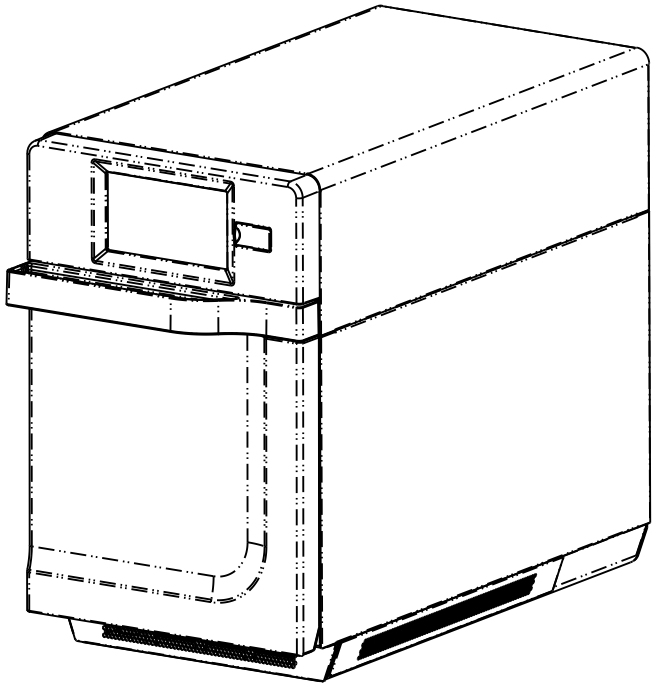
Le présent document couvre les modèles des séries ARX* et MRX

Manuel de l’utilisateur

FOUR COMBINÉ COMMERCIAL À HAUTE VITESSE



Veuillez conserver ces instructions pour consultation ultérieure. Si l’équipement change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne l’équipement. Veuillez consulter les CONSIGNES DE SÉCURITÉ pour connaître les informations de sécurité importantes avant d’utiliser le four.

XPRESS IQ®

Table des matières

Identification du modèle **3**
Ressources en ligne du four **3**
Application de programmation ACP:..... **3**
Mises à jour du firmware **3**
Consignes de sécurité importantes **4-5**
Installation et mise à la terre **6**
Conseils de cuisson **7**
Caractéristiques **8**
Descriptions des menus du panneau tactile **9**
Descriptions des icônes de l'écran tactile **10**
Fonctionnement général du four **11**
Menu préprogrammé **12**
Cuisiner avec des articles de menu préprogrammés **12**
Articles préprogrammés du menu **13**
Cuisson manuelle **14**
Programmation manuelle **15**
Enregistrer un article de menu à partir de la cuisson manuelle: **15**
Modifier manuellement un article de menu existant: **15**
Déplacer manuellement la recette: **15**
Organisation manuelle : Dossiers **16**
Organisation manuelle : Onglets **17**
Programmation du four : Clé USB **18**
Exportation de menu via une clé USB **18**
Ouverture du menu dans l'application de programmation ACP..... **18**
Importation du menu via une clé USB **18**
Programmation du four : Wi-Fi et Ethernet **19**
Connexion du four au réseau: **19**
Pour vous connecter via le Wi-Fi: **19**
Pour vous connecter via Ethernet: **19**
Connecter l'ordinateur au four via Ethernet/Wi-Fi: **19**
Transférer les informations des recettes via Ethernet/Wi-Fi : **19**
Informations de connexion **19**
Entretien et nettoyage **20-21**
Produits de nettoyage recommandés: **20**
Avant la première utilisation d'un four neuf: **20**
Meilleures pratiques **20**
Nettoyage quotidien: **21**
Nettoyage hebdomadaire **21**
1. Nettoyer les filtres à air **21**
Options de l'utilisateur **22**
Accéder et modifier les options de l'utilisateur: **22**
Options de l'utilisateur par défaut **23**
Avant d'appeler le service client **24**

Identification du modèle

Lorsque vous contactez ACP, veuillez fournir les informations du produit. Les informations du produit se trouvent sur la plaque signalétique du four. Notez les informations suivantes :

Numéro de modèle : _____
Numéro de série ou S/N : _____
Date d'installation : _____
Nom et adresse du vendeur : _____
_____
_____

Pour toute question ou pour trouver un réparateur agréé ACP, veuillez contacter le service client ComServ d'ACP.

- **À l'intérieur** des États-Unis ou du Canada, appelez le numéro gratuit 866-426-2621.
- **À l'extérieur** des États-Unis et du Canada, composez le 319-368-8195.
- **E-mail :** commercialservice@acpsolutions.com

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un technicien agréé ACP. ACP recommande également de contacter un technicien agréé ACP ou le service client ACP si une réparation est nécessaire après expiration de la garantie.

Avant d'utiliser votre four, veuillez prendre le temps de lire les consignes de sécurité fournies avec le four.

Les informations suivantes sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Des erreurs sont sujettes à correction. Pour obtenir la documentation la plus récente du produit, veuillez consulter **acpsolutions.com/product-literature/**

Ressources en ligne du four

Application de programmation ACP

Téléchargez et installez l'application de programmation ACP pour créer, éditer et personnaliser le menu et afficher les paramètres de votre four, à l'aide d'un ordinateur de bureau ou d'une tablette.
Pour télécharger la version la plus récente de l'application de programmation ACP, veuillez vous rendre sur **acpsolutions.com/oven-programming/**

Mises à jour du firmware

Pour une expérience utilisateur optimale, ACP recommande d'utiliser la dernière version du firmware du four.
Pour télécharger les mises à jour du firmware et les instructions d'installation, ou accepter les notifications de mise à jour par e-mail, veuillez vous rendre sur **acpsolutions.com/oven-programming/**

©2018 ACP, Inc.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ RECONNAÎTRE CE SYMBOLE COMME UN MESSAGE DE SÉCURITÉ.

⚠ MISE EN GARDE

Lorsque vous utilisez un équipement électrique, des règles de sécurité de base doivent être suivies pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie ou de blessures sur les personnes, dont ce qui suit.

1. LISEZ toutes les instructions avant d'utiliser l'équipement.
2. LISEZ ET SUIVEZ les « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DU MICRO-ONDES » spécifiques sur cette page.
3. Cet équipement DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE. Connectez uniquement à une PRISE À LA TERRE appropriée. Voir « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE / PRISE DE TERRE » sur page 6.
4. Installez ou implantez cet équipement UNIQUEMENT en conformité avec les instructions de ce manuel.
5. Les liquides ou autres aliments ne doivent PAS être CHAUFFÉS dans des récipients scellés car ils risquent d'exploser.
6. Les œufs en coquille ou durs ne doivent pas être chauffés dans des fours à micro-ondes car ils peuvent éclater même après que la cuisson est terminée.
7. Utilisez cet appareil UNIQUEMENT pour son usage prévu tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet équipement. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
8. Cet appareil n'est PAS prévu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou informées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité
9. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS pour s'assurer qu'ils NE jouent PAS avec l'appareil
10. L'incapacité à maintenir le four propre pourrait conduire à une détérioration de la surface qui pourrait porter atteinte à la durée de vie de l'appareil et éventuellement aboutir à une situation dangereuse.
11. Voir les instructions de nettoyage de la porte dans page 20-21 ce manuel de sécurité du produit.
12. NE PAS chauffer les biberons au four. Les petits pots pour bébé doivent être ouverts lorsqu'ils sont chauffés et leur contenu agité ou secoué avant leur consommation afin d'éviter les brûlures.
13. N'utilisez PAS cet appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou abandonné.
14. Cet équipement, y compris le cordon d'alimentation, doit être réparé UNIQUEMENT par du personnel technique qualifié. Des outils spéciaux sont nécessaires pour réparer l'équipement. Contactez le centre de réparation autorisé le plus proche pour toute inspection, réparation ou réglage.
15. NE PAS couvrir ou bloquer les fentes d'aération ou toute autre ouverture de l'équipement.
16. NE PAS conserver cet équipement à l'extérieur. NE PAS utiliser ce produit près de l'eau – par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide, une piscine ou un endroit similaire.
17. NE PAS immerger le cordon ou le brancher dans l'eau.
18. Gardez le cordon LOIN des surfaces CHAUDES.
19. NE PAS laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
20. Pour usage commercial uniquement.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DU MICRO-ONDES

1. **NE JAMAIS** essayer de faire fonctionner le four avec la porte ouverte car l'ouverture de la porte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou altérer le verrouillage de sécurité.

2. **NE PAS** placer le moindre objet entre la face avant du four et la porte qui permettrait l'accumulation de résidu du sol ou de nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.

3. **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au niveau de :

1. la porte (déformation)
2. des charnières et loquets (brisés ou desserrés)
3. des joints de porte et surfaces d'étanchéité.

D. Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel technique dûment qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'incendie dans la cavité du four :

a. NE PAS faire trop cuire les aliments. Surveillez avec soin le four lorsque du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible est placé dans le four en raison des risques d'inflammation.

b. Enlevez les attaches de fil métallique des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

c. Si l'intérieur du four prend feu, laissez la porte du four FERMÉE, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant du tableau de fusibles ou du disjoncteur.

d. NE PAS utiliser la cavité du four pour le stockage. NE PAS laisser des produits en papier, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture dans la cavité quand le four n'est pas en fonctionnement.

⚠ MISE EN GARDE

Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître en ébullition en raison de la tension superficielle du liquide. Il n'y a pas toujours d'effervescence ou de bouillonnement visibles lorsque le récipient est retiré du four. IL POURRAIT EN RÉSULTER UN BOUILLONNEMENT SOUDAIN DE LIQUIDE TRÈS CHAUD LORSQU'UNE CUILLÈRE OU TOUT AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessures aux personnes :

i. Ne surchauffez pas les liquides.
ii. Remuez les liquides avant ainsi qu'en cours de cuisson.
iii. N'utilisez pas de récipients longs et étroits.
iv. Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
v. Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou tout autre ustensile dans le récipient.

⚠ ATTENTION

Pour éviter les dommages corporels ou matériels, respectez les points suivants :

1. Ne pas faire frire à haute température dans le four. Les matières grasses peuvent surchauffer et s'avérer dangereuses à manipuler.
2. Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs en coquille ou avec un jaune d'œuf intact en utilisant l'énergie du micro-ondes. La pression peut s'accumuler et exploser. Percez les jaunes d'œuf avec une fourchette ou un couteau avant la cuisson.
3. Percez la peau des pommes de terre, tomates et autres aliments similaires avant la cuisson avec l'énergie du micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe uniformément.
4. N'utilisez pas l'appareil sans charge ou aliments dans la cavité du four.
5. Le popcorn à micro-ondes ne doit pas être cuit directement dans le four.
6. N'utilisez pas de thermomètre de cuisson normal dans le four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure qui peuvent provoquer un arc électrique, des dysfonctionnements ou endommager le four.
7. N'utilisez pas d'ustensiles en métal dans le four.
8. N'utilisez pas de papier aluminium dans le four
9. N'utilisez jamais de papier, plastique ou autre matériau combustible qui n'est pas conçu pour la cuisson.
10. Lors de la cuisson avec du papier, plastique ou autre matériau combustible, suivez les recommandations du fabricant sur l'utilisation du produit.
11. Ne pas utiliser de serviettes en papier qui contiennent du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Les matières synthétiques chauffées pourraient fondre et provoquer l'inflammation du papier.
12. Ne pas chauffer des récipients hermétiques ou des sacs en plastique dans le four. Les aliments ou liquides pourraient se dilater rapidement et provoquer la rupture du récipient ou du sac. Percez ou ouvrez le récipient ou le sac avant le chauffage.
13. Pour éviter un mauvais fonctionnement de votre stimulateur cardiaque, veuillez consulter le médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque sur les effets des micro-ondes sur le stimulateur cardiaque.
14. Un réparateur agréé DOIT inspecter l'équipement chaque année. Enregistrez toutes les inspections et les réparations pour une utilisation ultérieure.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Installation et mise à la terre

Instruction de mise à la terre / prise de terre

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter les risques de choc électrique ou de mort, ce four doit être mis à la terre et sa fiche ne doit pas être modifiée.



Le four DOIT être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique si un court-circuit se produit. Ce four est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche de terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si le four est correctement relié à la terre.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, faites installer une prise à trois broches par un électricien qualifié. Ce four doit être branché sur un circuit séparé à la puissance nominale fournie dans les spécifications du produit. Quand le four combiné est sur un circuit avec d'autres appareils, une augmentation du temps de cuisson peut être nécessaire et des fusibles peuvent griller.

Borne de terre équipotentielle externe *(exportation uniquement)*



L'équipement a une borne de terre secondaire. La borne fournit une connexion de mise à la terre externe utilisée en complément de la broche de mise à la terre sur prise. Situé à l'extérieur de l'arrière du four, la borne porte le symbole indiqué à droite

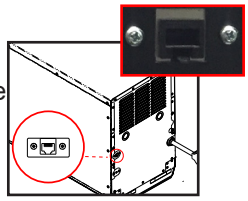
Installation

⚠ MISE EN GARDE

Risque lié au poids excessif Faites appel à eux personnes ou plus pour déplacer ou installer le four.
Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessures

ÉTAPE 1 - Déballage du four

- Vérifiez que le four n'est pas endommagé et que la porte ou la cavité ne sont pas bosselées.
- Signalez immédiatement tout bossellement ou pièce cassée en contactant le lieu d'achat.
  N'essayez pas d'utiliser le four s'il est endommagé.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du four.
- Si le four a été entreposé dans un lieu très froid, attendez quelques heures avant de brancher l'alimentation.
- Si vous envisagez de le programmer via Ethernet, retirez le bouchon de plastique du port sur le côté droit de l'arrière du four. Si nécessaire, utilisez délicatement une pince.



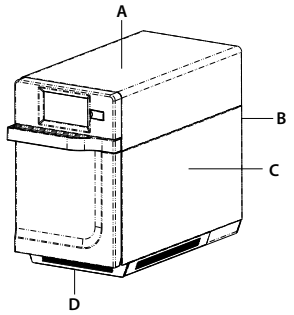
ÉTAPE 2 - Placez le four sur le plan de travail

- La profondeur du plan de travail recommandée est de 71 cm (28 po).
- N'installez pas le four à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, telle qu'une friteuse à cuisson profonde ou un four à pizza. Cela pourrait entraîner un mauvais fonctionnement du four et réduire la durée de vie des pièces électriques.
- Ne pas bloquer ou obstruer les filtres du four. Prévoyez un accès pour le nettoyage.
- Installez le four sur une surface plane du plan de travail.
- La prise doit être située de façon à ce que la fiche reste accessible lorsque le four est en place.

ÉTAPE 3 - Installez la plaque de cuisson

- Installez la plaque de cuisson du four
  1. La cavité du four ne doit pas être chaude au toucher.
  2. Placez la plaque cuisson dans le four, le bord incurvé du côté avant du four.

⚠ **NE PAS cuire d'aliment directement sur le panneau inférieur du four.**



Dégagements du four

A. Prévoyez au moins 5,1 cm (2 po) de dégagement au-dessus du four. Une circulation d'air adéquate autour du four permet de refroidir les composants électriques. Si la circulation d'air est restreinte, le four risque de ne pas fonctionner correctement et la durée de vie des composants électriques est réduite.

B. Aucun dégagement n'est requis à l'arrière du four.

C. Prévoyez au moins 1,27 cm (1/2 po) de dégagement sur les côtés du four.

D. Installez le four combiné de manière à ce que la partie inférieure soit à au moins 91,5 cm (3 pi) au-dessus du sol.

©2018 ACP, Inc.

Conseils de cuisson

1. Les récipients en métal peuvent être utilisés dans l'ARX et MRX si leur hauteur ne dépasse pas 1½ pouces (38 mm). Les différents types de métaux conduisent la chaleur à des vitesses différentes. L'aluminium chauffe plus rapidement que l'acier inoxydable. Évitez d'utiliser des casseroles et des accessoires en silicone.
2. La cuisson en plusieurs étapes permet de conserver la qualité des aliments congelés et délicats. Finir la cuisson des aliments en mode micro-ondes à 0 %, avec ventilation permet de les brunir et de les rendre croustillants sans cuisson excessive.
3. Profitez de ces accessoires :
   - **Accessoire étagère pour plaque de cuisson** (CP10): Contribue à la caramélisation et au croustillant des pains, pizzas, et bien d'autres encore.
   - **Un panier antiadhésif** (SB10S, TB10S, MB10S) : permet de brunir les aliments ou de les rendre croustillants. Facilite également le nettoyage. Idéal pour les produits panés tels que les nuggets de poulet, les frites, les bâtonnets de mozzarella ou les beignets de piments jalapeños.(SB10S,TB10S, et MB10S disposent d'un fond solide)
   - **Pierre à pizza**(ST10R) : Permet de brunir le pain et les pizzas et de les rendre croustillants.
   - **Accessoire de gril pour panini** (RGR10) : Permet d'obtenir des marques de gril sur un produit.
   - **Pelle à four** (PA10, PA10R) : Permet de retirer les sandwichs et les pizzas des fours à Xpress®. Les stockages de la palette PA10R sous le four ARX/MRX avec le kit trépied LG10 installé (LG10 est acheté séparément)
   - **Kit de revêtement anti-adhésif** (TL10R): Simplifiez-vous le nettoyage et protégez les composants du four.
   - **Kit de pieds** (LG10) : Ascenseurs du four 4 pouces (102 mm).
   - **Couvercle arrière du four** (BC10R): Le couvercle arrière dont la couleur est assortie cache les pièces d'écartement, le cordon d'alimentation, les évents ainsi que les étiquettes.
   - **Chariot d'empilage** (SC10R): Le chariot utilisé pour l'empilage permet d'installer soigneusement 2 fours, un sur chacune des étagères, avec l'étagère accessoire ci-dessous
   - **Accessoire de l'étagère supérieure** (TS10R): Support d'accessoire équipé de côtés pour l'installation de la partie supérieure du four.
   - Plat en céramique : Idéal pour les aliments devant être cuits dans un récipient, tels les aliments prêt-à-servir, les légumes cuits ou les soupes. *(Disponible dans le commerce)*
4. La température la plus fréquemment utilisée est 270 °C (520 °F). Réduisez la température du four si le produit doit cuire pendant longtemps.
5. Recouvrez la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé pour pouvoir retirer facilement les aliments une fois qu'ils sont cuits et nettoyer la plaque.
6. Les moules à muffins (coupe 6) sont idéaux pour les gâteaux individuels ou les brownies. Vaporisez la plaque avec un peu d'huile de cuisson pour pouvoir retirer facilement les aliments une fois qu'ils sont cuits.
7. Le nettoyage fréquent empêche les dépôts pouvant affecter la performance du four.
8. Utilisez un nettoyant tel que le nettoyant pour four ACP (CL10 (USA), CL10W (UE)) et le protecteur de la paroi de four ACP (SH10 (USA), PR10W (UE)), ou un autre produit de nettoyage qui ne contient PAS d'ammoniaque, de phosphate, de chlore, de sodium, d'hydroxyde de sodium ou d'hydroxyde de potassium, car ces agents peuvent endommager les parties délicates du four et annuler la garantie sur ces pièces. Pour de meilleurs résultats, utilisez les revêtements anti-adhésifs et remplacez-les dès que vous constatez qu'ils pèlent trop ou qu'ils sont usés.
9. Les éléments seront chauds une fois la cuisson terminée. Utilisez toujours des gants de cuisine, des pinces ou une pelle à pizza pour retirer les plats du four

Quand utiliser la cuisson en plusieurs étapes

La cuisson en plusieurs étapes permet d'utiliser jusqu'à quatre cycles de cuisson différents ou étapes consécutives, sans intervention répétée de l'utilisateur. Les étapes de cuisson peuvent être réglée pour décongeler les aliments au départ, puis faire cuire et ensuite garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir.

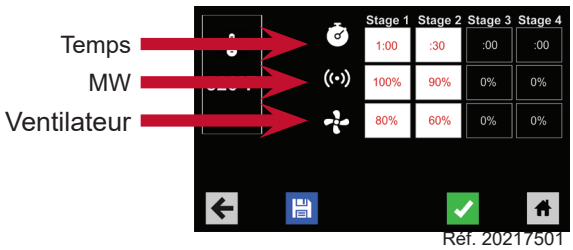
Remarque : *Le temps de cuisson total pour toutes les étapes combinées ne doit pas dépasser 99:99 (100 minutes et 39 secondes).*

Exemple :

PÂTÉS IMPÉRIAUX (CONGELÉS)

Temps de cuisson total 1:30
Température: 270 °C (520 °F)

	Étape 1	Étape 2
Temps	1:00	:30
Micro-ondes	100%	90%
Ventilateur	80%	60%



©2018 ACP, Inc.

Caractéristiques



1. **Poignée de porte**

   Conception ergonomique pour pouvoir être manipulée d'une seule main.

2. **Numéro de série de l'appareil**

   Ils sont situés à l'intérieur de la porte et à l'arrière du four.

3. **Filtres à air**

   Le four dispose de 3 filtres à air magnétique. Deux situés sur les côtés inférieurs du four et un situé en dessous de la porte.

4. **Écran tactile**

   L'affichage offre une interface utilisateur. Utilisez-la pour le réglage du temps de cuisson, la programmation et le fonctionnement du four.

5. **Bouton MARCHE/ARRÊT**

   Utilisez-le pour mettre le four sous et hors tension.

6. **Port USB / couvercle de protection**

   Le four est équipé d'un port de données USB. Utilisez-le avec des clés USB standard.

7. **Port Ethernet**

   Le four est équipé d'un port Ethernet. Utilisez-le avec des câbles Ethernet standard.

8. **Plaque de Cuisson (CP10)**

   Le four est équipé d'une plaque de cuisson amovible qui favorise la caramélisation et le croustillant de pains, pizzas, et bien plus encore.

9. **Bouton de réinitialisation d'alimentation de secours**

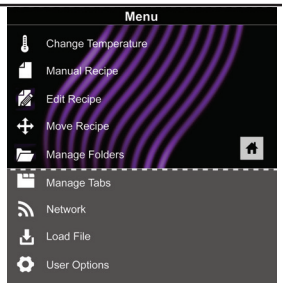
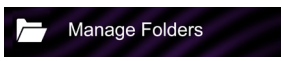
   Le four est équipé d'un bouton de réinitialisation d'alimentation électrique de secours qui permet aux utilisateurs de remettre rapidement et facilement en marche le four, sans accéder à la source d'alimentation.

   Pour accéder au bouton de réinitialisation :

   a. Retirez le filtre à air magnétique avant.
   b. Passez la main dans le trou d'admission d'air de gauche, et appuyez vers le haut sur le bouton pour réinitialiser le four

©2018 ACP, Inc.

Descriptions des menus du panneau tactile

	**ÉCRAN DU MENU** • Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour choisir parmi les différentes catégories
	**MODIFIER LA TEMPÉRATURE** • Modifie la température actuelle du four
	**MANUEL DE RECETTES** • Entrez manuellement les paramètres pour une recette
	**MODIFIER LA RECETTE** • Modifiez la température actuelle du four
	**DÉPLACER LA RECETTE** • Déplacez/réorganisez les recettes individuelles programmées
	**GÉRER LES DOSSIERS** • Ajoutez ou modifiez les dossiers de recettes
	**GÉRER LES ONGLETS** • Ajoutez ou modifiez les onglets de recettes
	**RÉSEAU** • Connecter le four au Wi-Fi
	**CHARGER LE FICHIER** • Transférer un fichier de menu au four via un lecteur flash USB
	**OPTIONS DE L'UTILISATEUR** • Modifier une variété d'options de l'utilisateur comme le signal sonore, la température, etc.

Touchez les descriptions d’icônes écran

	**ICÔNE D’ALLUMAGE** • Appuyez pour préchauffer le four. (*Le ventilateur continuera de fonctionner si la température dépasse les 200° C / 95° C*).
	**ICÔNE DU MENU** • Appuyez pour accéder à un écran de menu pour modifier manuellement les recettes, changer les options de l’utilisateur, etc.
	**ICÔNE DE L’ACCUEIL** • Appuyez pour revenir à l’écran d’accueil
	**SAISIE DU TEMPS DE CUISSON** • Indique la colonne de saisie du temps de cuisson dans la saisie manuelle de cuisson
	**SAISIE DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES** • Indique la colonne de saisie de puissance du micro-ondes dans la saisie manuelle de cuisson
	**SAISIE DE PUISSANCE DU VENTILATEUR** • Indique la colonne de saisie de puissance du ventilateur dans la saisie manuelle de cuisson
	**ICÔNE ENREGISTRER** • Appuyez pour enregistrer une recette programmée manuellement et revenir à l’écran principal
	**ICÔNE COCHE VERTE** • Appuyez pour démarrer la cuisson après avoir entré manuellement une recette. Appuyez pour enregistrer les modifications
	**ICÔNE RETOUR** • Appuyez pour revenir à l’écran précédent
	**ICÔNE SUIVANT** • Appuyez pour passer à l’écran suivant
	**ICÔNE SUPPRIMER** • Appuyez pour supprimer l’élément de menu, le dossier ou le réseau
	**ICÔNE PAUSE** • Appuyez pour mettre en pause un cycle de cuisson
	**ICÔNE STOP** • Appuyez pour annuler un cycle de cuisson Appuyez pour arrêter et retourner à l’écran principal.
	**ICÔNE NOUVEAU DOSSIER** • Appuyez pour ajouter un nouveau dossier.
	**ICÔNES DOSSIERS** • Utilisées pour organiser les recettes programmées. Peuvent être personnalisées avec une couleur, une icône ou une image *Exemple : Dossier - pizza, pizza au fromage, pizza au pepperoni, etc.*
	**ICÔNES ONGLETS** • Utilisées pour organiser les recettes programmées. *Exemple : Menus AM ou PM*
	**ICÔNE RECETTE PROGRAMMÉE** • Appuyez pour commencer le cycle de cuisson de la recette désirée

Puissance du four, préchauffer

Ce four peut être réglé à une température de préchauffage comprise entre 95 °C (200 °F) et 270 °C (520 °F).

Le four doit être branché. (*L'écran s'allumera en « Mode veille » au bout de 30 secondes environ.)*



Appuyez sur l'icône verte « Marche »

La température de préchauffage du four apparaîtra dans l'affichage.

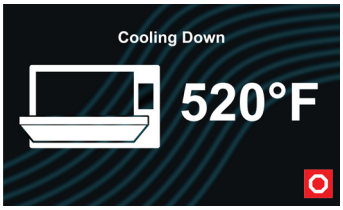


Appuyer de nouveau sur la touche alimentation pour interrompre le préchauffage, ou appuyez sur l'icône bleue du menu pour accéder le menu ou aux options de l'utilisateur.

Mise hors tension du four

À la fin de la journée, arrêtez le four en appuyant sur l'icône verte « Marche » de l'écran. Le four commencera à se refroidir..

Le ventilateur du four continuera à fonctionner pour refroidir le four.



L'écran « Refroidissement » apparaît et reste allumé jusqu'à ce que la température du four descende au-dessous de 95° C (200° F).

⚠ **Mise en garde : Pour éviter d'endommager le moteur de convection, ne mettez pas le four hors tension en débranchant l'appareil ou en coupant le disjoncteur de puissance avant que le ventilateur s'arrête.**

Méthodes de cuisson et de programmation

- Cuisiner avec des articles de menu préprogrammés
- Cuisson manuelle et programmation du four
- Création de recettes et de menus via l'application de programmation ACP
- Programmation USB
- Programmation Wi-Fi
- Programmation Ethernet

Vous pouvez ajouter et organiser les informations sur les recettes en créant des nouvelles recettes, des dossiers et des onglets. Consultez les pages suivantes pour plus d'informations (p14-17)

Pour télécharger et voir des exemples de menus, rendez-vous sur **acpsolutions.com/oven-programming/**

Première utilisation

Régler les options de l'utilisateur

Il y a plusieurs options que vous pouvez modifier pour personnaliser le fonctionnement du four pour votre entreprise. Pour accéder et modifier les options de l'utilisateur, veuillez consulter **page 22 et page 23.**

Définissez les réglages de la date et de l'heure en fonction de votre fuseau horaire. Ce four tient un registre de données qui est utilisé pour diagnostiquer et résoudre les erreurs. L'exactitude de la date et de l'heure est importante pour le journal de données.

©2018 ACP, Inc.
Cedar Rapids, IA 52404

Menu préprogrammé

L'écran d'accueil du four affiche des options de recettes. Faites défiler de haut en bas avec votre doigt pour naviguer sur les recettes et les menus de l'écran. Une fois que le four est préchauffé, le menu s'affiche.
Le four à haute vitesse est préprogrammé avec plusieurs articles de menu pour simplifier la cuisson.

Remarque : *Veuillez consulter la page suivante pour chaque article préprogrammé du menu.*

Articles de menu préprogrammés standards :



1. Casserole de petit déjeuner
2. Sandwich de petit déjeuner
3. Omelette
4. Fondant de thon
5. Beignets de crabe
6. Pizza
7. Panini Reuben
8. Panini Muffuletta
9. Tacos de poisson
10. Saumon
11. Légumes grillés
12. Pomme de terre au four
13. Sandwich à la crème glacée
14. Ananas grillé
15. Ailes de poulet
16. Frites
17. Crevettes

Cuisiner avec des articles de menu préprogrammés

1. Après que le four a préchauffé à la température désirée, ouvrez la porte du four, placez les aliments dans le four et fermez la porte
2. Faites défiler pour choisir le titre de l'aliment désiré dans le menu et appuyez sur le titre de l'aliment que vous souhaitez cuire. Le cycle de cuisson commencera et l'écran affichera le temps de cuisson restant.

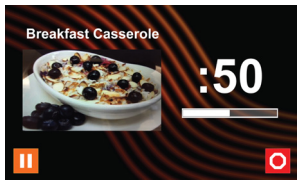
Remarque : *Si « Avertissement Préchauffage » est activé (paramétrage personnalisé de l'utilisateur, voir page 23) et que la température de préchauffage diffère de la température de préchauffage par défaut, le contrôle interrompra le cycle de cuisson.*
Pour garantir que le four atteigne la température désirée avant le début du cycle de cuisson, activez « Avertissement Préchauffage » dans les options de l'utilisateur.

3. À la fin du cycle de cuisson, le four bipe et affiche l'animation. Retirez les aliments du four.

1



2



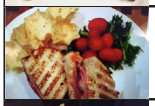
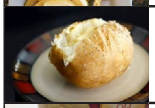
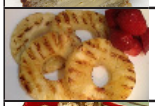
3



©2018 ACP, Inc.

Articles préprogrammés du menu

Le four à haute vitesse est préprogrammé avec plusieurs articles de menu pour simplifier la cuisson. Vous pouvez utiliser ces articles comme base pour l'élaboration de nouveaux titres articles de menu.

RECETTE ET TEMPÉRATURE DE CUISSON	LES PARAMÈTRES POUR LE MODÈLE 2000W	LES PARAMÈTRES POUR LE MODÈLE 1000W
 **CASSEROLE DE PETIT DÉJEUNER** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:00 50% 0% 2 0:40 40% 40%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 2:45 50% 10%
 **SANDWICH DE PETIT DÉJEUNER** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 0:50 60% 10%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 0:55 60% 0%
 **OMELETTE** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:00 60% 0% 2 0:50 50% 10%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 2:10 60% 0%
 **FONDANT DE THON** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 0:20 60% 0% 2 0:10 40% 10%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 0:45 60% 10%
 **BEIGNETS DE CRABE** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 0:40 90% 10% 2 0:25 60% 40% 3 0:10 100% 100%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:30 90% 10% 2 0:15 60% 50%
 **PIZZA** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 2:00 40% 0% 2 0:20 60% 30% 3 0:10 70% 30% 4 0:20 0% 60%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 2:00 80% 0% 2 1:00 40% 0% 3 0:10 100% 30%
 **PANINI REUBEN** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 0:40 60% 10%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:00 60% 10%
 **PANINI MUFFULETTA** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 0:40 50% 50% 2 0:05 80% 80%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:00 60% 50%
 **TACOS AU POISSON** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:30 50% 30%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 2:10 50% 30%
 **SAUMON** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:55 40% 20% 2 0:10 100% 20%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 2:30 50% 20% 2 0:10 100% 20%
 **LÉGUMES GRILLÉS** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:30 100% 100%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 2:00 100% 100%
 **POMME DE TERRE AU FOUR** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 0:55 100% 10% 2 2:00 80% 0% 3 2:00 60% 10%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 5:00 100% 10% 2 2:45 80% 10%
 **SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 0:35 30% 20%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 0:35 50% 40%
 **ANANAS GRILLÉ** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:00 80% 40%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:00 80% 40%
 **AILES DE POULET** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:15 100% 0% 2 1:15 80% 10%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 2:00 100% 0% 2 2:00 100% 10%
 **FRITES** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:00 100% 100%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:30 100% 80%
 **CREVETTES** Température: 270°C (520° F)	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:05 30% 60%	ÉTAPE TEMPS MW VENTILATEUR 1 1:05 60% 60%

SIGNIFICATIONS DES ABRÉVIATIONS :

MW	= Énergie des micro-ondes
VENTILATEUR	= Énergie par convection
TEMPS	= Temps de cuisson

©2018 ACP, Inc.

Cuisson manuelle

Remarque: « Manual cooking » (Cuisson manuelle) doit être activé dans les options de l'utilisateur. (voir page 22 et page 23)

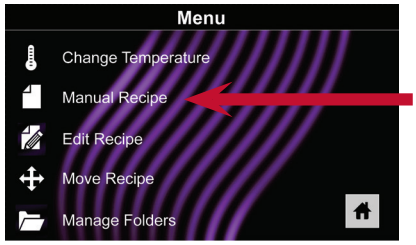
Utilisez la cuisson manuelle quand un temps et des niveaux de puissance spécifiques de cuisson sont souhaités. Cette fonction est très utile lorsque vous expérimentez de nouveaux produits alimentaires. Le temps de cuisson maximum est de 99:99 (100 minutes et 39 secondes) . Le micro-ondes et le ventilateur sont réglables sur des niveaux de puissance compris entre 0 et 100 %.

Remarque : *Vous pouvez également créer et modifier des recettes à l'aide de l'application de programmation ACP.*

1. Une fois le four préchauffé, touchez l'icône bleue du menu.

   Remarque : *Pour veiller à ce que le four atteigne la température désirée avant le début du cycle de cuisson, activez « Preheat Warning » (Avertissement de préchauffage) dans les options de l'utilisateur.*

2. Touchez l'option *« Manuel Recipe »* (Recette manuelle).

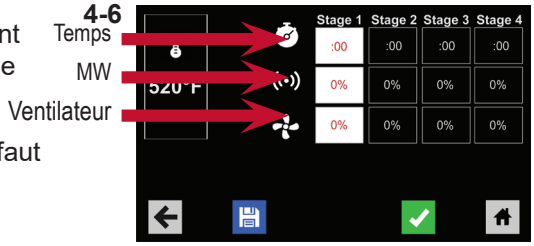


3. Pour modifier la **température de cuisson** d'une recette, touchez l'icône de température en haut et saisissez une nouvelle température. Deux températures fréquemment utilisées seront affichées pour une sélection rapide.
   Touchez la coche verte après avoir saisi une température.

4. À l'étape 1, entrez le **temps de cuisson** en touchant la zone de saisie du temps. Un pavé numérique s'affiche.Touchez l'icône « OK ».

5. Sélectionnez la **puissance du micro-ondes** souhaitée en appuyant sur la zone de saisie de puissance du micro-ondes. Choisissez une des options allant de 0 % à 100 %.

6. Sélectionnez la **vitesse de ventilateur** souhaitée en appuyant sur la zone de saisie de vitesse du ventilateur. Choisissez une des options allant de 0 % à 100 %.



7. Répétez les étapes 4 à 6 pour chaque étape de cuisson, s'il faut plusieurs étapes de cuisson.

   Remarque : *Pour enregistrer sans cuire en premier lieu, touchez l'icône d'enregistrement.*
   Suivez les instructions de la page suivante.

8. Ouvrez la porte du four et placez les aliments dans le four. Touchez l'icône en forme de coche verte pour commencer la cuisson.

   Une fois le cycle de cuisson terminé, ouvrez la porte et utilisez des gants et/ou une spatule pour enlever prudemment les aliments.
   L'affichage reviendra à l'écran de saisie manuelle. Consultez les instructions de la page suivante pour enregistrer et modifier les éléments de menu de la cuisson manuelle.

©2018 ACP, Inc.
Cedar Rapids, IA 52404

Réf. 20217501
Instructions d'origine

Enregistrer un article de menu à partir de la cuisson manuelle:

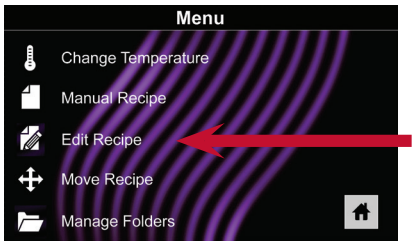
1. Pour enregistrer les paramètres et créer un élément de menu, touchez l'icône bleue d'enregistrement.
2. Choisissez une couleur d'arrière-plan et une icône ou une image pour personnaliser l'élément de menu. Ensuite, appuyez sur la flèche de droite pour passer à l'écran suivant.
3. Nommez la recette et touchez la coche verte pour enregistrer.
4. Vous pouvez toucher, maintenir et faire glisser les éléments de menu pour les réorganiser.
   Touchez la coche verte pour terminer cette étape et enregistrer l'élément de menu.

Remarque : Pour les menus plus importants et plus complexes, il peut être plus facile de créer et modifier des menus à l'aide de l'application de programmation ACP. Pour obtenir des instructions détaillées, rendez-vous sur : acpsolutions.com/oven-programming/

Modifiez manuellement un article de menu existant:

1. Touchez l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Touchez l'option *« Edit Recipe »* (Modifier une recette).
3. *Touchez la recette à modifier. La commande vous invitera sur l'écran de modification manuelle, où vous pourrez modifier les paramètres de cuisson.*
   Pour supprimer l'élément de menu, *touchez l'icône de poubelle orange. Touchez ensuite la coche verte pour confirmer, ou la croix (X) pour annuler.*
4. **Remarque:** Ignorez cette étape si vous ne voulez rien faire cuire. Ouvrez la porte du four et placez les aliments dans le four. Touchez l'icône de la coche verte pour commencer la cuisson avec les paramètres révisés de l'élément de menu. L'affichage retournera à l'écran de saisie manuelle à la fin du cycle de cuisson.
5. Touchez l'icône de la flèche droite pour enregistrer toutes les modifications apportées aux paramètres de cuisson et passer à l'écran suivant.
6. Si vous le souhaitez, choisissez une couleur d'arrière-plan différente. Touchez la flèche droite pour sélectionner une image sur l'écran suivant. Touchez de nouveau la flèche droite pour passer à l'écran suivant.
7. Si vous le souhaitez, modifiez le nom de la recette. Touchez ensuite la coche verte pour enregistrer l'élément de menu.

2

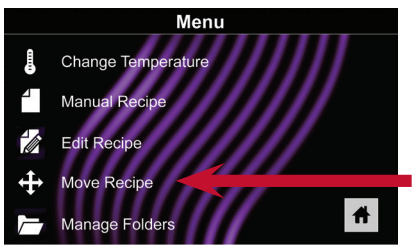


Déplacer manuellement la recette:

1. Touchez l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Touchez l'option *« Move Recipe »* (Déplacer une recette).
3. Touchez, maintenez et faites glisser des recettes vers d'autres emplacements sur l'écran.

   Déplacer une recette dans un dossier : Touchez, maintenez et faites glisser la recette jusqu'au dossier.
   Sortir une recette d'un dossier : Touchez, maintenez et faites glisser la recette vers le haut de l'écran.

2



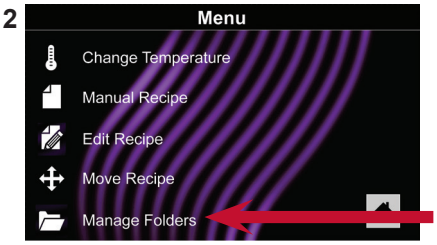
©2018 ACP, Inc.
Cedar Rapids, IA 52404

Réf. 20217501
Instructions d'origine

Organisation manuelle: Dossiers

Création manuelle d'un dossier de recettes:

Remarque : *Vous pouvez aussi créer des dossiers en utilisant l'application de programmation ACP.*





1. Touchez l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Touchez l'option *« Manage Folders »* (Gérer les dossiers) sur l'écran du menu.



3. Touchez l'icône de dossier gris en bas de l'écran pour créer un dossier.



4. Choisissez une couleur d'arrière-plan et une icône ou une image pour personnaliser le dossier. Touchez l'icône de flèche droite.



5. Nommez le dossier et touchez la coche verte pour enregistrer.
6. Vérifiez que votre nouveau dossier apparaît sur l'écran principal.
   Touchez l'icône de coche verte une fois de plus pour enregistrer le nouveau dossier.



Modification manuelle d'un dossier de recettes existant :

Remarque : *Vous pouvez aussi modifier des dossiers en utilisant l'application de programmation ACP.*





1. Touchez l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Touchez l'option *« Manage Folders »* (Gérer les dossiers) dans l'écran du menu.
3. Touchez le dossier désiré pour le modifier.



Pour supprimer le dossier *: Touchez l'icône de poubelle orange.*
touchez la coche pour confirmer. Ou touchez la croix « X » pour annuler.



4. Si vous le souhaitez, sélectionnez une photo, une icône ou une couleur différente pour le dossier.
   Touchez l'icône de flèche droite pour passer à l'écran suivant.



5. Si vous le souhaitez, changez le nom de la recette.
   Touchez la coche verte pour enregistrer les modifications.



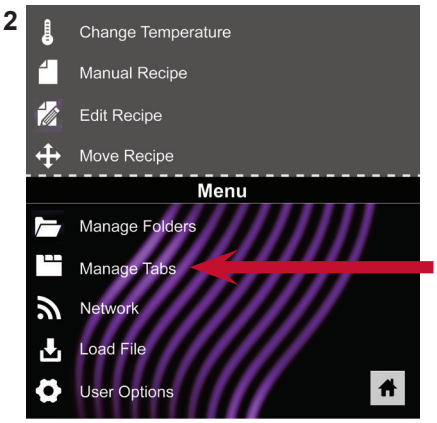
6. Touchez l'icône de coche verte une fois de plus pour enregistrer le dossier révisé.

©2018 ACP, Inc.

Organisation manuelle : Onglets

Créer manuellement un onglet de recettes :

Remarque : *Vous pouvez aussi créer et modifier les onglets de recettes en utilisant l'application de programmation ACP..*





1. Appuyez sur l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Appuyez sur l'option *« Manage Tabs »* (Gérer les onglets) dans l'écran du menu.



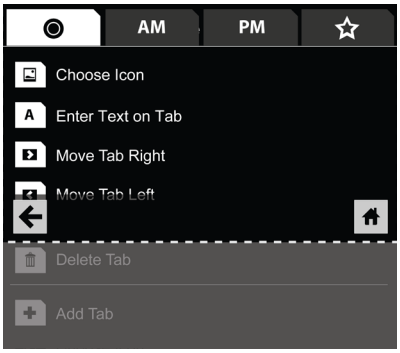
3. Appuyez sur l'option « Ajouter un onglet »
4. Un nouvel onglet s'affiche en haut de l'écran.



5. Appuyez sur l'icône d'accueil pour revenir à l'écran principal.

Modifiez manuellement un onglet de recette existant

Remarque : *Vous pouvez aussi modifier les onglets en utilisant l'application de programmation ACP.*





1. Appuyez sur l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Appuyez sur l'option *« Manage Tabs »* (Gérer les onglets) dans l'écran du menu.
3. Appuyez sur l'onglet désiré pour le modifier.



Changer l'image dans l'onglet : Appuyez sur l'option « Choisir l'icône ». Sélectionnez une image, puis appuyez sur l'icône de coche verte.



Ajouter du texte à l'onglet : Appuyez sur l'option « Saisie du texte de l'onglet ». Saisissez le texte souhaité et appuyez sur la coche verte pour enregistrer.

Déplacer l'onglet : Appuyez sur l'option « Déplacer l'onglet à droite » ou « Déplacer l'onglet à gauche ».

Supprimer l'onglet : Appuyez sur l'option « Supprimer l'onglet ».



4. Une fois les changements effectués, appuyez sur l'icône d'accueil pour enregistrer et revenir à l'écran principal.

©2018 ACP, Inc.

Programmation du four: Clé USB

Mise en garde: *Le chargement d'un nouveau fichier écrasera les éléments existants du four. Pour s'assurer que les éléments ne sont pas perdus, commencez par sauvegarder les fichiers en les exportant vers un lecteur USB.*

Exportation du menu via une clé USB

1. Touchez l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Faites défiler vers le bas et touchez l'option *« Load File »* (Charger un fichier).
3. Lorsque vous y êtes invité, insérez la clé dans le port USB.
4. Lorsque vous y êtes invité, sélectionnez « Export Files » (Exporter les fichiers).
   L'écran « Copying Files » (Copie des fichiers en cours) s'affiche.
   Ne retirez **pas** la clé USB avant l'apparition de l'écran « Success » (Réussite).
5. Une fois le fichier copié, touchez l'icône d'accueil pour revenir à l'écran principal. Retirez la clé USB. Les paramètres et articles de menu seront chargés sur une clé USB et prêts à être utilisés dans l'application de programmation ACP.

Ouverture du menu dans l'application de programmation ACP

Remarque :*Pour des instructions plus détaillées, consultez les instructions de l'application de programmation ACP en ligne.*

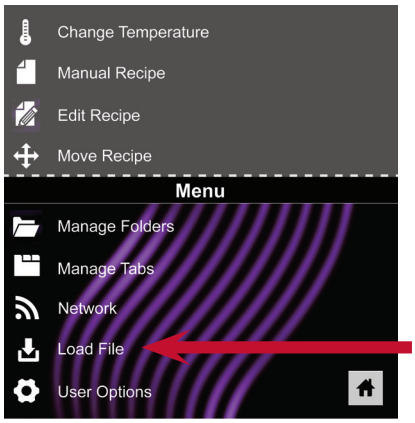
1. Insérez la clé dans le port USB de l'ordinateur.
2. Ouvrez l'application de programmation ACP.
3. Sélectionnez « File » (Fichier), puis « Open » (Ouvrir). Naviguez jusqu'à la clé USB.
   Sélectionnez le fichier de menu et ouvrez-le.

Importation du menu via une clé USB

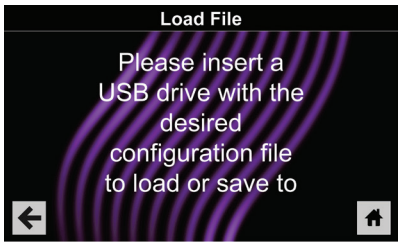
1. Touchez l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Faites défiler vers le bas et touchez l'option *« Load File »* (Charger un fichier).

   Mise en garde: *Le chargement d'un nouveau fichier écrasera les éléments existants sur le four. Pour vous assurer que les éléments ne sont pas perdus, commencez par sauvegarder les fichiers en les exportant vers un lecteur USB.*
3. Lorsque vous y êtes invité, insérez la clé USB dans le port USB.
4. Touchez le fichier souhaité pour le charger.
5. Une fois le fichier chargé, touchez l'icône d'accueil pour revenir à l'écran principal.
   Les paramètres et éléments de menu sont désormais chargés et prêts à l'emploi.

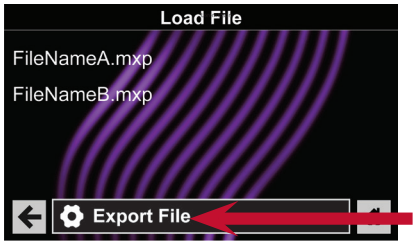
2



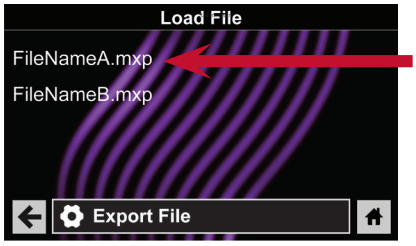
3



4



4



©2018 ACP, Inc.
Cedar Rapids, IA 52404

Réf. 20217501
Instructions d'origine

Programmation du four: Wi-Fi et Ethernet

Connexion du four au réseau:



1. Touchez l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Touchez l'option *« Network »* (Réseau).
3. Connectez-vous, selon votre choix, au réseau via Ethernet ou Wi-Fi :

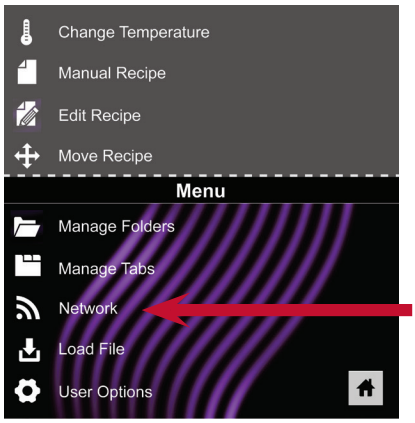
Pour vous connecter via le Wi-Fi :

- Activez l'option Wi-Fi en appuyant sur l'option « On » (Activé).
- Sélectionnez le réseau Wi-Fi désiré. Entrez le mot de passe du réseau. Si le réseau n'apparaît pas immédiatement, touchez « Search » (Rechercher) pour localiser le réseau Wi-Fi.

Pour vous connecter via Ethernet :

- Assurez-vous que le câble Ethernet est branché à l'arrière du four et dans la prise murale.Si nécessaire, utilisez une pince pour retirer délicatement la fiche en plastique du port Ethernet situé à l'arrière droit du four. Insérez le câble Ethernet.

2

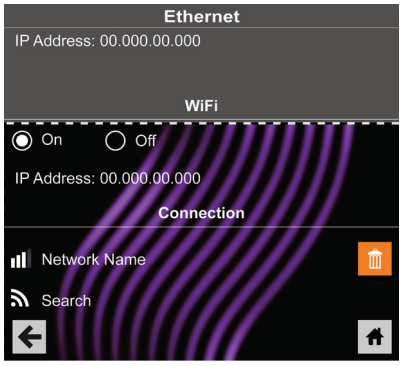


Connectez l'ordinateur au four via Ethernet/Wi-Fi :

1. Connectez l'ordinateur au même réseau et entrez le mot de passe.
2. Une adresse IP s'affiche sur le panneau de commande du four une fois qu'il s'est connecté au réseau. Ouvrez une fenêtre de navigateur Web sur l'ordinateur et tapez l'adresse IP exactement telle qu'elle apparaît sur l'écran du four.
3. Saisissez vos informations de connexion :

Informations de connexion	
Nom d'utilisateur	ACP_MXP
Mot de passe	Express

4. Le four et l'ordinateur sont maintenant connectés.



Transfert d'informations sur les recettes via Ethernet/Wi-Fi :

1. Après avoir connecté l'ordinateur au four et vous être identifié, cliquez sur l'onglet « Upload Recipes » (Charger des recettes) dans la fenêtre du navigateur.

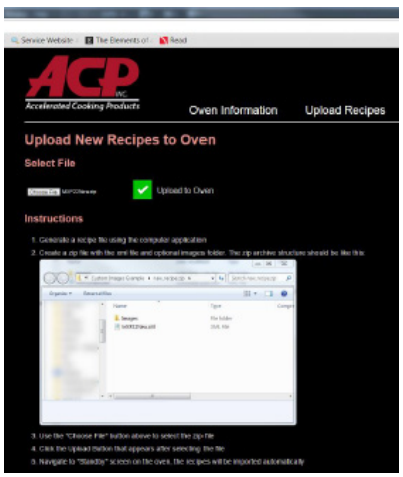
   Mise en garde : *Le chargement d'un nouveau fichier écrasera les éléments existants sur le four. Pour vous assurer que les éléments ne sont pas perdus, commencez par sauvegarder les fichiers en les exportant vers un lecteur USB.*

Vous devez mettre à jour les informations de recette pour plusieurs emplacements ?
Contactez-nous au **commercialservice@acpsolutions.com** *pour plus de détails sur l'assistance du SFTP et du Wi-Fi Enterprise*



2. Chargez le fichier de menu en suivant les instructions sur la page Web. Ensuite, touchez la coche verte.

3. Une fois le fichier entièrement chargé, le message *« Upload Successful! The recipes will be imported when the oven enters standby mode. »* (Chargement réussi ! Les recettes seront importées lorsque le four sera en mode veille.).





4. Pour passer le four en mode veille, touchez l'icône d'accueil, puis l'icône d'alimentation verte. Le four commencera à se refroidir. Touchez l'icône d'arrêt rouge pour revenir à l'écran d'accueil. Les paramètres et éléments du menu seront chargés et prêts à l'emploi.





©2018 ACP, Inc.

Entretien et nettoyage

Suivez les recommandations ci-dessous et sur la page suivante pour un entretien optimal des fours ARX & MRX.

⚠ L'utilisation de produits de nettoyage corrosifs, ou qui contiennent de l'ammoniaque, des phosphates, du chlore, de l'hydroxyde de sodium ou de potassium (soude caustique) peut endommager des pièces importantes du four. N'utilisez jamais de système de nettoyage à jet d'eau sous pression.
L'utilisation de produits de nettoyage non approuvés entraînera l'annulation de la garantie.

Produits de nettoyage recommandés :

Chiffon humide, éponge à récurer, ACP Oven Cleaner (élément CL10 (USA) élément CL10W(UE)), ACP Oven Shield Oven Protectant (élément SH10(USA) élément PR10W(UE)), un liquide détergent doux, des gants de caoutchouc, des lunettes de sécurité, un chiffon en microfibres

Avant la première utilisation d'un four neuf :

Quand le four est propre, vaporisez du produit ACP Oven Shield (SH10) sur un chiffon humide et nettoyez toutes les surfaces intérieures. Ne retirez pas la protection pour four Oven Shield. Mettez le four en marche et préchauffez pour commencer la cuisson.

⚠ ATTENTION

Portez des gants et des lunettes de protection lors du nettoyage du four.

Pour éviter les brûlures, manipulez les ustensiles, accessoires et la porte prudemment. Laissez le four, les ustensiles et les accessoires refroidir avant de les nettoyer. Le four, les ustensiles et accessoires chauffent lorsque le four est en fonctionnement.

Si le four n'est pas maintenu dans un état de propreté, cela pourrait conduire à une détérioration de la surface pouvant nuire à la durée de vie de l'appareil et présenter un danger.

Meilleures pratiques :

Nettoyez le four tous les jours.

Utilisez un nettoyant non corrosif.

Portez des gants et des lunettes de protection pendant le nettoyage.

Utilisez toujours les produits de nettoyage recommandés : *Chiffon humide, éponge à récurer en plastique, ACP Oven Cleaner (élément CL10), et ACP Oven Shield Oven Protectant (élément SH10).*

Laissez le four et les accessoires refroidir avant de le nettoyer

Retirez les aliments du four à la fin du cycle.

Utilisez uniquement des accessoires compatibles avec les fours à haute température et à micro-ondes.

Nettoyez la plaque de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et laissez-la sécher à l'air libre

Posez le récipient au centre de la grille du four, sans toucher les côtés du four.

N'utilisez pas de produits corrosifs, ou qui contiennent de l'ammoniaque, des phosphates, du chlore, de l'hydroxyde de sodium ou de potassium (soude caustique).

N'utilisez jamais de système de nettoyage à jet d'eau sous pression.

Ne pulvérisez pas de liquide de nettoyage dans les perforations.

N'utilisez aucun tampon à récurer abrasifs pour nettoyer le haut de l'intérieur du four ou les joints d'étanchéité rouges se trouvant dans les angles.

Ne cuisez jamais des aliments enveloppés dans un film plastique.

Ne jamais faire fonctionner le four sans aliment (à vide) en mode micro-ondes.

Si vous avez des questions concernant les produits chimiques, veuillez consulter les fiches signalétiques de Chemco pour ACP Oven Cleaner et ACP Oven Shield Protectant ou contactez ACP, Inc. Service clientèle ComServ.

Amana® ARX Commercial Contact :

ComServ Commercial Service
866-426-2621

Menumaster® MRX Contact :

ComServ Commercial Service
866-811-8559

E-mail : **commercialservice@acpsolutions.com**

©2018 ACP, Inc.

NETTOYAGE QUOTIDIEN :

1. PRÉPAREZ LE FOUR

1. Arrêtez le four en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT. Le ventilateur continuera à fonctionner quelques minutes pour refroidir l'intérieur du four plus rapidement.
   Attendez que l'intérieur du four arrive à température ambiante avant de le nettoyer.

   Remarque :*Pour accélérer le temps de refroidissement du four, placez une plaque remplie de glaçons dans le four après l'avoir éteint.*

2. Lorsqu'il est refroidi, retirez la plaque de cuisson et autres accessoires de l'intérieur du four.

2. NETTOYEZ L'INTÉRIEUR DU FOUR

POUR LES FOURS AVEC REVÊTEMENTS ANTI-ADHÉSIFS

1. À l'aide d'un chiffon propre, chaud et humide, essuyez l'intérieur du four. Rincez le chiffon et l'essorer jusqu'à ce qu'il soit sec. Répétez 2 à 3 fois pour enlever le reste des particules du four.
2. **POUR LES SALETÉS TENACES**, utilisez le nettoyant de four ACP Oven Cleaner (CL10) :
   a. Portez des gants en caoutchouc et des lunettes de sécurité. Vaporisez la porte et l'intérieur du four avec l'ACP Oven Cleaner (CL10). Évitez de vaporiser dans les perforations. Laissez le nettoyant agir pendant 2 minutes.
   ⚠ **Ne pulvérisez pas de liquide de nettoyage dans les perforations.**
   b. **ESSUYEZ L'INTÉRIEUR DU FOUR.** À l'aide d'un chiffon propre et humide, essuyez l'intérieur du four, puis rincez l'éponge et essorez-la. Répétez 2 ou 3 fois pour enlever les résidus de nettoyant et de particules du four.

2. NETTOYEZ L'INTÉRIEUR DU FOUR

POUR LES FOURS SANS REVÊTEMENTS ANTI-ADHÉSIFS

1. Portez des gants en caoutchouc et des lunettes de sécurité.
2. **NETTOYEZ L'INTÉRIEUR DU FOUR :** Pulvérisez la porte du four et l'intérieur avec l'ACP Oven Cleaner (CL10).
   ⚠ **Ne pulvérisez pas de liquide de nettoyage dans les perforations**
   Laissez le nettoyant agir pendant 2 minutes.
   a. Nettoyez les parties métalliques du four à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.
   b. Nettoyez le haut de l'intérieur du four avec un chiffon humide sur lequel vous aurez vaporisé du produit nettoyant, et appliquez une légère pression pour nettoyer cette partie du four.
   c. Nettoyez la zone perforée à l'aide d'un chiffon humide imbibé de nettoyant.
3. **ESSUYEZ L'INTÉRIEUR DU FOUR.** À l'aide d'un chiffon propre et humide, essuyez l'intérieur du four, puis rincez le chiffon et essorez-le.
   Répétez 2 ou 3 fois pour enlever les résidus de nettoyant et de particules du four.
4. **APPLIQUEZ LE PRODUIT OVEN SHIELD.** Lorsque le four est propre, vaporisez une fine couche de ACP Oven Shield (SH10) sur toutes les surfaces intérieures.
   Ne retirez pas le produit protecteur pour four Oven Shield.

3. NETTOYEZ LES ACCESSOIRES

1. **NETTOYEZ LA PLAQUE DE CUISSON :** Laissez refroidir la plaque de cuisson avant de la nettoyer,
   a. Nettoyez la plaque de cuisson avec un détergent liquide tel que Dawn®, et une éponge non abrasive ou brosse à poils doux.
   b. **POUR LES DÉBRIS TENACES**: laissez tremper la plaque de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes. Les aliments brûlés devraient se décoller après le trempage de la plaque. Nettoyez avec le produit nettoyant Bar Keeper's Friend® et un tampon à récurer en plastique, en veillant à bien rincer.
   ⚠ **N'utilisez pas de nettoyants à base de soude (hydroxyde de sodium, par exemple) car ils réagissent avec l'aluminium et endommageront la surface**
2. Pour autres accessoires, veuillez vous reporter à la feuille d'instructions livrée dans l'emballage d'origine

4. NETTOYER L'EXTÉRIEUR DU FOUR

1. **NETTOYEZ L'EXTÉRIEUR DE LA PORTE** et les autres surfaces à l'aide d'un chiffon, d'une éponge ou d'un tampon en nylon propres, ainsi que d'une solution composée d'un détergent doux et d'eau tiède.
2. **NETTOYEZ L'ÉCRAN TACTILE** avec un chiffon en microfibre sec ou humide.
   ⚠ **N'utilisez pas de Windex ou d'autres produits chimiques agressifs. Ne pulvérisez pas de liquide sur l'écran**

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

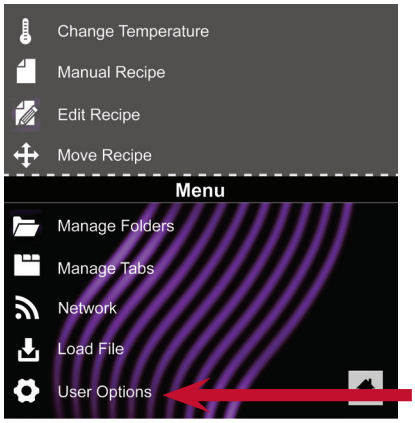
1. NETTOYEZ LES FILTRES À AIR

1. Enlevez les 3 filtres à air magnétiques situés à la base, à l'avant et sur les côtés du four.
   ⚠ **ATTENTION : Ne jamais faire fonctionner le four sans les filtres à air.**
2. Nettoyez les filtres à l'aide d'une solution composée d'un détergent doux et d'eau tiède.
3. Rincez et séchez soigneusement.
4. Replacez les filtres propres à la base, à l'avant et sur les côtés du four.

©2018 ACP, Inc.

Options de l’utilisateur

Il y a plusieurs options que vous pouvez modifier pour personnaliser le fonctionnement du four pour votre entreprise. Le tableau sur page 23 illustre ces options ; les réglages d’usine sont affichés en caractères gras.

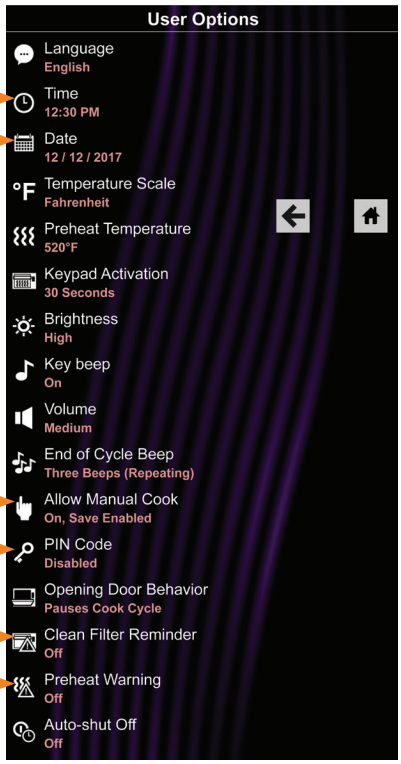


Accéder et modifier les options de l’utilisateur :

1. Appuyez sur l’icône bleue du menu au bas de l’écran.
2. Faites défiler vers le bas et appuyez pour sélectionner « Options de l’utilisateur ».
3. Utilisez ce menu pour modifier les réglages du four. Appuyez sur la flèche de gauche pour revenir au menu après avoir effectué chaque changement.

Remarque : *Vous pouvez aussi modifier des options de l’utilisateur en utilisant l’application de programmation ACP*

Remarque: *La programmation de la température de préchauffage dans le menu d’options de l’utilisateur définira le chauffage du four à une certaine température chaque fois qu’il est en marche*



Heure et Date
Ce four tient un registre de données d’informations dont les dates et heures de fonctionnement. Ces informations sont utilisées pour diagnostiquer et résoudre les erreurs. L’exactitude de la date et de l’heure est importante pour le journal de données.

1. Sélectionnez l’**Heure**. Choisissez le format (*12 h ou 24 h*). Saisissez l’heure locale.
2. Appuyez sur la flèche de gauche pour revenir en arrière.
3. Sélectionnez la**Date**. Choisissez le format (*MM/JJ/AAAA ou JJ/MM/AAAA*). Saisissez la date du jour.
4. Appuyez sur la flèche de gauche pour revenir en arrière.

Permettre la cuisson manuelle
Permettre la cuisson manuelle l’option doit être activée afin d’afficher les option **permettre l’enregistrement manuel** .

Code PIN
En cas d’activation du**code PIN,** veuillez sélectionner un code PIN de 4 chiffres. Le code PIN doit être activé avant que le technicien formé puisse saisir le mode de maintenance

Rappel du nettoyage du filtre
Lorsque le message « Nettoyez le filtre » s’affiche, nettoyez soigneusement les filtres à air. **Le nettoyage du filtre à air n’arrêtera pas le message.** Le message arrêtera automatiquement de s’afficher après 24 heures.



a. Cochez la zone « Filtre nettoyé » pour confirmer le nettoyage.
b. Sélectionnez « Ignorer » pour fermer la fenêtre contextuelle.

Remarque : *Si la case « Filtre nettoyé » est cochée, l’heure de rappel se réinitialise.*

La fréquence du nettoyage nécessaire des filtres à air dépend de l’utilisation du micro-ondes et des conditions ambiantes. Une fois que la fréquence est déterminée, définissez l’option de l’utilisateur pour un intervalle de temps approprié.

Les filtres à air et les évents doivent être nettoyés régulièrement pour éviter une surchauffe du four. Reportez-vous à «1. Nettoyer les filtres à air» sur la page 21 pour les instructions de nettoyage.

Avertissement Préchauffage
Pour garantir que le four atteigne la température désirée avant le début du cycle de cuisson, activez **Avertissement Préchauffage** dans les options de l’utilisateur. Activez le paramètre lorsque vous utilisez la recette avec une température de départ autre que la **température de préchauffage** par défaut.

©2018 ACP, Inc.

Options de l’utilisateur par défaut

Le tableau ci-dessous présente les options d’utilisateur standard ; le réglage d’usine pour chaque modèle est indiqué en caractères gras.

	STANDARD PAR DÉFAUT DU MODÈLE	
Option de l’utilisateur	**ARX et MRX, 60 Hz**	**ARX et MRX, 50 Hz**
Langue	**Anglais,** chinois (Mandarin), japonais, coréen, russe, allemand, Français, italien, polonais, danois, grec, latin, suédois, portugais, espagnol, thaïlandais, laotien, néerlandais, vietnamien, arabe, ukrainien, philippin, norvégien, Hindi, Bengali	**Anglais,** chinois (Mandarin), japonais, coréen, russe, allemand, Français, italien, polonais, danois, grec, latin, suédois, portugais, espagnol, thaïlandais, laotien, néerlandais, vietnamien, arabe, ukrainien, philippin, norvégien, Hindi, Bengali
Temps ** la saisie du temps de cuisson peut être personnalisée en heure et en minutes*	* 12 h * 24 h	* 12 h * 24 h
Date ** la saisie de la date peut être personnalisée par jour, mois et année*	* MM / JJ / AAAA * JJ / MM / AAAA	* MM / JJ / AAAA * JJ / MM / AAAA
Échelle des températures	Celsius **Fahrenheit**	**Celsius** Fahrenheit
Température de préchauffage *200ºF - 520ºF (93ºC - 270ºC)*	**520°F (270°C)**	**270°C (520°F)**
Activation du clavier	**30 secondes** 60 secondes 2 minutes	**30 secondes** 60 secondes 2 minutes
Luminosité	Faible Moyenne **Haute**	Faible Moyenne **Haute**
Touche Bip	**Marche** Arrêt	**Marche** Arrêt
Volume	Faible **Moyen** Fort	Faible **Moyen** Fort
Bip de fin de cycle	Trois bips (une fois) **Trois bips (répétition)** Continus jusqu’à l’ouverture de la porte	Trois bips (une fois) **Trois bips (répétition)** Continus jusqu’à l’ouverture de la porte
Permettre la cuisson manuelle	**Marche** Arrêt	**Marche** Arrêt
Permettre un enregistrement manuel	**Marche** Arrêt	**Marche** Arrêt
Code PIN ** le PIN doit être un code de 4 chiffres numériques*	* Marche **Arrêt**	* Marche **Arrêt**
Comportement d’ouverture de la porte	Réinitialiser la minuterie **Interrompt le cycle de cuisson**	Réinitialiser la minuterie **Interrompt le cycle de cuisson**
Rappel du nettoyage du filtre	Tous les 7 jours Tous les 30 jours Tous les 90 jours **Arrêt**	Tous les 7 jours Tous les 30 jours Tous les 90 jours **Arrêt**
Avertissement Préchauffage	Marche **Arrêt**	Marche **Arrêt**
Arrêt automatique	2 heures 4 heures 8 heures **Arrêt**	2 heures 4 heures 8 heures **Arrêt**

©2018 ACP, Inc.

Avant d’appeler le service client

⚠ MISE EN GARDE

Afin d’éviter un choc électrique pouvant entraîner des blessures graves ou la mort, n’enlevez jamais le boîtier extérieur. Seul un technicien agréé doit enlever le boîtier extérieur.

Cet appareil est un produit de classe A. Dans un environnement domestique, il peut causer des interférences radio. Dans un tel cas, l’utilisateur peut être tenu de prendre les mesures appropriées.

PROBLÈME	CAUSA POSIBLE
Le four ne fonctionne pas	Vérifiez que le four est branché. Vérifiez que le four est branché sur un circuit mis à la terre. Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
Le four fonctionne par intermittence	Vérifiez les filtres à air et les évents d’aération.
Si le four n’accepte pas les saisies lorsque l’on appuie sur le clavier	Vérifiez que le four est préchauffé. Ouvrez et fermez la porte, appuyez de nouveau sur le clavier.
Le ventilateur du four s’allume alors que le four n’est pas en mode de préchauffage ou de cuisson	Fonctionnement normal
Lorsque j’éteins le four, l’écran reste allumé	Fonctionnement normal
« Clean Filter » (Nettoyer les filtres) s’affiche	Ceci est normal et s’affichera pendant 24 heures.
Affichage du four bloqué	L’affichage du four doit être réinitialisé. ***Modèles sans bouton de réinitialisation :*** *Débranchez le four. Patientez 5 secondes. Rebranchez-le.* ***Modèles équipés d’un bouton de réinitialisation :*** a. Retirez le filtre à air magnétique avant. *b. Passez la main dans le trou d’admission d’air de gauche, et appuyez vers le haut sur le bouton pour réinitialiser le four*  
Le message d’erreur « G0 » s’affiche à l’écran	Le four a dépassé la température maximale. *Après refroidissement du four, appuyez sur le bouton de réinitialisation rouge qui se trouve à l’arrière, dans le coin en bas à droite de l’unité.* *Si le message « G0 » continue de s’afficher, ou se reproduit, contactez le service client ComServ d’ACP, Inc.*

Amana® Commercial
Contact ARX:

ComServ Commercial Service
866-426-2621

Menumaster®
Contact MRX:

ComServ Commercial Service
866-811-8559

Courriel: **commercialservice@acpsolutions.com**

Pour obtenir la documentation complète du produit, consultez :
www.acpsolutions.com

©2018 ACP, Inc.
Cedar Rapids, IA 52404

Réf. 20217501
Instructions d’origine