

Dieses Handbuch behandelt die mit Touchscreen-Bedienelementen ausgestatteten ARX- und MRX-Hochgeschwindigkeitsöfen mit 50 Hz und XPRESS IQ™. Informationen zu anderen spezifischen Modellen finden Sie in den jeweiligen Service-Handbüchern oder technischen Datenblättern.

Service

50hz XPRESS IQ™ Hochgeschwindigkeitsofen

MRX51*
ARX51*
MRX51U*
MRX52*
ARX52*
MRX523*

Service-Handbuch



Dieses Handbuch ist nur von qualifizierten Servicetechnikern zu verwenden. ACP, Inc. übernimmt keine Verantwortung für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Wartungsarbeiten einer nicht qualifizierten Person verursacht wurden.



16400035
Rev.1
July 2019

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN	1
Spezifikationen.....	5
Installation	6
Schnellstart-Kurzanleitung.....	7
Firmware-Update-Verfahren	12
Reinigung und Pflege	13
Ofenaufbau	14
Komponententestverfahren	20
Sperrschalter-Service.....	22
Servicetestmodus.....	23
Fehlercodeliste	26
Mikrowellen-Leistungstest	27
Steuerplatinen-Verkabelung	28
Verkabelungsdiagramme/Schaltpläne	29
Zubehör	37



<http://services.acpsolutions.com>

SERVICE UND TEILE-SUPPORT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wichtige Hinweise für Servicetechniker und Verbraucher

ACP haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäße Wartungsarbeiten verursacht wurden. Wir stecken Stolz und Handwerkskunst in jedes Produkt, um unseren Kunden Qualitätsprodukte zu liefern. Es ist jedoch möglich, dass ein Produkt während seiner Lebensdauer gewartet werden muss. Die Produkte dürfen nur von einem qualifizierten Servicetechniker gewartet werden, der mit den für die Reparatur erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen vertraut ist und der mit den richtigen Werkzeugen, Teilen, Prüfinstrumenten und den entsprechenden Serviceinformationen ausgestattet ist. **ES LIEGT IN DER VERANTWORTUNG DES TECHNIKERS, ALLE GEEIGNETEN SERVICEINFORMATIONEN ZU PRÜFEN, BEVOR REPARATUREN BEGINNEN.**



WARNUNG

Um die Gefahr schwerer oder tödlicher Verletzungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten am Gerät ausführen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

ComServ-Kundendienst

Web Site

WWW.ACPSOLUTIONS.COM

E-Mail: commercialservice@acpsolutions.com

MenuMaster® MRX
Contact:



866-811-8559

Telefonnummer

1-866-811-8559 or 319-368-8195

Erkennen von Sicherheitssymbolen, Wörtern und Beschriftungen



GEFAHR

GEFAHR — Unmittelbare Gefahren, die zu schweren Personenschäden oder zum Tod führen **WERDEN**.



WARNUNG

WARNUNG — Gefahren oder unsichere Praktiken, die zu schweren Personenschäden oder zum Tod führen **KÖNNEN**.



ACHTUNG

VORSICHT — Gefahren oder unsichere Praktiken, die zu geringfügigen Personen-, Produkt- oder Sachschäden führen **KÖNNEN**.

WARNUNG

Lesen Sie die folgenden Informationen, um eine mögliche Exposition gegenüber Mikrowellenstrahlung zu vermeiden: Das grundlegende Design des Mikrowellenofens macht es zu einem eigensicheren Gerät für Gebrauch und Wartung. Es gibt jedoch einige Vorsichtsmaßnahmen, die bei der Wartung der Mikrowelle beachtet werden sollten, um diese Sicherheit aufrechtzuerhalten. Dies sind Folgende:

1. Betreiben Sie das Gerät immer an einer ausreichend geerdeten Steckdose. Betreiben Sie es nicht mit einem zweiadrigen Verlängerungskabel.
2. Führen Sie vor der Wartung des Geräts (sofern es betriebsbereit ist) die Mikrowellen-Dichtheitsprüfung durch.
3. Der Ofen sollte niemals betrieben werden, wenn die Tür nicht richtig gegen die Dichtung passt, die Scharniere oder Scharnierlager beschädigt oder defekt sind, die Drosselspule beschädigt ist (fehlende Teile usw.) oder andere sichtbare Schäden festgestellt werden können. Überprüfen Sie den Drosselbereich, um sicherzustellen, dass dieser Bereich sauber und frei von Fremdkörpern ist.
4. Wenn der Ofen mit geöffneter Tür arbeitet und Mikrowellenenergie erzeugt, gehen Sie wie folgt vor:
 - A. Weisen Sie den Benutzer an, den Ofen nicht zu benutzen.
 - B. Kontaktieren Sie ACP ComServ umgehend.
5. Nehmen Sie den Ofen immer vom Netz, wenn das äußere Gehäuse entfernt wird, es sei denn, Sie führen die im Wartungshandbuch geforderten „Live“-Tests durch. Greifen Sie nicht in den Gerätebereich, während das Gerät mit Strom versorgt wird. Stellen Sie alle Verbindungen für den Test her und überprüfen Sie sie auf festen Sitz, bevor Sie das Kabel in die Steckdose stecken.
6. Erden Sie die Kondensatoren an der Magnetron-Filterbox immer mit einem isolierten Schraubendreher, bevor Sie im Hochspannungsbereich des Gerätefachs arbeiten. Einige Arten von Ausfällen führen zu einer Aufladung dieser Kondensatoren, und die Entladung kann zu Reflexen führen, durch die Sie sich verletzen können.
7. Denken Sie immer daran, dass im Bereich des Transformators HOCHSPANNUNG herrscht. Wenn das Gerät in Betrieb ist, halten Sie diesen Bereich sauber und frei von Gegenständen, die möglicherweise einen Lichtbogen oder Masse usw. verursachen könnten.
8. Nicht aus irgendeinem Grund die Verriegelungsschalter außer Kraft setzen. Es gibt zu keinem Zeitpunkt einen gültigen Grund für diese Aktion, auch wird es nicht von ACP geduldet.
9. **WICHTIG:** Bevor Sie ein Gerät an einen Kunden zurücksenden, müssen Sie unbedingt die richtige Funktion der Schalterverriegelung überprüfen.
10. Der Mikrowellenherd sollte niemals mit entfernten und/oder umgangebenen Bauteilen betrieben werden oder wenn sich herausstellt, dass eine der Sicherheitsverriegelungen defekt ist oder wenn eine der Dichtungsoberflächen defekt ist, fehlt oder beschädigt ist.
11. Alle Mikrowellenherde erfüllen alle Anforderungen des Strahlenkontrollgesetzes für Gesundheit und Sicherheit von 1968. Aufgrund von Messunsicherheiten beträgt die maximale Undichtigkeit für das Feld 4 mW/cm^2 .
12. Um sicherzustellen, dass das Gerät keine übermäßige Mikrowellenleckage abstrahlt und um die Richtlinien des Department of Health and Human Services zu erfüllen, überprüfen Sie den Ofen auf Mikrowellen-Undichtigkeit mit einem Mikrowellen-Leckagemessgerät, das die CDRH/FDA/DHHS-Anforderungen der US-Regierung und anderer lokaler Behörden erfüllt. Das vom ACP zugelassene maximale Leckage-Niveau beträgt 4 mW/cm^2 .
13. Wenn der Servicetechniker auf einen Emissionswert von über 4 mW/cm^2 stößt, muss der Servicetechniker die Reparatur einstellen und sich unverzüglich an die ACP-ComServ-Abteilung wenden, um weitere Anweisungen zu erhalten. ACP wird sich bei der Überprüfung der Testergebnisse an die zuständige Regierungsbehörde wenden.



Sehen Sie dieses Symbol als SICHERHEITS-Meldung



WARNUNG

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, um das Risiko von Verbrennungen, Stromschlag, Feuer oder Verletzungen von Personen zu senken, darunter die folgenden.

1. LESEN Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
2. LESEN UND BEFOLGEN SIE die spezifischen „VORSICHTSMASSNAHMEN, UM MÖGLICHE EXPOSITIONEN ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE ZU VERMEIDEN“ auf dieser Seite.
3. Dieses Zubehör MUSS GEERDET SEIN. Nur an eine ordnungsgemäß GEERDETE Steckdose anschließen. Siehe „ERDUNGSANWEISUNGEN“ auf Seite 5.
4. Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät NUR gemäß den Installationsanweisungen in diesem Handbuch.
5. Einige Produkte wie ganze Eier und versiegelte Behälter – beispielsweise geschlossene Gläser – können explodieren und sollten in diesem Ofen NICHT ERHITZT werden.
6. Verwenden Sie dieses Gerät NUR für den in diesem Handbuch beschriebenen bestimmungsgemäßen Zweck. Verwenden Sie keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Diese Art von Ofen wurde speziell entwickelt, um Lebensmittel zu erhitzen, zu kochen oder zu trocknen. Es ist nicht für den industriellen oder Laboreinsatz konzipiert.
7. Wie bei jeder Ausrüstung ist bei der Verwendung durch KINDER eine BESONDERE AUFSICHT erforderlich.
8. Siehe Anweisungen zur Türreinigung.
9. KEINE Babyflaschen im Ofen erhitzen.
10. Babynahrungsgläser müssen geöffnet sein, wenn sie erhitzt werden, und der Inhalt muss vor dem Verzehr gerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
11. Betreiben Sie dieses Gerät NICHT, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde.
12. Dieses Gerät, einschließlich des Netzkabels, darf NUR von qualifiziertem Servicepersonal gewartet werden. Für die Serviceausrüstung sind spezielle Werkzeuge erforderlich. Wenden Sie sich für Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung.
13. Bedecken oder blockieren Sie KEINE Lamellen oder andere Öffnungen an dem Gerät.
14. Bewahren Sie dieses Gerät NICHT im Freien auf. Verwenden Sie dieses Produkt NICHT in der Nähe von Wasser – zum Beispiel in der Nähe einer Spüle, in einem nassen Keller, einem Schwimmbad oder einem ähnlichen Ort.
15. Kabel oder Stecker NICHT in Wasser eintauchen.
16. Kabel vor BEHEIZTEN Oberflächen fernhalten.
17. Lassen Sie das Kabel NICHT über den Tischrand hängen.
18. Nur für den kommerziellen Gebrauch.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF



WARNUNG

Um Brandgefahr im Garraum zu vermeiden:

- a. Lebensmittel NICHT übermäßig garen. Seien Sie vorsichtig, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in den Ofen gelangen, um das Garen zu erleichtern.
- b. Entfernen Sie Kabelbinder aus Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie den Beutel in den Ofen legen.
- c. Wenn sich Materialien im Ofen entzünden, halten Sie die Ofentür GESCHLOSSEN, schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie das Netzkabel ab, oder schalten Sie die Stromversorgung an der Sicherung oder am Schutzschalter aus.
- d. Verwenden Sie den Garraum NICHT für die Lagerung. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn sie nicht verwendet werden.



WARNUNG

Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass sie aufgrund der Oberflächenspannung der Flüssigkeit zu kochen scheinen. Wenn der Behälter aus dem Mikrowellenherd entfernt wird, ist nicht immer Sprudeln oder Kochen sichtbar. **DIES KÖNNTE DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER EIN ANDERES UTENSIL IN DIE FLÜSSIGKEIT GELANGT.** Um das Verletzungsrisiko für Personen zu verringern:

- i) Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- ii) Rühren Sie die Flüssigkeit sowohl vor als auch während des Erhitzens.
- iii) Verwenden Sie keine geraden Behälter mit schmalen Hälsen.
- iv) Nach dem Erhitzen den Behälter kurz im Mikrowellenherd stehen lassen, bevor Sie den Behälter entfernen.
- v) Gehen Sie beim Einsetzen eines Löffels oder anderer Utensilien in den Behälter äußerst vorsichtig vor.



ACHTUNG

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

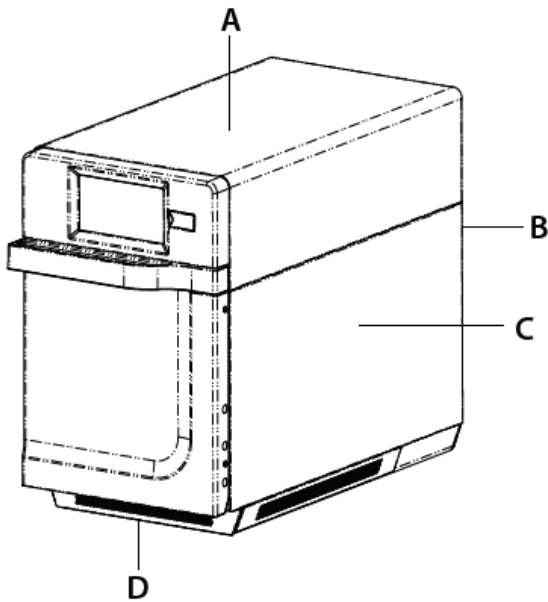
1. Fett nicht im Ofen braten. Fett könnte überhitzen und gefährlich zu handhaben sein.
2. Kochen oder erwärmen Sie Eier mit Mikrowellenenergie nicht in der Schale oder mit ungebrochenen Eigelb. Druck kann sich aufbauen und entladen. Eigelb vor dem Garen mit Messer oder Gabel einstechen.
3. Vor dem Garen mit Mikrowellenenergie die Haut von Kartoffeln, Tomaten und ähnlichen Lebensmitteln durchbohren. Wenn die Haut durchbohrt wird, entweicht Dampf gleichmäßig.
4. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Ladung oder Lebensmittel im Garraum.
5. Mikrowellen-Popcorn sollte nicht im Ofen zubereitet werden.
6. Verwenden Sie keine normalen Kochthermometer im Ofen. Die meisten Kochthermometer enthalten Quecksilber und können einen Lichtbogen, Fehlfunktionen oder Beschädigungen des Ofens verursachen.
7. Verwenden Sie keine Metallutensilien im Ofen.
8. Verwenden Sie keine Aluminiumfolie im Ofen.
9. Verwenden Sie niemals Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien, die nicht zum Kochen bestimmt sind.
10. Befolgen Sie beim Kochen mit Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien die Empfehlungen des Herstellers zur Produktverwendung.
11. Verwenden Sie keine Papiertücher, die Nylon oder andere synthetische Fasern enthalten. Erhitzte Kunststoffe könnten schmelzen und dazu führen, dass sich Papier entzündet.
12. Erhitzen Sie keine versiegelten Behälter oder Plastiktüten im Ofen. Lebensmittel oder Flüssigkeiten könnten sich schnell ausdehnen und dazu führen, dass Behälter oder Beutel reißen. Vor dem Erhitzen Behälter oder Beutel durchstechen oder öffnen.
13. Um eine Fehlfunktion von Herzschrittmachern zu vermeiden, wenden Sie sich an den Arzt oder Herzschrittmacherhersteller, wenn es um die Auswirkungen von Mikrowellenenergie auf Herzschrittmacher geht.
14. Ein autorisierter Servicetechniker MUSS die Ausrüstung jährlich inspizieren. Zeichnen Sie alle Inspektionen und Reparaturen für die zukünftige Verwendung auf.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

SPEZIFIKATIONEN

MODELL	A/MRX51*	MRX51U*	A/MRX52*	MRX523*
Stromquellen-Spannung	230/240 VAC 50 Hz 16 A, einphasig	230/240 VAC 50 Hz 13 A, einphasig	208-240 VAC 50 Hz 32 A, einphasig	400 VAC 50 Hz WYE, 16 A, dreiphasig, fünfadrig
Stecker-Konfiguration	CEE 7/7 "Schuko"	BS 1363/A	IEC 309	IEC309
Stromverbrauch	3680 W, 16 A	2450 W, 12 A	5950 W, 28,6 A	5950 W, 28,6 A
Konvektion	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W
Leistung – Mikrowelle (IEC705)	1000 W	1000 W	2000 W	2000 W
Mikrowellen-Betriebsfrequenz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz	2450 MHz
Temperaturbereich	95–270 °C	95–270 °C	95–270 °C	95–270 °C
Verbindung	USB, WLAN und Ethernet	USB, WLAN und Ethernet	USB, WLAN und Ethernet	USB, WLAN und Ethernet
Steuerungstyp	7 in/17,8 cm kapazitiv	7 in/17,8 cm kapazitiv	7 in/17,8 cm kapazitiv	7 in/17,8 cm kapazitiv
Abmessungen Gehäuse (cm/in)				
Breite	35,6 cm/14 in	35,6 cm/14 in	35,6 cm/14 in	35,6 cm/14 in
Höhe	57,7 cm/22,75 in	57,7 cm/22,75 in	57,7 cm/22,75 in	57,7 cm/22,75 in
Tiefe (Inklusive Griff)	73,9 cm/29,125 in	73,9 cm/29,125 in	73,9 cm/29,125 in	73,9 cm/29,125 in
Ofen innen (cm/in)				
Breite	31,2 cm/12,25 in	31,2 cm/12,25 in	31,2 cm/12,25 in	31,2 cm/12,25 in
Höhe	17,8 cm/7 in	17,8 cm/7 in	17,8 cm/7 in	17,8 cm/7 in
Tief	31,2 cm/12,25 in	31,2 cm/12,25 in	31,2 cm/12,25 in	31,2 cm/12,25 in
Gewicht (lbs/kg)				
Unverpackt	133 lbs/60 kg	133 lbs/60 kg	133 lbs/60 kg	133 lbs/60 kg
Verpackt	158 lbs/72 kg	158 lbs/72 kg	158 lbs/72 kg	158 lbs/72 kg
Stapelbar	Ja, mit Zubehör	Ja, mit Zubehör	Ja, mit Zubehör	Ja, mit Zubehör

INSTALLATION



- A. Lassen Sie um die Oberseite des Ofens mindestens 5,1 cm Abstand. Ein angemessener Luftstrom um den Ofen kühlt die elektrischen Komponenten. Ist der Luftstrom eingeschränkt, funktioniert der Ofen eventuell nicht richtig und die Lebensdauer der elektrischen Teile verringert sich.
- B. Entfernen Sie keine Gehäuserückwandpuffer. Sie sorgen für ausreichend Abstand.
- C. An den Seiten des Ofens muss ein Mindestabstand von 2,54 cm eingehalten werden.
- D. Stellen Sie den Ofen so auf, dass sich der Ofenboden mindestens 91,5 cm über dem Boden befindet.

SCHRITT 1 – Ofen auspacken

- A. Überprüfen Sie den Ofen auf Beschädigungen wie Dellen in der Tür oder im Garraum.
- B. Melden Sie Dellen oder Beschädigungen sofort bei der Kaufquelle.
Versuchen Sie nicht, den Ofen zu verwenden, wenn er beschädigt ist.
- C. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Ofeninnenraum.
- D. Wenn der Ofen an einem extrem kalten Ort gelagert wurde, warten Sie einige Stunden, bevor Sie den Strom anschließen.

SCHRITT 2 – Ofen auf Arbeitsplatte stellen

- E. Die empfohlene Tiefe der Arbeitsplatte beträgt 72 cm.
- F. Stellen Sie den Ofen nicht neben oder über einer Wärmequelle wie einem Pizzaofen, Grill oder einer Fritteuse auf. Dies kann dazu führen, dass der Ofen nicht ordnungsgemäß funktioniert und die Lebensdauer elektrischer Teile aufgrund übermäßiger Hitze und/oder Fett verkürzt wird.
- G. Blockieren Sie keine Ofenfilter. Lassen Sie den Zugang zu den Filtern frei, damit sie gereinigt werden können.
- H. Stellen Sie den Ofen auf eine ebene Arbeitsfläche.
- I. Der Steckdosenausgang sollte so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, wenn der Ofen an Ort und Stelle ist. Die Ofenschnurlänge beträgt 60 in (152cm)

SCHRITT 3 – Teste Sie den Ofenbetrieb

- J. Stellen Sie sicher, dass die Kochplatte installiert ist.
 - 1. Der Garraum muss kühl sein.
 - 2. Regal in den Ofen stellen, wobei die Abrundung in Richtung Vorderseite des Ofens zeigt. Dies gewährleistet einen korrekten Konvektionsluftstrom.
- K. Garen Sie das Essen **NICHT** direkt auf dem Boden des Ofens.

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.

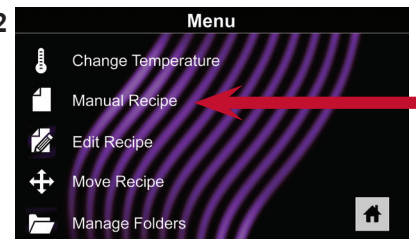
Hinweis: Sie können Rezepte auch mit der ACP-Programmieranwendung erstellen und bearbeiten.



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



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



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



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



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

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

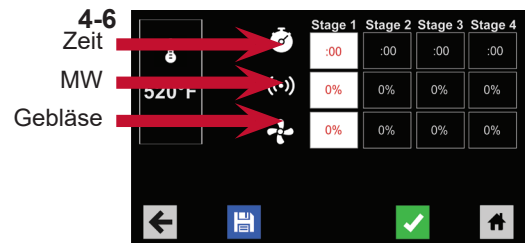
Hinweis: Um zu speichern, ohne vorher zu kochen, tippen Sie auf das Speichern-Symbol.  Folgen Sie den Anweisungen auf der nächsten Seite.

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



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

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



Manuelle Programmierung

Speichern eines Menüelements für manuelles Kochen:



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



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



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

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



Ein vorhandenes Menüelement manuell bearbeiten:



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „Rezept bearbeiten“.
3. Tippen Sie auf das gewünschte Rezept, das bearbeitet werden soll. Das Steuerelement führt Sie auf die Bildschirmseite für manuelles Bearbeiten, auf der Sie die Kocheinstellungen überarbeiten können.



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



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



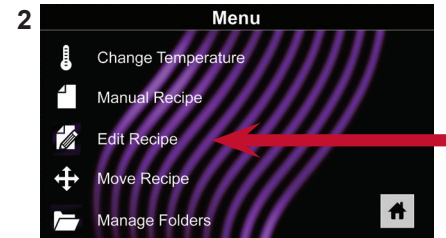
5. Tippen Sie auf den nach rechts zeigenden Pfeil, um alle vorgenommenen Kocheinstellungen zu speichern und zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



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



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



Ein Rezept manuell verschieben:



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Berühren Sie die Option „Rezept verschieben“.
3. Berühren, halten und ziehen Sie Rezepte an verschiedene Positionen auf dem Bildschirm.

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

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



Manuelle Organisation: Ordner

Manuelles Erstellen eines Rezept-Ordners:

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



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



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



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

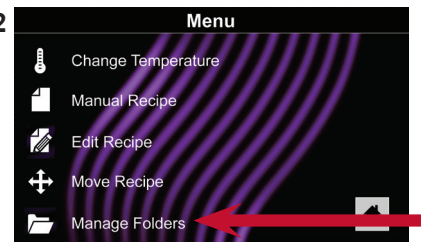


5. Benennen Sie den Ordner und tippen Sie zum Speichern auf das grüne Häkchen.



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

2



Einen vorhandenen Rezeptordner manuell bearbeiten:

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



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

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



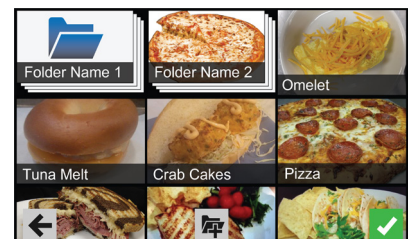
4. Falls gewünscht, wählen Sie ein anderes Foto, Symbol oder eine andere Farbe für den Ordner. Berühren Sie dann den Pfeil nach rechts, um zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



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.



Ofenprogrammierung: WLAN und Ethernet

Den Ofen mit dem Netzwerk verbinden:



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

Verbindung über WLAN:

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

Verbindung über Ethernet:

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

Einen Computer über WLAN/Ethernet mit dem Ofen verbinden:

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

Anmeldedaten	
Benutzername	ACP_MXP
Passwort	Express

4. Ofen und Computer sind jetzt verbunden.

Rezeptinformationen über WLAN/Ethernet übertragen:

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

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

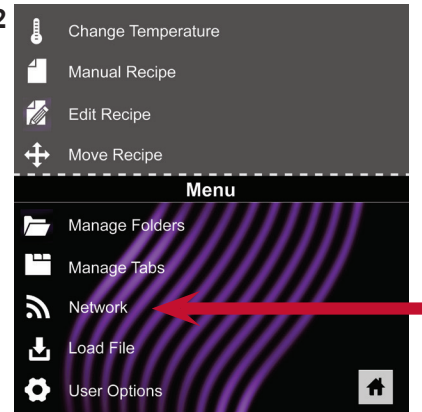
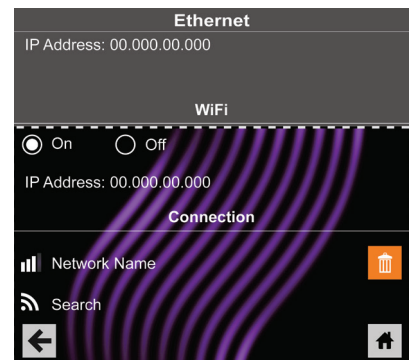


2. Folgen Sie zum Upload der Menüdatei den auf der Webseite beschriebenen Schritten. Tippen Sie auf das grüne Häkchen-Symbol.



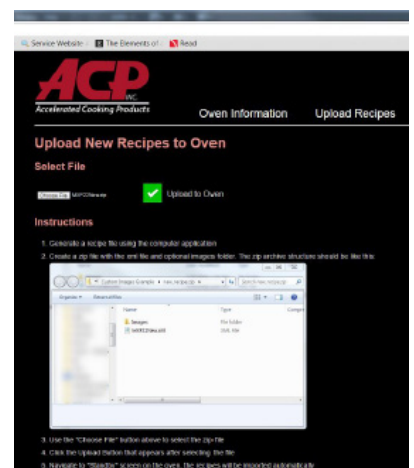
3. Sobald die Datei vollständig hochgeladen wurde, erscheint die Meldung „Hochladen erfolgreich!“ Die Rezepte werden importiert, sobald der Ofen in Bereitschaftsmodus geht.“
4. Um das Gerät in den Bereitschaftsmodus durchzuschalten, tippen Sie auf das Startsymbol und dann auf das grüne Einschalt-Symbol. Der Ofen beginnt nun mit der Abkühlung. Tippen Sie auf das rote Stopp-Symbol, um zum Startbildschirm zurückzukehren. Einstellungen und Menüelemente sind jetzt geladen und einsatzbereit.

2



Sie müssen die Rezeptinformationen für mehrere Standorte aktualisieren?

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



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.

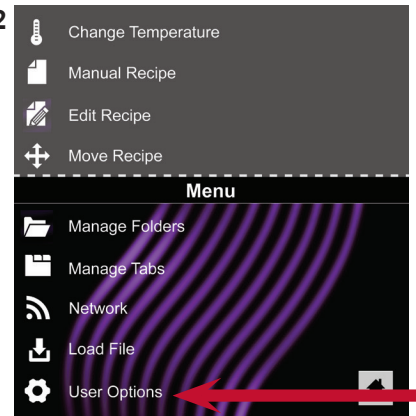
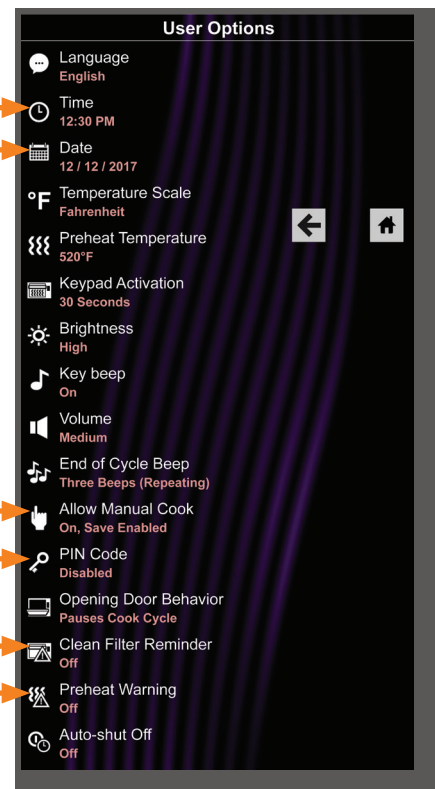
Auf Benutzeroptionen zugreifen und diese ändern:

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.

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

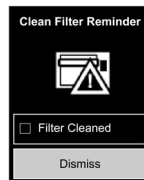
Wenn die Meldung „Filter reinigen“ angezeigt wird, reinigen Sie die Luftfilter gründlich. **Durch die Reinigung der Luftfilter wird die Meldung nicht ausgeschaltet.** Die Meldung wird nach 24 Stunden automatisch nicht mehr angezeigt.

- Aktivieren Sie das Kontrollkästchen „Filter gereinigt“, um die Reinigung zu bestätigen.
- 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**

FIRMWARE-AKTUALISIERUNGSVERFAHREN

Der Touch Control ist so konzipiert, dass er aktualisiert wird, wenn sich die zukünftigen Technologie- und Programmieranforderungen ändern. Sollte eine neue Firmware erforderlich sein, führen Sie die folgenden Schritte aus. Firmware-Updates finden Sie unter:

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

1. Stellen Sie sicher, dass der Ofen eingeschaltet ist.
2. Wenn der Standby-Bildschirm (Aus) angezeigt wird, drücken Sie die grüne Power-Taste.
3. Drücken Sie die blaue Menütaste.
4. Wenn die PIN aktiviert ist, geben Sie 1-3-5-7-9 ein, um auf den Servicemodus zuzugreifen.
Wenn die PIN nicht aktiviert ist, wird das Menü angezeigt.
 - Berühren und ziehen Sie nach oben, um zum unteren Rand des Menüs zu scrollen und wählen Sie „Benutzeroptionen“.
 - Berühren und ziehen Sie nach oben, um durch die Benutzeroptionen nach unten zu scrollen und wählen Sie „PIN-Code“.
 - Wählen Sie Ein, geben Sie einen 4-stelligen Pin-Code ein und merken Sie ihn sich, und wählen Sie dann die Home-Taste aus.
 - Drücken Sie nun die blaue Menütaste und geben Sie 1-3-5-7-9 ein, um auf den Service-Modus zuzugreifen.
5. Stellen Sie sicher, dass die angezeigte Softwareversion niedriger als die installierte Version ist, drücken Sie dann auf die Home-Taste und fahren Sie mit dem Laden des Programms fort.
6. Wählen Sie „Softwareversion“.
7. Stecken Sie das USB/Flash-Laufwerk mit der neuen Firmware in den USB-Anschluss.
8. Im unteren Teil des Bildschirms wird ein Feld „Rev "xxxx" Available Begin Update“ angezeigt.
9. Drücken Sie dieses Feld, um mit der Firmware-Aktualisierung zu beginnen. Der Bildschirm zeigt nun für einige Sekunden den Standby-Modus an und dann wird der Bildschirm leer. Warten Sie noch etwas.
10. Der Bildschirm blinkt, dann erscheint einige Sekunden später das Startlogo.
Darunter erscheint das Wort „Updating“ zusammen mit einem Fortschrittsbalken. Warten Sie noch etwas. Hinweis: Entfernen Sie das USB/Flash-Laufwerk nicht, bis der Neustart abgeschlossen ist.
11. Nach etwa zwei Minuten erscheinen die Worte „Update Complete“ sowie eine grüne Schaltfläche „Reboot“. Entfernen Sie das USB/Flash-Laufwerk nicht. Drücken Sie die grüne Schaltfläche.
12. Sobald das ACP-Logo und die grüne Netztaste angezeigt werden, entfernen Sie das Flash-Laufwerk und drücken Sie die grüne Power-Taste.
13. Drücken Sie die blaue Menütaste und geben 1-3-5-7-9 ein, um auf den Service-Modus zuzugreifen.
14. Überprüfen Sie, ob es sich bei der angezeigten Softwareversion um eine neue Version handelt.
15. Drücken Sie die Home-Taste.
16. Die Firmware-Aktualisierung ist abgeschlossen.

Reinigung und Pflege

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

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

Bei Verwendung nicht zulässiger Reinigungsmittel erlischt die Garantie.

Empfohlene Reinigungsmittel:

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

Vor der ersten Verwendung des Ofens:

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

⚠ WARNUNG

Tragen Sie bei der Reinigung des Ofens Handschuhe und Schutzbrille.

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

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

Empfohlene Instandhaltungsmaßnahmen

Reinigen Sie den Ofen täglich.

Verwenden Sie nicht-ätzende Reinigungsmittel.

Tragen Sie bei der Reinigung immer Handschuhe und Schutzbrille.

Verwenden Sie immer empfohlene Reinigungsmittel: *Feuchtes Tuch, Plastik-Scheuerschwamm, ACP Ofenreiniger ([CL10](#)) und ACP 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.

Amana® Commercial ARX
Kontakt:



866-426-2621

E-mail: commercialservice@acpsolutions.com

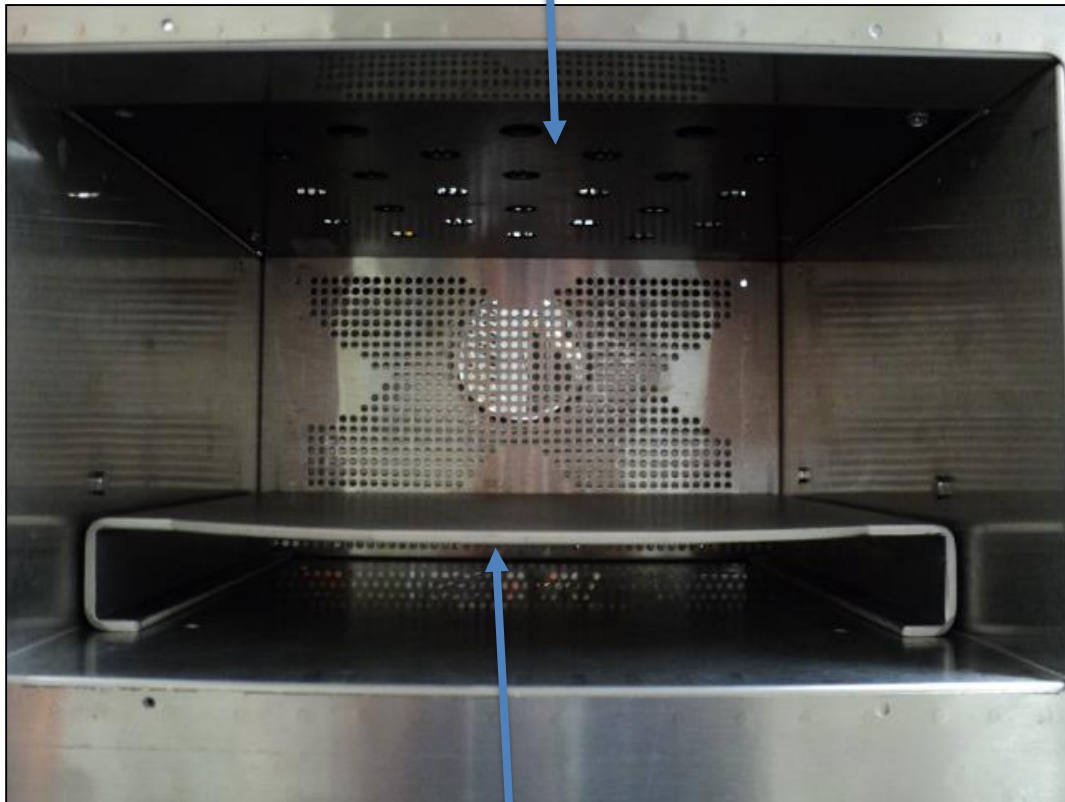
MenuMaster® MRX
Kontakt:



866-811-8559

OFENAUFBAU – GARRAUM

OBERE KONVEKTIONSABDECKUNG
4 SCHRAUBEN ZU ENTFERNEN

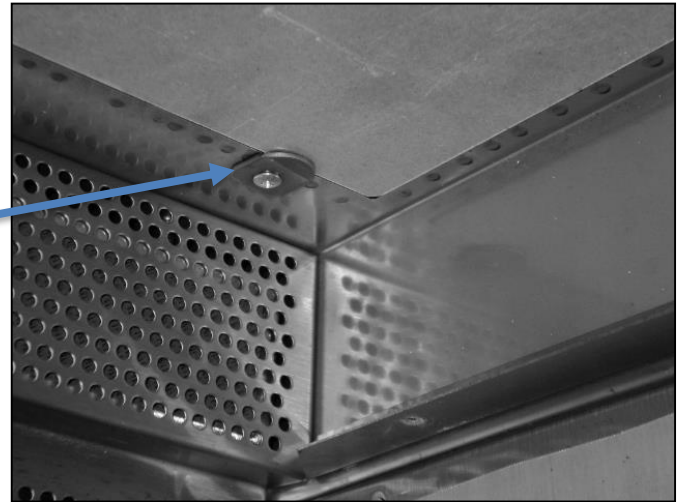


KOCHPLATTE
(MUSS POSITIONIERT SEIN, UM LUFTSTROM
UNTER LEBENSMITTELN ZU ERMÖGLICHEN)

OFENAUFBAU – ANTENNENBOX

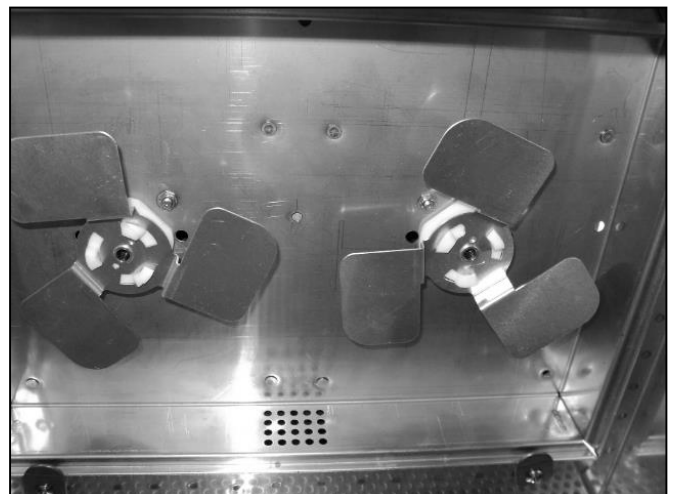
ENTFERNEN DER MICA-ANTENNENABDECKUNG NACH ENTFERNUNG DER KONVEKTIONSABDECKUNG

2 VORDERE SCHRAUBEN LÖSEN
UND 2 SICHERUNGSLASCHE
AUF DER RÜCKSEITE
ENTFERNEN

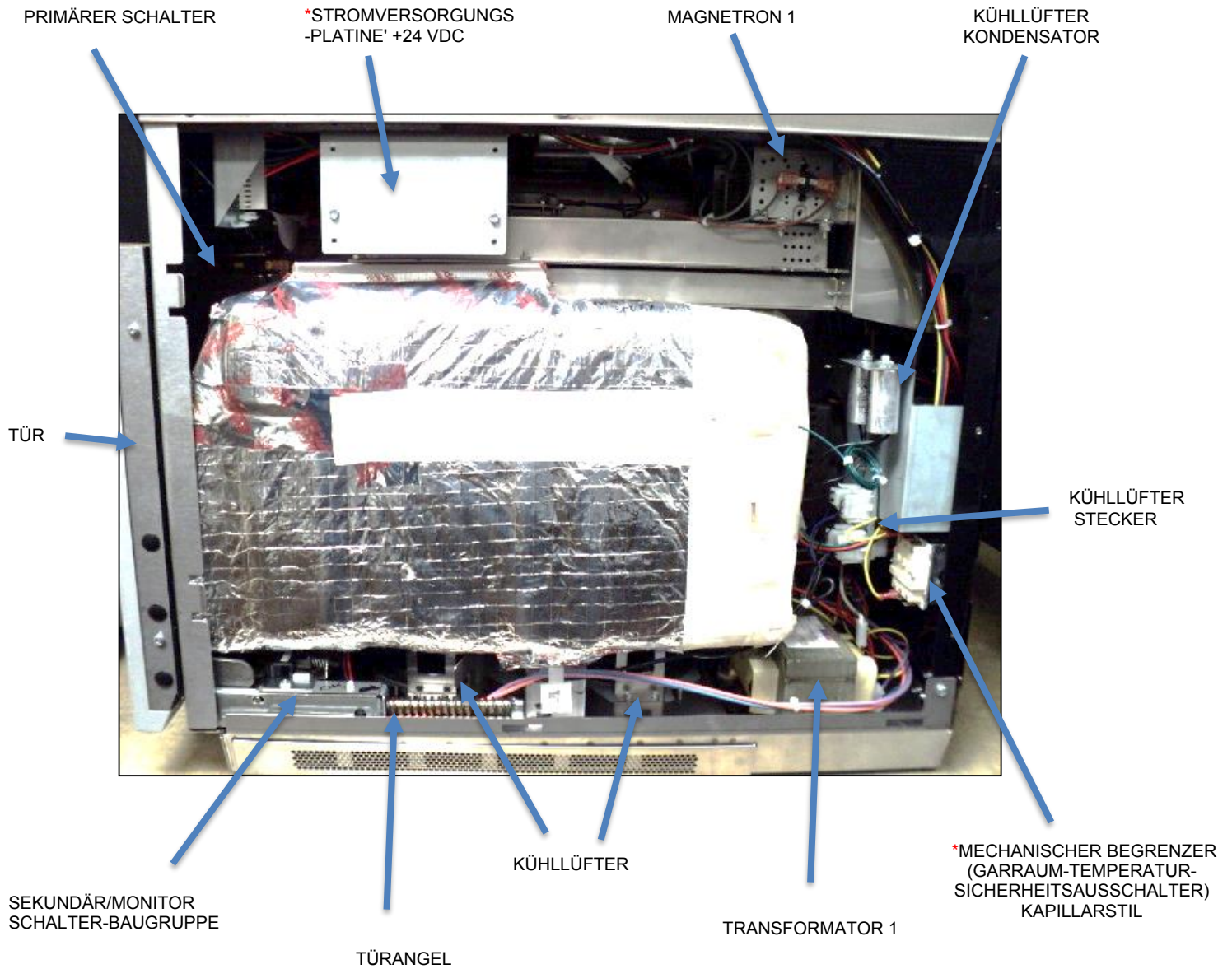


HEBELN SIE DIE ABDECKUNG MIT DER
SICHERUNGSLASCHE VORSICHTIG AUS
DER POSITION. FESTGEHALTEN
MIT HOCHTEMPERATUR-DICHTUNGEN

ANTENNEN
(Aus dem inneren Garraum)
HINWEIS: 1000-W-Öfen
verwenden eine



OFENAUFBAU – RECHTE SEITE



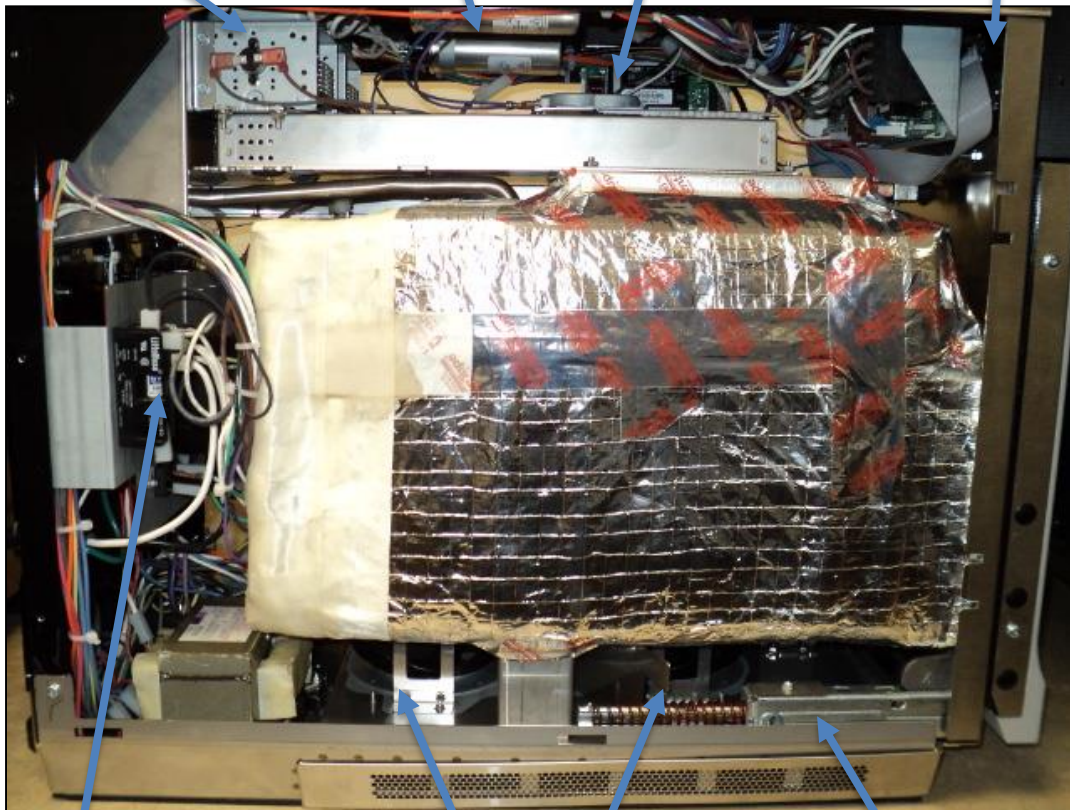
OFENAUFBAU – LINKE SEITE

MAGNETRON 2
(Nicht bei 1000-W-Öfen
verwendet)

KONDENSATOR
UND DIODE

ANTENNENMOTOR

HAUPTSTEUERUNG
PLATINE

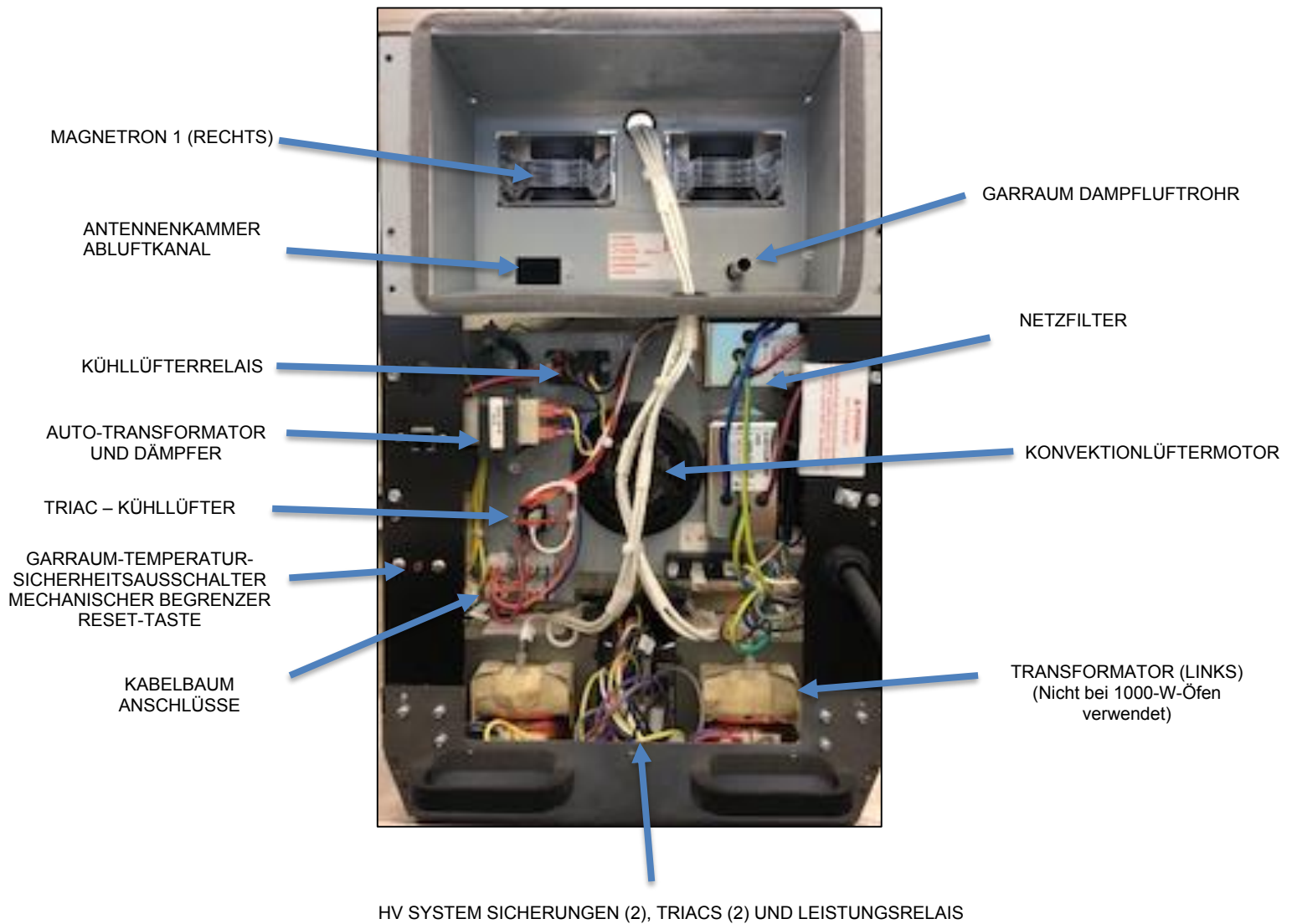


SICHERUNG UND
SICHERUNGSBLOCK

KÜHLLÜFTER

TÜRANGEL

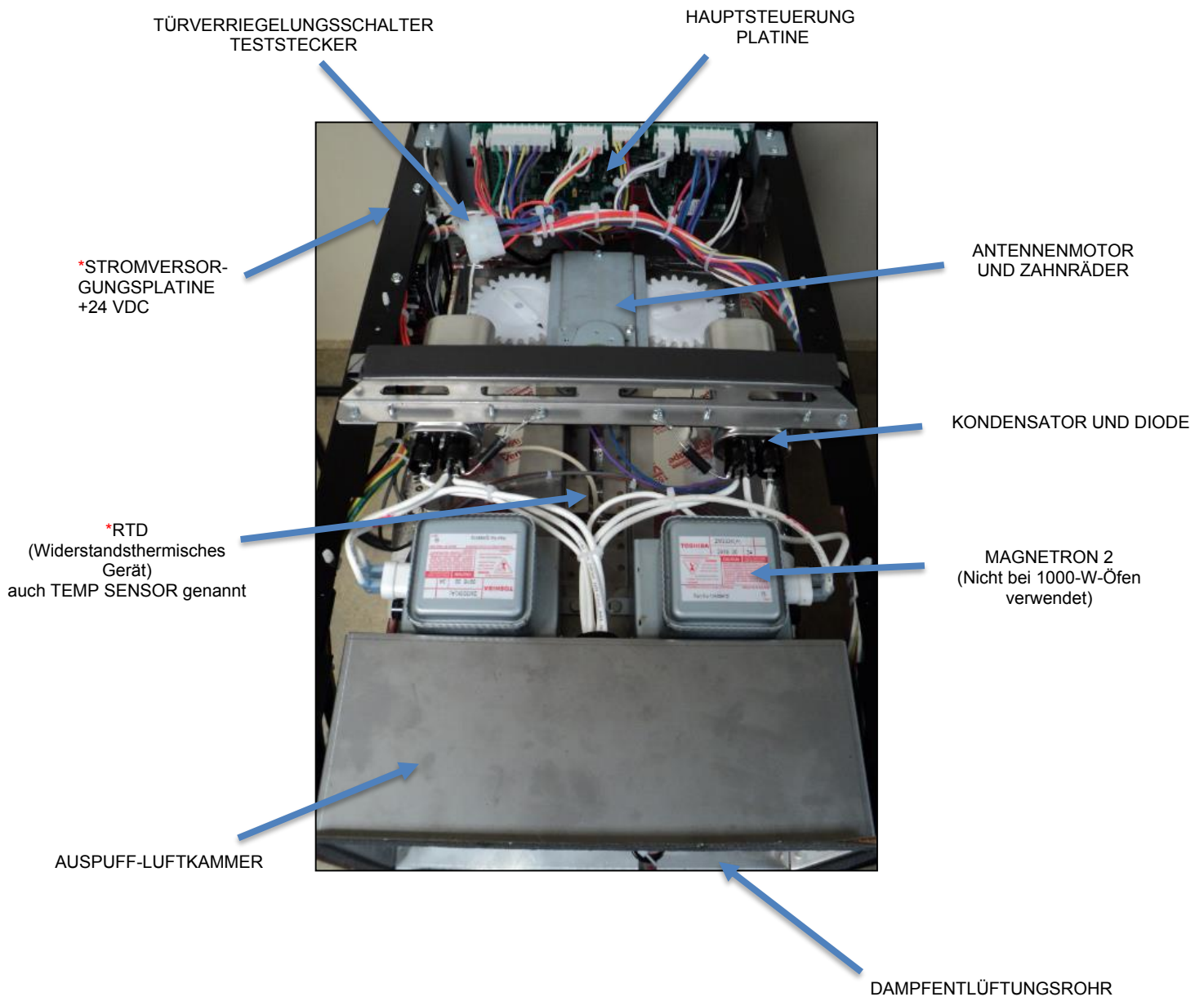
OFENAUFBAU – RÜCKSEITE



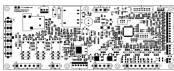
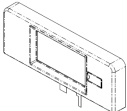
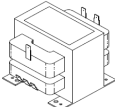
OFENAUFBAU – OBEN



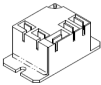
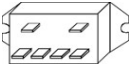
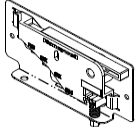
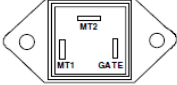
VORDERSEITE DES OFENS



KOMPONENTENTESTVERFAHREN

Abbildung	Teil	Test	Ergebnisse
	Auto Transformer	230 bis 0 (Com)..... 208 bis 0 120 bis 0 (nicht verwendet).....	ungefähr: 38 Ω 35 Ω 25 Ω
	Kondensator, Lüftermotor	Draht zu Draht	1,5 $\mu\text{f} \pm 5 \%$ 400 V 50/60 Hz
	Kondensator, Hochspannung	Kontakt zu Kontakt	0,88 $\mu\text{f} \pm 3 \%$ 2100 V 50/60 Hz
	Steuerplatine, Haupt	Siehe Abschnitt Servicetestmodus	
	Steuerplatine, Touchscreen-Display	Siehe Abschnitt Servicetestmodus	
	Konvektions-RTD (Widerstandsthermisches Gerät) aka Temp Sensor	Temperatur: 23,9°C..... 176,7 °C.....	ungefähr: 1100 Ω 1650 Ω
	Sicherungen	F1 – BLN 250 V 30 A..... F3 & F4 250V 12 A.....	GESCHLOSSEN/Durchgang
	Magnetron	KONDENSATOREN ENTLADEN! Drähte entfernt: Kontakt zu Kontakt..... Beide Kontakte zum Chassis.....	<1 Ω OFFEN (∞)
	Motor, Antenne	Drähte entfernt: Kontakt zu Kontakt.....	ungefähr: 12,000 Ω (12 K Ω)
	Motor, Konvektionsgebläse	Mit angelegter Netzspannung und gezogenem ST2-Stecker: ST1-1 bis ST1-2.....	Motor, der bei vorhandener Leitungsspannung nicht läuft, zeigt eine ausgefallene Motorbaugruppe an.
	Motor, Lüfter	Drähte entfernt: BU zu BRN..... BU zu BK..... BK zu BRN.....	ungefähr: 200 Ω 685 Ω 900 Ω
	Stromversorgungsplatine	Mit angewendeter Leitungsspannung: J1-1 (WH) bis J1-3 (BK) J2-1 (RD) bis J2-5,6,&7.....	Leitungsspannung AC ungefähr 24 VDC
	Leistungstransformator	KONDENSATOREN ENTLADEN! Drähte entfernt: COM zu 208 oder 230..... 5 bis 6..... 4 zu Chassis-Masse.....	Widerstand: <2 Ω (Unterbrechung an Masse) <1 Ω (Unterbrechung an Masse) Ca. 62,5 $\Omega \pm 5 \%$

KOMPONENTENTESTVERFAHREN

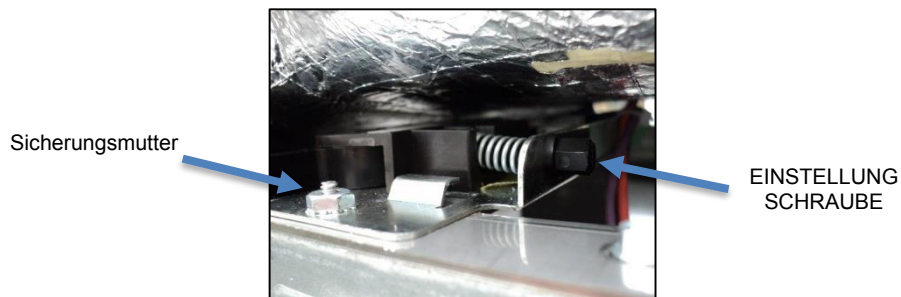
Abbildung	Teil	Test	Ergebnisse
	Gleichrichter (Diode)	KONDENSATOREN ENTLADEN! Diode aus Kondensator entfernt	UNTERBRECHUNG (∞) bei Messung in einer Richtung, 50 K Ω oder mehr in die andere Richtung. HINWEIS: Messgerät muss >6-VDC-Batterie haben, um effektiv zu messen
	Relais, Lüfter (24 VDC)	Drähte entfernt: BK zu RD 3/16"-Kontakte..... BK (1/4") zu YL-Kontakt..... BK zu BU-Kontakten.....	Widerstand: Ca. 550 Ω (Magnet) Normalerweise geschlossen – Kontinuität Normalerweise offen – OFFEN (∞)
	Relais, Leistung (208/230 VAC)	Drähte entfernt: 0 bis 1..... 2 bis 4 6 bis 8	Widerstand: Ca. 550 Ω (Magnet) Normalerweise geöffnet (∞) Normalerweise geöffnet (∞)
	Snubber (Transformator und Relais)	Drähte entfernt: Kontakt zu Kontakt	Normalerweise OFFEN(∞) 0,09 μ f
	Schalter, primär	Teststecker nach Hauptplatine verwenden: BU zu RD Tür offen BU zu RD Tür geschlossen	Widerstand Durchgang OFFEN (∞) HINWEIS: Beim Öffnen der Tür sollte der Primärschalter IMMER zuerst aktiviert werden.
	Schalter, Monitor und sekundär	Teststecker mit geschlossener Tür verwenden: VT zu BU (Monitor-Schalter) VT zu OR (Sekundärschalter)	Widerstand mit geschlossener Tür: OFFEN (∞) Durchgang HINWEIS: Beim Öffnen der Tür sollte der Primärschalter IMMER zuerst aktiviert werden.
	Temperatur-Sicherheitsausschalter (TCO), Garraum	Entfernte Drähte (ein Satz wird verwendet): 11 bis 12..... 21 bis 22 31 bis 32.....	Mit mechanischer Reset-Taste „in“: Durchgang bei Temperaturen zwischen 320 °C und 0 °C
	Temperatur-Sicherheitsausschalter (TCO), Magnetron	Drähte entfernt: Kontakt zu Kontakt.....	Öffnet bei 320 °C. Wird bei 125 °C zurückgesetzt
	Triac (Lüfter, Heizung und Transformator)		Drähte entfernt: MT1 zum Gate etwa 50 Ω MT1 zum MT2 – OFFEN (∞) MT2 zum Gate – OFFEN Alle Kontakte OFFEN (∞) zur Masse
	Konvektionsheizung	Drähte entfernt: Kontakt zu Kontakt.....	Widerstand: Ungefähr 15 Ω

SPERRSCHALTER-SERVICE

HINWEIS: DER HAUPTTÜRSCHALTER IST NICHT EINSTELLBAR.

SO ENTFERNEN SIE DIE SEKUNDÄRE/MONITOR-SCHALTERBAUGRUPPE:

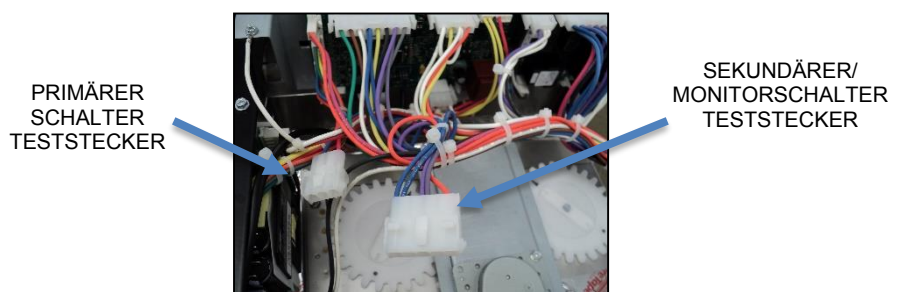
- 1) ÖFFNEN SIE DIE TÜR
- 2) ENTFERNEN SIE DIE 10-mm-SICHERUNGSMUTTER und SCHIEBEN SIE DIE SCHALTERBAUGRUPPE HERAUS



SO INSTALLIEREN UND ERSETZEN SIE DIE TÜRSCHALTERBAUGRUPPE:

- 1) SCHIEBEN SIE DEN SCHALTER BEI OFFENER TÜR IN DIE SCHALTERHALTERUNG ZURÜCK UND ZIEHEN SIE DIE 10-mm-MUTTER AN.
- 2) UNTER VERWENDUNG EINES OHMMETERS MIT IN DIE VT- UND BU-KABEL EINGESETZTEN SONDEN AM SEKUNDÄREN/ MONITOR-SCHALTERTESTSTECKER DEN MONITORSCHALTER SO EINSTELLEN, DASS ER IN BETRIEB IST, WENN DIE TÜR OBEN 2,5 CM WEIT GEÖFFNET IST.

HINWEIS: ANZIEHEN DER EINSTELLSCHRAUBE ERHÖHT DEN AUSLÖSEPUNKT (> 2,5 cm)



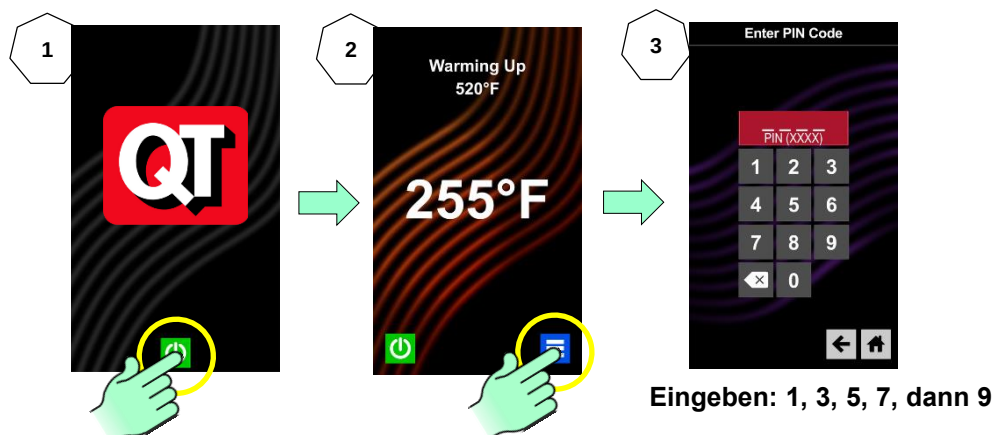
SCHALTER	TÜR GESCHLOSSEN	ÄNDERUNGEN	TESTSTECKER
PRIMÄR	OFFEN	Bei 0,64 cm	BU ZU RD
SEKUNDÄR	GESCHLOSSEN	Bei 1,27 cm	VT zu OR
MONITOR	OFFEN	Bei 2,54 cm	VT zu BU

SERVICETESTMODUS

Der Servicemodus ist ein nützliches Werkzeug für die Diagnose von Serviceproblemen. Um auf den Servicetestmodus des Ofens zugreifen zu können, muss der PIN-Code aktiviert sein. Wenn der PIN-Code nicht aktiviert ist, aktivieren Sie ihn (siehe unten). Um festzustellen, ob der PIN-CODE aktiviert ist, drücken Sie das blaue Menüsymbol. Wenn die Aufforderung zur Eingabe des PIN-Codes angezeigt wird, ist er aktiviert. Das in diesem Modell installierte Touch-Control-System wird in anderen Öfen verwendet, sodass einige Komponententests nicht ordnungsgemäß funktionieren.

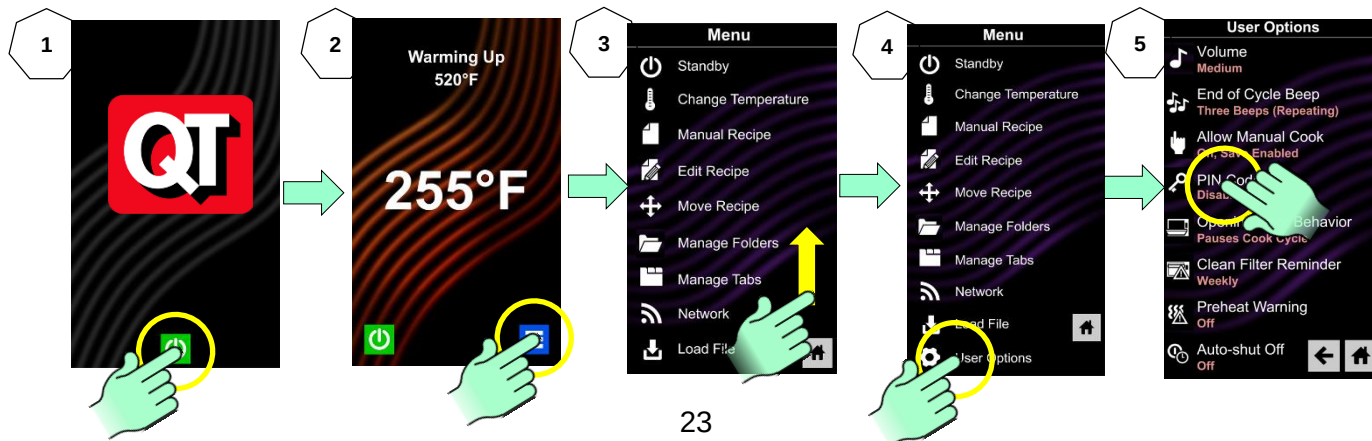
Wenn der PIN-Code aktiviert ist;

1. Drücken Sie das grüne Startpad
2. Drücken Sie das blaue Menüsymbol, und die PIN-Code-Eingabeaufforderung wird angezeigt
3. Geben Sie der Reihe nach 1, 3, 5, 7, 9 ein und der Servicemodus wird initiiert.

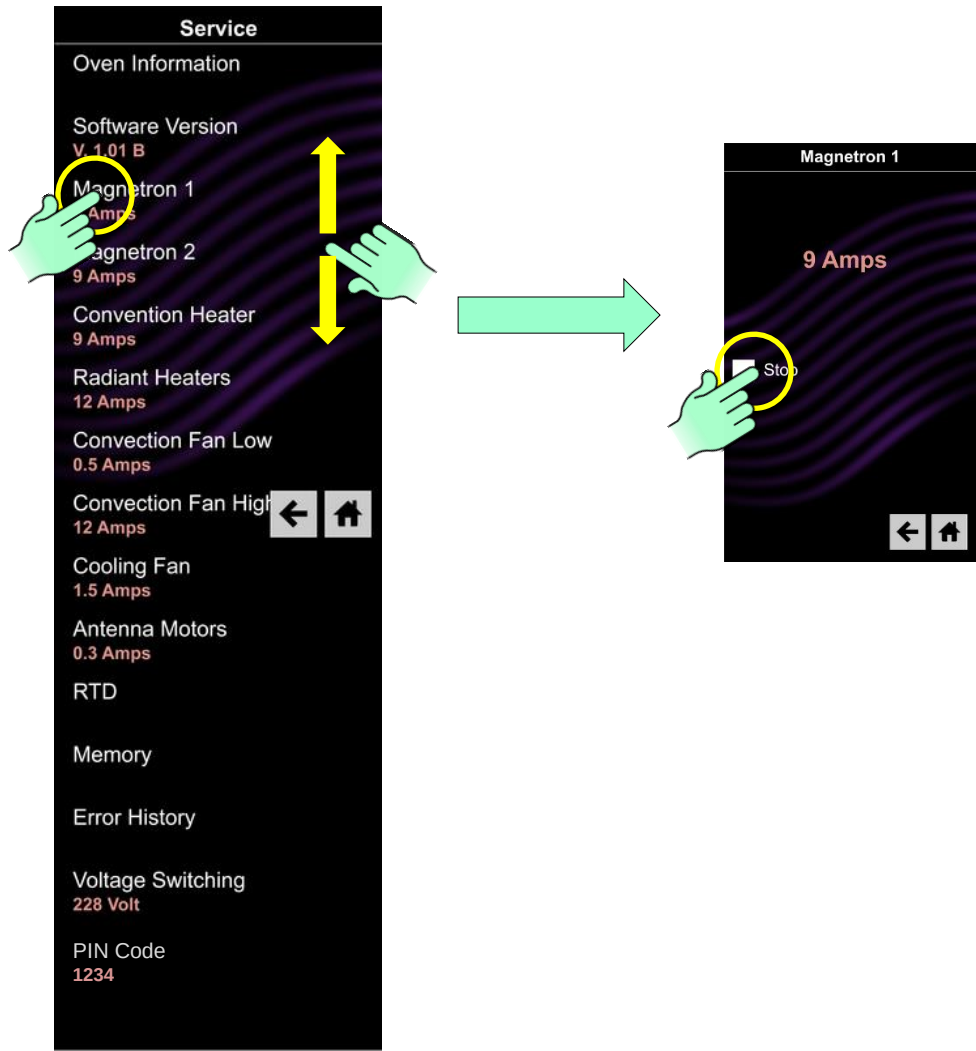


Wenn der PIN-Code nicht aktiviert ist, muss er in den Optionen des Benutzers aktiviert werden. Wenn der Ofen eingeschaltet ist, drücken Sie das blaue Menüsymbol am unteren Bildschirmrand.

- 1.
2. Drücken Sie das blaue Menüsymbol, und die PIN-Code-Eingabeaufforderung wird angezeigt
3. Scrollen Sie den Bildschirm zu „User Options“ und drücken Sie darauf.
4. Scrollen Sie den Bildschirm zum PIN-Code (es wird „DISABLED“ unten angezeigt) und drücken Sie darauf.
5. Drücken Sie das Radialpad „On“ und stellen Sie sicher, dass es leuchtet.
6. Geben Sie 1,2,3,4 als PIN-Code ein und merken Sie ihn sich, machen Sie ein Bild oder schreiben Sie ihn auf.
7. Drücken Sie das Symbol „Home“, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren
8. Drücken Sie das blaue Menüsymbol, und die PIN-Code-Eingabeaufforderung wird angezeigt
9. Geben Sie der Reihe nach 1, 3, 5, 7, 9 ein und der Servicemodus wird initiiert.



Sobald der Servicemodus gestartet ist, wird ein Menü mit Optionen und Informationen angezeigt. Auf dem Menübildschirm kann bei Bedarf durch Wischen nach oben oder unten navigiert werden. Einige Komponenten können über dieses Menü aktiviert werden – siehe Beispiel von Magnetron 1 (rechte Seite) unten –, indem Sie „Start“ zum Starten oder „Stop“ zum Stoppen drücken. Durch Drücken des „Zurückpfeils“ wird der Bildschirm wieder angezeigt. Durch Drücken auf das Symbol „Home“ kehren Sie zum Startbildschirm zurück.



Service-Modus	Zweck	Kommentare
Ofen-Informationen	Dem Dienstleister die Türyklen und Magnetröhrenbetriebsstunden nennen	Drücken Sie und Folgendes wird angezeigt: Türyklen: Röhrenstunden:
Software-Version	Zeigt die Version der im Steuerelement installierten Software und Firmware an	Drücken Sie und Folgendes wird angezeigt: SW: EE: App:
Magnetron 1 Rechte Seite	Das System kann durch Drücken des Start- oder Stoppsymbols gestartet und angehalten werden.	Die aktuelle Stromleistung, die vom Hochspannungs-System bezogen wird. 5–12 Ampere gelten als normal. Achten Sie auf konsistente Messwerte mit Magnetron 2 und Konvektionserhitzer. Diese Schaltung wird durch Sicherung F3 geschützt
Magnetron 2 (if) Linke Seite	Das System kann durch Drücken des Start- oder Stopp-Symbols gestartet und gestoppt werden	Die aktuelle Stromleistung, die vom Hochspannungs-System bezogen wird. 5–12 Ampere gelten als normal. Achten Sie auf konsistente Messwerte mit Magnetron 1 und Konvektionserhitzer. Diese Schaltung wird durch Sicherung F4 geschützt
Beide Magnetrons	Beide Systeme können durch Drücken des Start- oder Stopp-Symbols gestartet und gestoppt werden	Die aktuelle Stromleistung wird von BEIDEN Hochspannungs-Systemen bezogen. Suchen Sie nach konsistenten Messwerten mit Konvektionsheizung. Diese werden durch Sicherungen F3 und F4 geschützt.

Konvektionsheizung	Heizung kann durch Drücken des Start-Stopp-Symbols angehalten und gestartet werden	Die aktuelle Stromleistung, die von der Konvektionsheizung bezogen wird. 7–15 Ampere gelten als normal. Diese Schaltung wird geschützt durch Sicherung F5
Heizstrahler	Nicht für dieses Modell verwendet	
Konvektionslüfter niedrig	Konvektionslüftermotor mit niedriger Geschwindigkeit kann durch Drücken des Start- oder Stopp-Symbols angehalten und gestartet werden.	Die aktuelle Stromleistung wird vom Konvektionslüftermotor bei niedriger Geschwindigkeit bezogen. <2 Ampere und Lüftermotor-Betriebsgeräusche gelten als normal. Diese Schaltung wird durch Sicherung F2 geschützt.
Konvektionslüfter hoch	Konvektionslüftermotor mit hoher Geschwindigkeit kann durch Drücken des Start- oder Stopp-Symbols angehalten und gestartet werden.	Die aktuelle Stromleistung wird vom Konvektionslüftermotor bei hoher Geschwindigkeit bezogen. <3 Ampere und ein Hochgeschwindigkeitslüftermotor-Betriebsgeräusch gelten als normal.
Kühllüfter	Motoren können durch Drücken des Start-Stopp-Symbols angehalten und gestartet werden.	Die aktuelle Stromleistung wird von beiden Kühllüftermotoren bezogen. 1–3 Ampere gelten als normal. Ein ausgefallener Lüftermotor führt wahrscheinlich zu einem G2-Fehlercode
Antennenmotoren	Beide Antennenmotoren können durch Drücken des Startsymbols gestartet werden. HINWEIS: Durch Drücken des Stopp-Symbols werden die Antennenmotoren nicht angehalten. Sie laufen weiter, bis der Service-Modus beendet wird.	FUNKTIONIERT NICHT BEI MRX-EINHEITEN: Antennenmotoren beziehen sehr niedrige Stromstärke. Es ist normal, dass 0 Ampere angezeigt werden. Der Dienstleister sollte den Vorgang sichtbar überprüfen.
RTD – Widerstandsthermische Geräte	Widerstandsthermische Geräte (auch Temp Sensoren genannt) – Drücken und aktuelle Temperatur wird von den RTD erfasst, zusammen mit der aufgezeichneten Höchsttemperatur.	MRX-ÖFEN HABEN NUR EINEN RTD UND MAXIMALMESSWERT WIRD NICHT VERWENDET. NICHT VERWENDETER MESSWERT IST 656 ODER 657 – NUR RADIANT RTD-MESSWERT VERWENDEN. Der Radiant RTD befindet sich in hinten in der Mitte des Ofens. Der Konvektions-RTD befindet sich oben links am Konvektionselement. Um den maximalen Temperaturwert zurückzusetzen, halten Sie den Max Konvektion-RTD mehrere Sekunden lang gedrückt – die Temperatur ändert sich in die aktuell gemessene Temperatur.
Speicher	Angebrachte Speichergeräte	Drücken Sie und Folgendes wird angezeigt: USB vorhanden oder nicht vorhanden SD-Karte vorhanden oder nicht vorhanden
Fehlerhistorie	Chronologische Liste der Fehler, die von der Steuerung festgestellt wurden	Drücken Sie und Folgendes wird angezeigt: Fehlercodedatum, Uhrzeit und Code (siehe Fehlercodeliste in diesem Abschnitt)
Spannungsumschaltung	Zeigt die Spannung an, die vom Steuerelement erfasst wird.	Drücken hat keine Wirkung.
Temperaturversatz	Der Grad des Versatzes, der in der Steuerung programmiert ist, um die Steuerung mit der Garraumtemperatur zu synchronisieren.	Drücken Sie und Folgendes wird angezeigt: Der vom Werk programmierte Temperaturversatz
PIN-Code	Zeigt den 4-stelligen Pin-Code an	Drücken hat keine Wirkung.

FEHLERCODES

Code	Beschreibung	Korrekturmaßnahmen
A2	Ungültige Anzeige-Firmware	Firmware aktualisieren oder Berührungssteuerung ersetzen
B1	Berührungssteuerung-Fehler	Berührungssteuerung ersetzen
B2	WLAN-Fehler	Berührungssteuerung neu starten. Bei fortgesetzten Fehlern Berührungssteuerung ersetzen
B3	WLAN-Fehler	Berührungssteuerung neu starten. Bei fortgesetzten Fehlern Berührungssteuerung ersetzen
D0	Konvekt-Temperatursensor (RTD) – offen	Temp-Sensor ersetzen (oben links am Ofen)
D1	Konvekt-Temperatursensor (RTD) – Kurzschluss	Temp-Sensor ersetzen (Ofen oben links)
G0	Ofen überschreitet Max. oder Min. Temperatur	Nach dem Abkühlen des Ofens drücken Sie die Reset-Taste des Temperatur-Sicherheitsausschalters des Garraums, die sich auf der unteren, hinteren rechten Ecke des Ofens befindet. Wenn das Zurücksetzen nicht möglich ist, ersetzen Sie den Temperatur-Sicherheitsausschalter des Garraums. HINWEIS: Sicherheitsausschalter kann bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt auslösen
G2	Offenes Magnetron-TCO	Platine erkennt ein offenes Magnetron-TCO. Prüfen Sie den Betrieb von Kühllüftern und den Luftstrom, die TCO und die Verdrahtung.
H0	Nulldurchgang-Fehler	Keine oder intermittierende Spannung am J1-Steckverbinder auf der Hauptsteuerplatine.
H2	Ungültiger Systemstatus	Hauptsteuerplatine
H3	Ungültiges EEPROM/FLASH	Hauptsteuerplatine
I1	Stromerfassung – Keine / Niedrige Stromstärke von der Mikrowellenschaltung	Servicetest durchführen (Magnetron #1 & #2) Vermutlich Türschalter nicht vollständig aktiviert oder schwache Türscharniere. Die Sekundär-/Monitor-Schalter-Baugruppe ist einstellbar.
V0	Niederspannung	<188 VAC von der Hauptsteuerplatine erkannt
V1	Hochspannung	> 263 VAC von der Hauptsteuerplatine erkannt

Wichtiger Hinweis: Fehlercodeverlauf kann nicht gelöscht werden. Älteste Codes werden automatisch gelöscht, wenn das Verlaufsprotokoll voll ist.

MIKROWELLEN-LEISTUNGSTEST

Leistungstest

Die Ausgangsleistungen aller ACP-Mikrowellen werden nach den IEC705-Standards bewertet. Die IEC705-Prüfmethode erfordert Präzisionsmessungen und Geräte, die sich für die Durchführung vor Ort nicht eignen. Mit dem unten gezeigten Test wird angezeigt, ob die Ofenleistung zufriedenstellend ist.

Einrichten für Leistungstest

1. Der Ofen MUSS für beste Ergebnisse Raumtemperatur haben
2. Servicetestmodus „Beide Magnetrons“

Prüfgerät erforderlich:

1000-ml-Testbehälter und Thermometer.

Verfahren

Füllen Sie den Testbehälter bis zur 1000-ml-Linie mit kühlem Leitungswasser, möglichst nah bei 16° C. Mit dem Thermometer rühren Sie nun das Wasser für zehn Sekunden; messen dann und zeichnen die Temperatur auf. Stellen Sie den Testbehälter mit Wasser in die Mitte des Ofenhohlraums und schließen Sie die Tür.

Erhitzen Sie das Wasser für einen 33-Sekunden-Volleistungszyklus.

Nehmen Sie am Ende des Zyklus den Testbehälter heraus. Mit dem Thermometer rühren Sie das Wasser für zehn Sekunden und messen Sie die Temperatur.

Subtrahieren Sie die Ausgangswassertemperatur von der Endwassertemperatur, um den Temperaturanstieg zu erhalten. Wenn der Temperaturanstieg die Mikrowellenenergie-Nennleistung auf dem Modell-/Serienetikett erreicht oder überschreitet, ist der Test abgeschlossen. Wenn der Temperaturanstieg den minimalen Temperaturanstieg nicht erreicht, testen Sie die Leitungsspannung, um zu überprüfen, ob sie korrekt ist.

Wiederholen Sie dann die Schritte 1–6 und wechseln Sie dabei unbedingt das Wasser. Wenn der Temperaturanstieg den minimalen Temperaturanstieg wieder nicht erreicht, muss der Ofen gewartet werden.

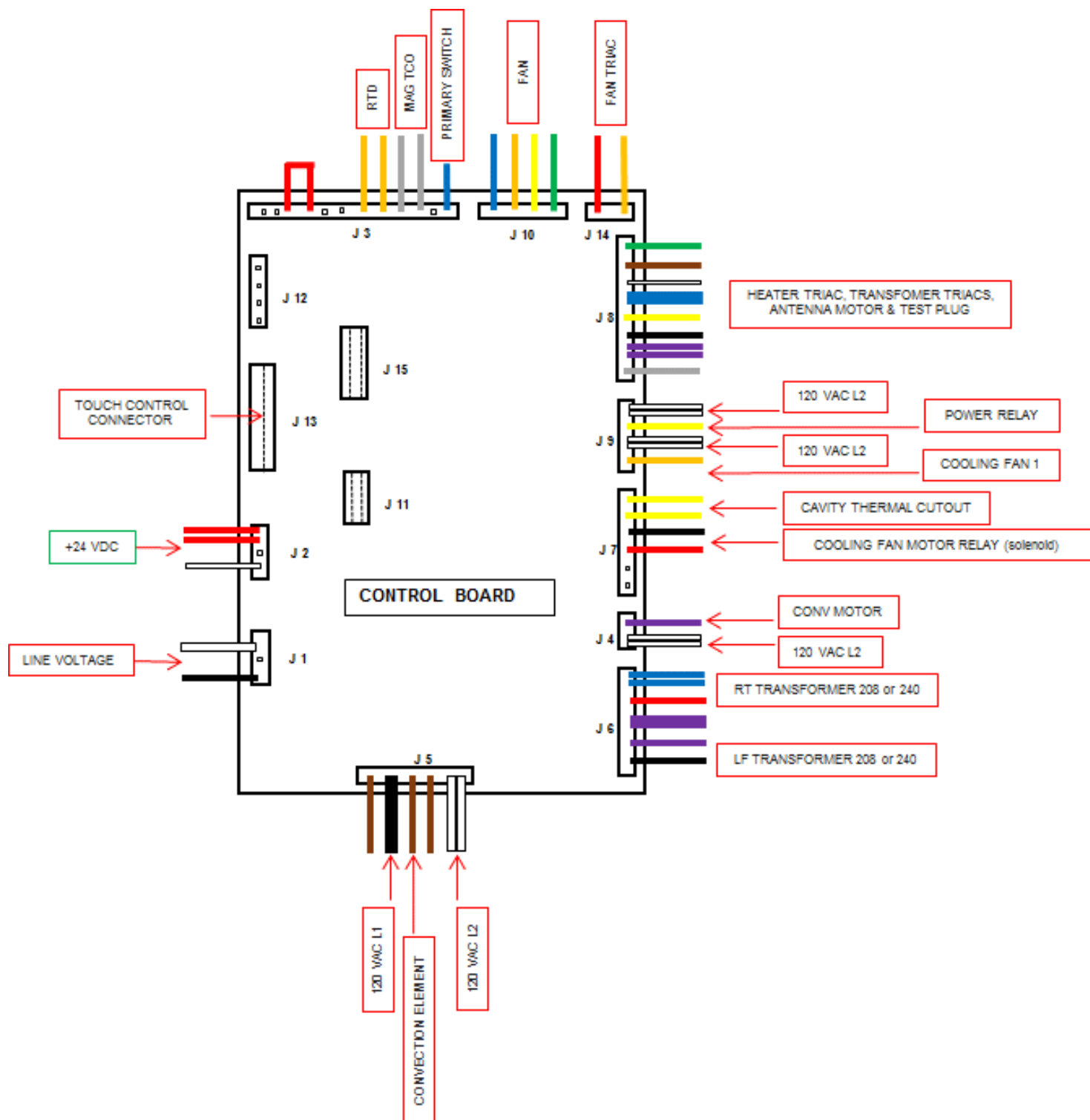
Minimum Temperature Rise at Thirty -Three (33) Seconds Run Time

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

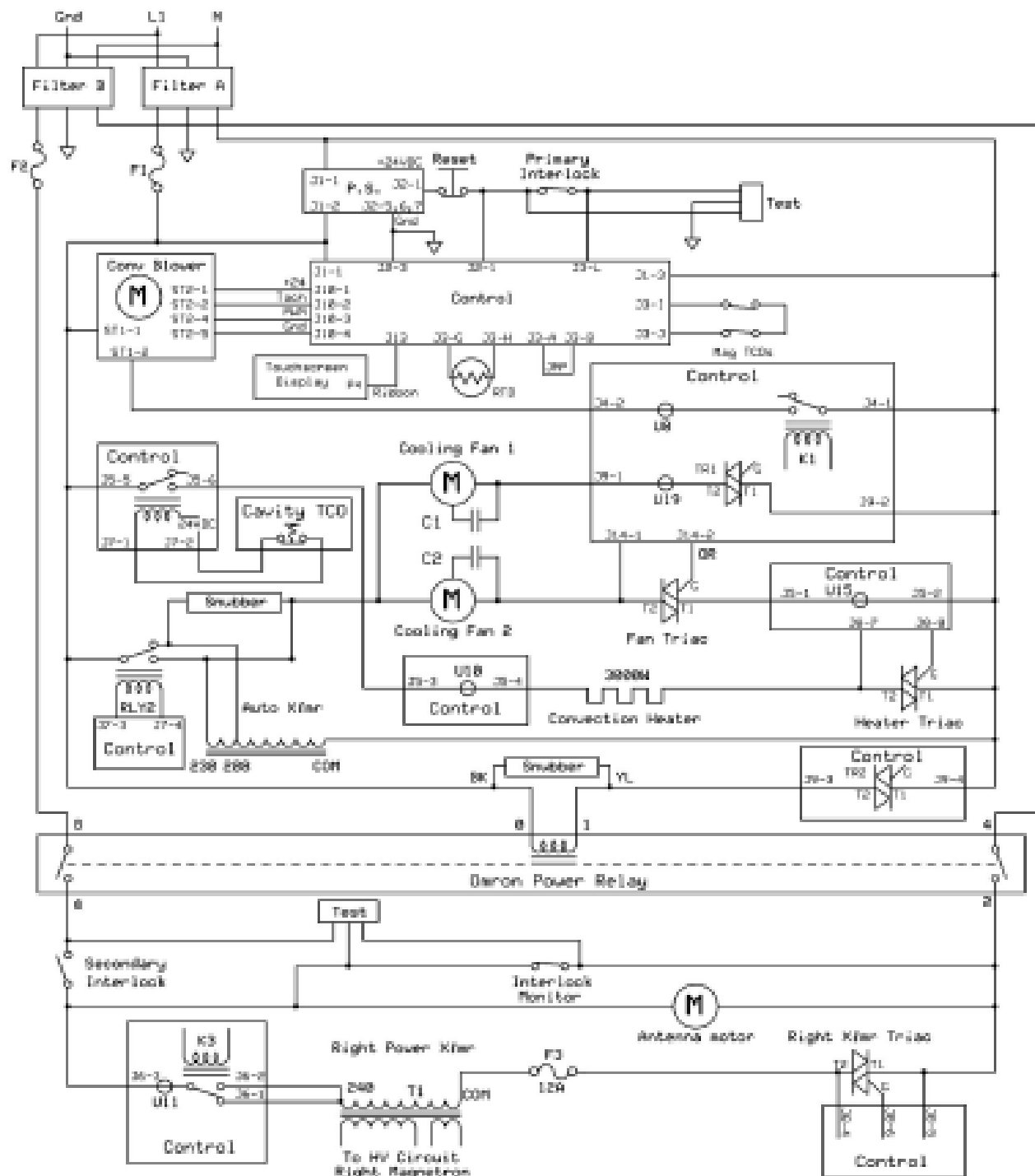
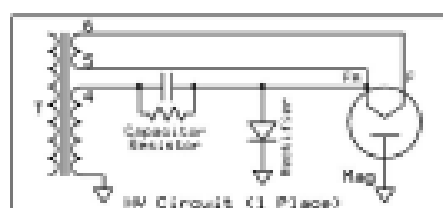
Wichtige Hinweise:

Niedrige Leitungsspannung wird niedrigen Temperaturanstieg/Leistung verursachen. Öfen müssen auf einem eigenen Stromkreis, richtig geerdet und polarisiert sein. Andere Geräte auf dem gleichen Stromkreis können einen niedrigen Temperaturanstieg/Leistung verursachen. Dieser Test und die Ergebnisse sind kein echtes IEC705-Testverfahren und sollen den Servicetechnikern nur ein einfaches Mittel zur Bestimmung bieten, ob die Kochleistung des Mikrowellenherds korrekt ist.

STEUERPLATINEN-VERKABELUNG



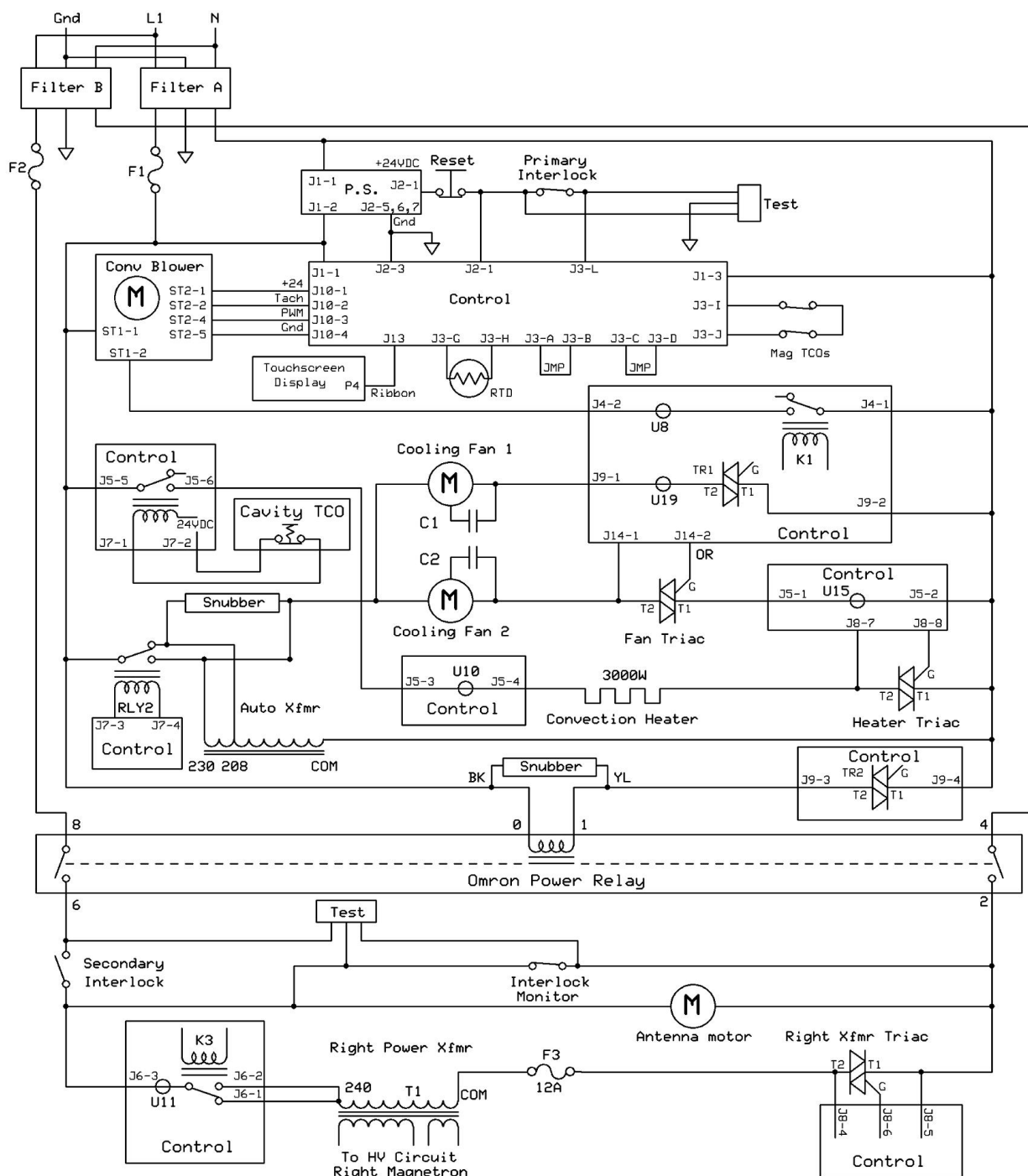
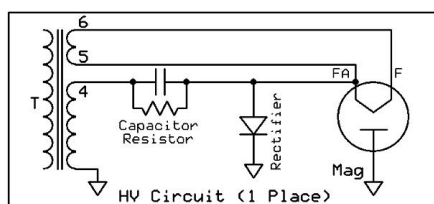
SCHALTPLÄNE UND DIAGRAMME



Interlock position
Door Open

20226002

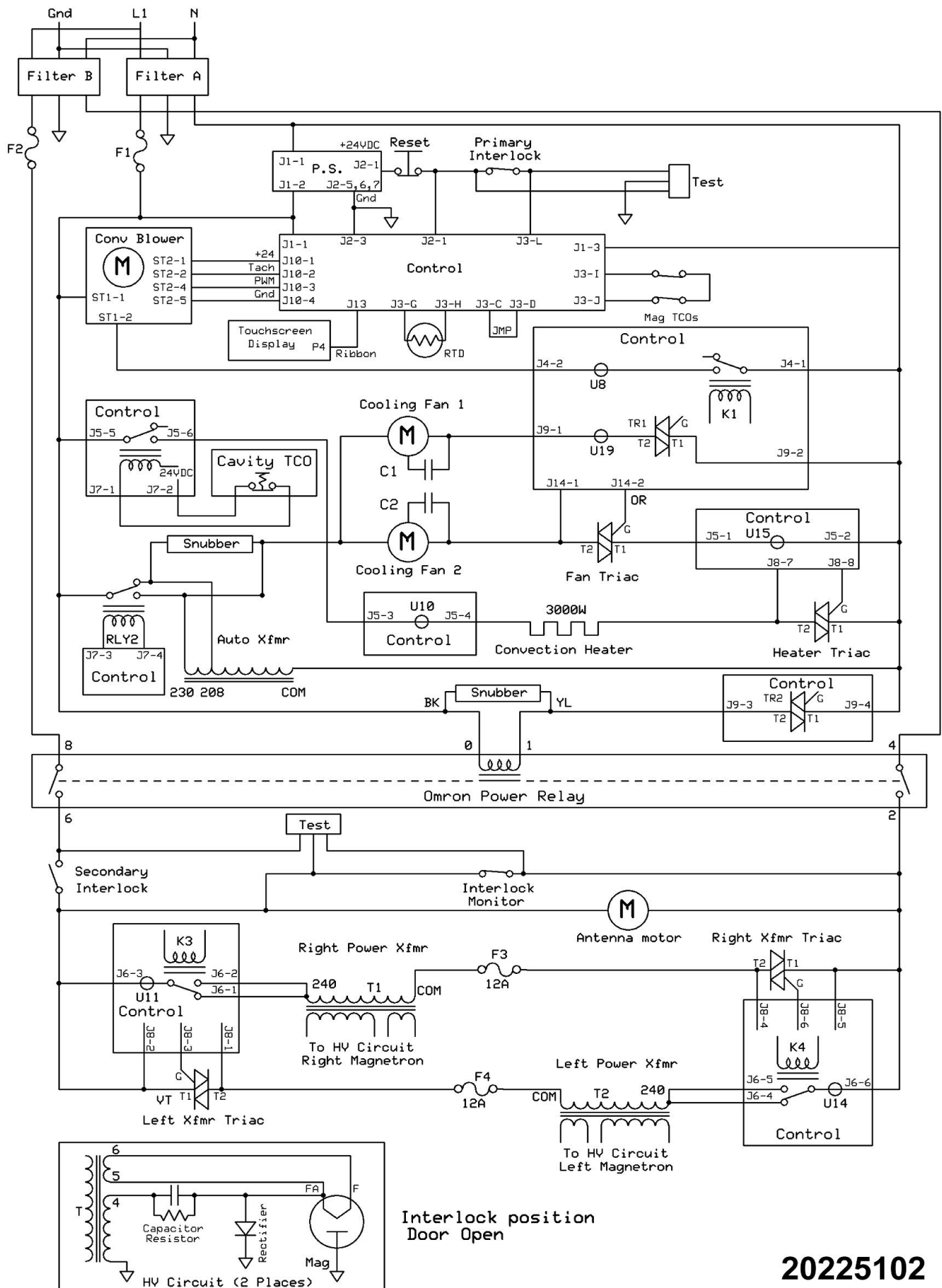




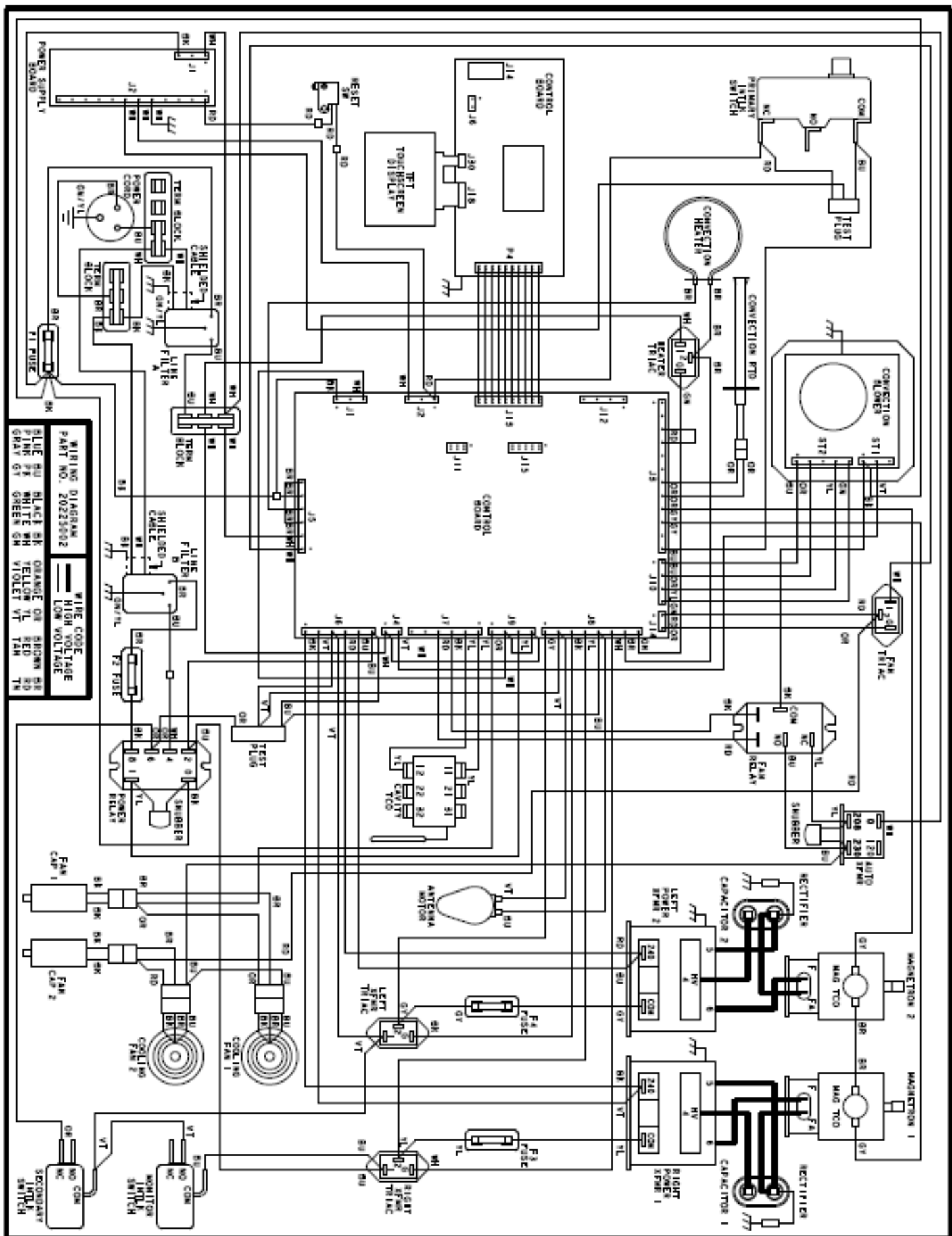
Interlock position
Door Open

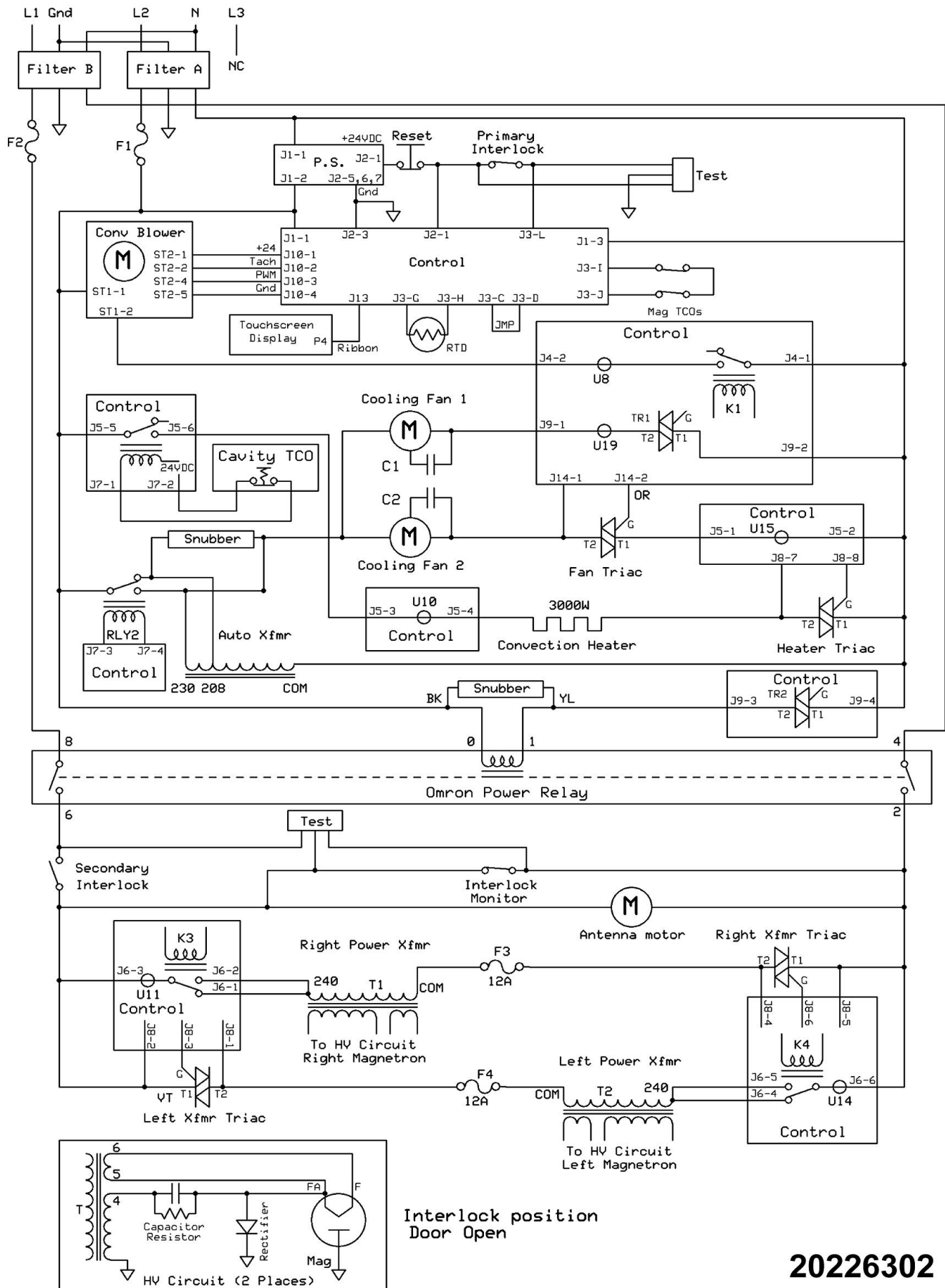
20230701



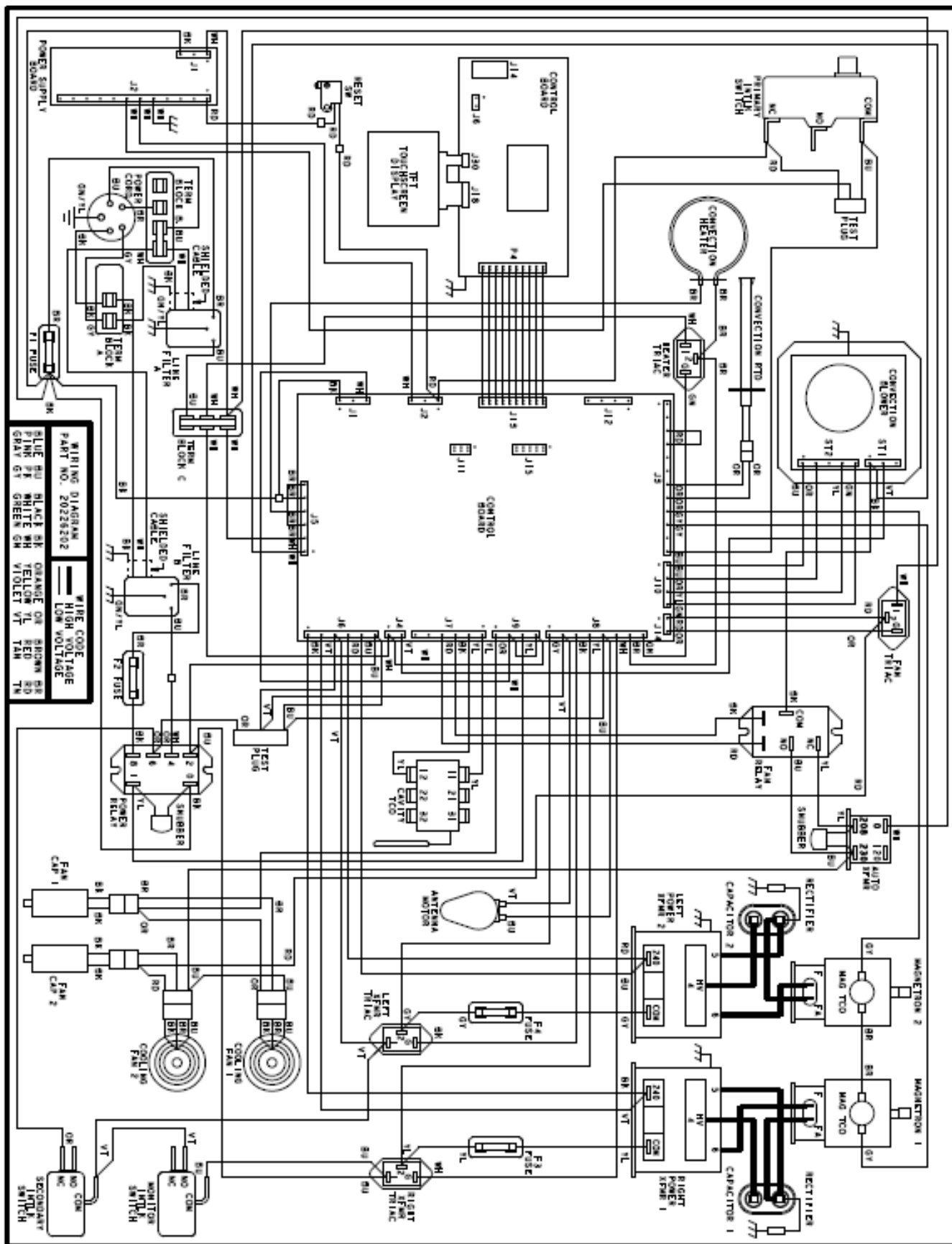


20225102





20226302



ZUBEHÖR

KOCHPLATTENREGAL	CP10
TEFLON-ANTIHAFT-LINER-KIT	TL10R (Seiten, Tür, Sockel)
PANINI-GRILLPLATTE	RGR10
KELLE	PA10 oder PA10R (schmaler)
FUSSKIT	LG10
ZUBEHÖRREGAL	TS10R
STAPELWAGEN	SC10R
RÜCKSEITIGE ABDECKPLATTE	BC10R