uitgeschakeld Ingeschakeld	Schakelt het gebruik van boven- of onderbereiding uit. Schakelt het gebruik van boven- of onderbereiding in.
Toets voor tijdinvoer On-The-Fly-bereiding	Uitgeschakeld Ingeschakeld	Schakelt de mogelijkheid uit om tijdens een bereidingscyclus extra toetsen in te drukken. Schakelt de mogelijkheid in om tijdens een bereidingscyclus extra toetsen in te drukken om extra tijd toe te voegen of de tijd te wijzigen zonder dat de cyclus wordt onderbroken.
X2-toets X2-prompt	Uitgeschakeld Ingeschakeld	Schakelt X2-prompt uit Schakelt X2-prompt in
A/B-toets A/B-menu's	Uitgeschakeld Ingeschakeld	Schakelt A/B-menu's uit Schakelt A/B-menu's in
Vermogestoets Terug naar Menu	A B Laatst geselecteerd	Terug naar Menu A Terug naar Menu B Terug naar het laatst geselecteerde menu
Fasetoets Melding reiniging filter (Frequentie)	Uitgeschakeld Wekelijks Maandelijks Per kwartaal	Oven zal FILTER REINIGEN niet weergeven Oven zal FILTER REINIGEN elke zeven dagen weergeven Oven zal FILTER REINIGEN elke 30 dagen weergeven Oven zal FILTER REINIGEN elke 90 dagen weergeven

Vetgedrukte opties zijn fabrieksinstellingen.

Reinigen binnenkant, buitenkant en deur

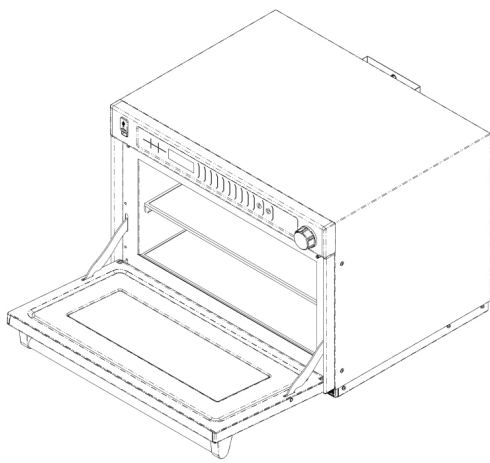
Maak de magnetron schoon met mild schoonmaakmiddel in warm water met behulp van een zachte spons of doek. Wring de spons of het doek uit om overtollig water te verwijderen voordat u het apparaat schoonveegt. Kook indien gewenst een kopje water in de magnetron om vuil los te maken voordat u gaat schoonmaken. **Laat resten zoals vet NIET voor langere tijd in de oven zitten.**

- Laat resten NIET in de uitsparing van de oven zitten.
- Gebruik GEEN schurende schoonmaakmiddelen of schoonmaakmiddelen met ammoniak, deze kunnen schade veroorzaken.
- Gebruik GEEN bijtende schoonmaakmiddelen of middelen die ammoniak, fosfaten of chloor bevatten in de oven. Deze kunnen schade veroorzaken aan de oven. Gebruik niet-bijtende schoonmaakmiddelen.
- Giet NOOIT water op de bodem van de magnetron.
- Gebruik GEEN reinigingssystemen met waterdruk.

Het luchtinlaatfilter reinigen

Maak de luchtinlaatfilters wekelijks schoon voor een goede luchtstroom. Gebruik de oven NIET als de filters niet juist zijn aangebracht.

- Er zitten twee magnetische filters onder de deur van de oven.
- Was de filters met behulp van een washandje met warm water en een mild schoonmaakmiddel, of in een spoelmachine.



⚠ WAARSCHUWING

Maak de luchtfilters regelmatig schoon om schade aan het product te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING

Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in voordat u de oven gaat schoonmaken, om elektrische schokken die lichamelijk letsel kunnen veroorzaken te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik de oven niet zonder dat het spatscherm juist is aangebracht om schade aan het product te voorkomen. Vonkvorming beschadigt de uitsparing van de oven en de antennes als de oven gebruikt wordt terwijl het spatscherm niet juist aangebracht is.

Voordat u contact opneemt i.v.m. onderhoud

WAARSCHUWING

Om elektrische schokken - die kunnen leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood - te voorkomen, mag de behuizing nooit verwijderd worden.

Alleen een geautoriseerde onderhoudsmedewerker mag de behuizing verwijderen.

Probleem	Mogelijke oorzaak
De oven werkt niet.	Controleer of de oven is aangesloten op een daarvoor bestemd circuit. Controleer of de oven op een geaard en gepolariseerd circuit is aangesloten. (Neem contact op met een elektricien om dit te bevestigen.) Controleer de stroomonderbreker.
Oven werkt met tussenpozen.	Controleer de luchtfilter en haal eventuele obstakels weg.
De toetsen werken niet als ze ingedrukt worden.	Controleer of de oven aanstaat. Open en sluit de deur. Druk weer op de toets.
De oven werkt niet goed en geeft de melding NEEM CONTACT OP MET DE ONDERHOUDSAFDELING of FOUT met een nummer weer.	De ovenbediening heeft een zelf-diagnostisch systeem. Het zelf-diagnostisch systeem waarschuwt als er sprake is van een probleem of fout. Als de elektronische bediening een probleem weergeeft, volg dan onderstaande stappen: 1. Schrijf het weergegeven nummer op. 2. Haal de stekker uit het stopcontact. Wacht één (1) minuut. Stop de stekker weer in het stopcontact. - Door het loskoppelen van de elektrische voeding kan de onderhoudscode verdwijnen. Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met Com-Serv via 1-866-426-2621 of met een geautoriseerd ACP-onderhoudsbedrijf.
De oven doet het maar verwarmt het eten niet.	Plaats een kopje water in de oven. Zet de oven gedurende één (1) minuut op vol vermogen (100%) aan. Als de temperatuur niet stijgt, functioneert de oven niet naar behoren. Neem contact op met ComServ via 1-866-426-2621 of met een geautoriseerd ACP-onderhoudsbedrijf.
Op het scherm is HEET te lezen	De magnetron van de oven is oververhit. De oven onderbreekt de bereiding automatisch en schakelt de koelventilator in tot de normale temperatuur is bereikt. Als de magnetron weer tot een normale temperatuur afgekoeld is, keert de oven terug naar de GEREED -stand.
NEEM CONTACT OP MET DE ONDERHOUDSAFDELING (knipperend na bereidingscyclus)	De oven werkt mogelijk niet naar vol vermogen. Neem contact op met ComServ via 1-866-426-2621 of met een geautoriseerd ACP-onderhoudsbedrijf.

Ga Voor volledige productdocumentatie naar:
www.acpsolutions.com

Bereidingsinstructies

Stoomtips:

1. Kookgerei

- a. Verwarm of bereid voedsel altijd in afgedekte recipiënten om het volgende te bereiken:
 - behoud van stoom zodat het voedsel efficiënt kan garen en vochtig blijft,
 - gelijkmatige bereiding en temperaturen,
 - een schonere binnenkant en voorkomen dat voedsel gaat spetteren.
- b. Aardewerk, papier, porselein, piepschuim, glas en plastic zijn geschikte materialen voor gebruik in magnetrons.
Het gebruik van speciale magnetronschalen die bestand zijn tegen hoge temperaturen wordt aanbevolen voor ALLE voedingsmiddelen, met name degene die veel vet of suiker bevatten, aangezien deze ingrediënten heel snel warm worden.

2. Voedseltemperatuur

- a. Om de verplichte serveertemperatuur te bereiken, hebben diepvriesproducten een langere bereidingstijd nodig dan gekoelde producten.
- b. Gekoelde artikelen:
 - Items die bij 40° F (4° C) in de koelkast bewaard zijn, moeten worden afgedekt tijdens verwarming; dit geldt niet voor brood, gebak of producten met een paneerlaag, deze moeten onafgedekt verwarmd worden om te voorkomen dat ze zacht worden.
- c. Artikelen op kamertemperatuur:
 - Voedingsmiddelen die bewaard zijn op kamertemperatuur, zoals ingeblikte artikelen of groenten, hebben minder tijd nodig om te verwarmen dan gekoelde producten.
- d. Normaal bereid voedsel dient net niet gaar te zijn om te voorkomen dat het te gaar wordt als het opnieuw verhit wordt tijdens het stomen in de magnetron.
- e. Nadat de stoomcyclus is voltooid, blijven de temperaturen binnen in het voedsel iets stijgen door de aanwezigheid van stoom.

3. Structuur van voedingsmiddelen

- a. Voedingsmiddelen die veel vet, suiker, zout en vocht bevatten, trekken microgolvenenergie aan en absorberen deze sneller, waardoor de bereidingstijd korter is.
- b. Bij ingrediënten die veel eiwitten en vezels bevatte is de bereidingstijd langer, omdat ze microgolvenenergie langzamer absorberen.

4. Hoeveelheid

- a. Als er een grotere hoeveelheid voedsel bereid moet worden, zal de benodigde bereidingstijd ook toenemen.

Neem alle voedselrichtlijnen van de USDA/FDA tijdens het bereiden of verwarmen van levensmiddelen in acht.

Ga Voor volledige productdocumentatie naar:
www.acpsolutions.com