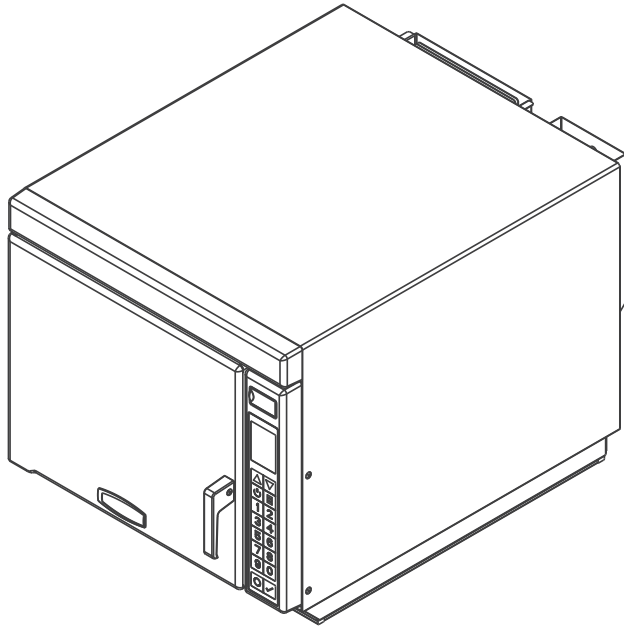
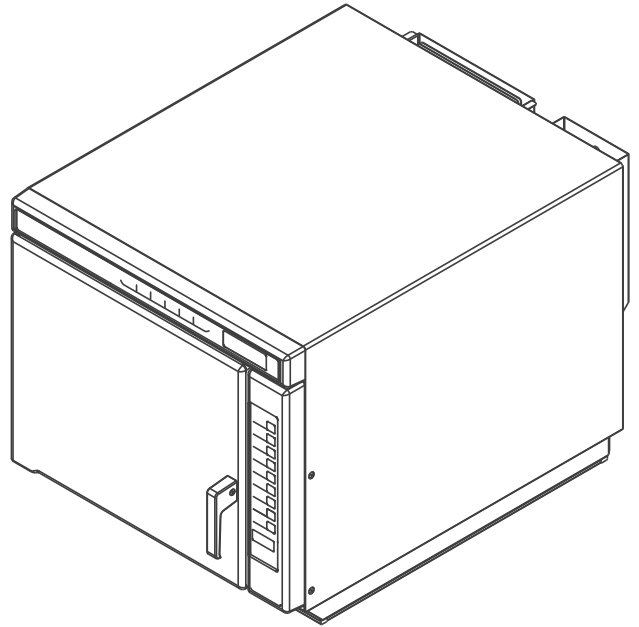


Manuel de l'utilisateur

FOUR COMBINÉ COMMERCIAL À HAUTE VITESSE



MODÈLE STYLE 1



MODÈLE STYLE 2

XpressChef™

Nous vous invitons à conserver ces instructions vous y reporter ultérieurement. En cas de revente de l'équipement à un tiers, veuillez à joindre le présent manuel. Consultez les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ** pour connaître les informations de sécurité importantes avant d'utiliser le four.

TABLE DES MATIÈRES

Identification du modèle	2
Ressources en ligne du four	2
Consignes de sécurité importantes.....	3
Mise à la terre et installation	5
Conseils de cuisson.....	6
Style 1	
Caractéristiques du four et du panneau de configuration	7
Fonctionnalités de cuisson et de programmation	8
Écrans généraux du four	9
Fonctionnement général du four.....	10
Mode de cuisson manuelle	11
Utilisation des touches de recettes pré-réglées	12
Écrans de modification des recettes.....	13
Mode modification de recettes.....	14
Mode Modification des recettes : Dossiers.....	15
Mode micro-ondes uniquement	16
Clé USB	17
Options utilisateur	18
Style 2	
Caractéristiques du four et du panneau de configuration	19
Fonctionnalités de cuisson et de programmation	20
Affichage.....	21
Fonctionnement de base et cuisson	22
Programmation et clé USB	23
Options utilisateur	24
Entretien et nettoyage.....	25
Avant d'appeler le service à la clientèle.....	26

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 fabrication : _____

Numéro de série ou S/N : _____

Date d'achat : _____

Nom et adresse du vendeur : _____

Conservez une copie de la facture pour une référence future ou au cas où un service sous garantie serait requis.

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 866-811-8559.
- **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, modifier 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/.

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

- 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.
- NE PAS placer le moindre objet entre la face avant du four et la porte afin de ne pas laisser la saleté ou les résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- NE PAS faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au niveau :
 - de la porte (déformation)
 - des charnières et loquets (brisés ou desserrés)
 - des joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel technique dûment qualifié.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques de brûlures, de décharge électrique, d'incendie ou de blessures lors de l'utilisation d'équipement électrique, il convient de suivre des précautions de base sur la sécurité.

1. **LIRE** toutes les instructions avant d'utiliser l'équipement.
2. **LIRE ET SUIVRE** les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À UN EXCÈS D'ÉNERGIE MICRO-ONDES** » spécifiques, de la page 13.
3. Cet équipement **DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE**. Connecter seulement à une prise correctement
MISE À LA TERRE. Voir « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 16.
4. Installer ou placer cet équipement **SEULEMENT** conformément aux instructions d'installation de ce manuel.
5. Certains produits, comme des oeufs entiers ou des contenants scellés — par exemple, des pots en verre fermés — pourraient exploser et **NE DOIVENT PAS** être **RÉCHAUFFÉS** dans ce four.
6. Utiliser cet équipement **UNIQUEMENT** pour son usage prévu, comme il est décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet équipement. Ce type de four est conçu spécifiquement pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
7. **LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS D'UTILISER LE MICRO-ONDES.** Soyez prudent lorsque vous retirez des objets chauds.
8. **NE PAS** utiliser cet équipement si la fiche ou le cordon sont endommagés, s'ils ne fonctionnent pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Cet équipement, y compris son cordon d'alimentation, doit être réparé **UNIQUEMENT** par du personnel de service qualifié. Des outils spéciaux sont requis pour réparer cet équipement. Contacter le centre de service autorisé le plus près pour faire examiner, réparer ou ajuster.
10. **NE PAS** couvrir ou bloquer le filtre (le cas échéant) ou les autres ouvertures sur cet équipement.
11. **NE PAS** ranger cet équipement à l'extérieur. **NE PAS** utiliser ce produit à proximité de l'eau — comme par exemple à proximité d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine ou d'un emplacement semblable.
12. **NE PAS** immerger le cordon ou la prise dans l'eau.
13. Garder le cordon **LOIN** des surfaces **CHAUFFÉES**.
14. **NE PAS** laisser le cordon pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
15. Voir les instructions de nettoyage à la page 16. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
16. Éviter les risques d'incendie dans la cavité du four :
 - a. **NE PAS** trop faire cuire les aliments. Surveiller attentivement le four lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.
 - b. Enlever les liens torsadés des sacs en papier ou en plastique avant de placer un sac dans le four.
 - c. Si des matériaux à l'intérieur du four venaient à prendre feu, garder la porte du four **FERMÉE**, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
 - d. **NE PAS** utiliser la cavité du four comme lieu d'entreposage. **NE PAS** laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.
17. Pour une utilisation commerciale seulement.
18. Il est dangereux pour toute personne qui ne possède pas la qualification requise d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation nécessitant la dépose de tout couvercle de protection contre l'exposition au rayonnement des micro-ondes.
19. Si la porte ou les joints d'étanchéité de la porte sont endommagés, cesser d'utiliser le four jusqu'à sa réparation par une personne qualifiée.
20. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et moins ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'auraient pas l'expérience ni les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient surveillées ou reçoivent les instructions.
21. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
22. Utiliser uniquement des ustensiles qui sont adaptés pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
23. Lors de la cuisson d'aliment dans des récipients en plastique ou en papier, surveiller la cuisson pour éviter tout risque de combustion.
24. En cas de fumée, arrêter l'appareil ou le débrancher en gardant la porte fermée pour étouffer toute flamme.
25. Si le four n'est pas entretenu pour le maintenir propre, cela risque d'entraîner une détérioration de la surface et d'affecter ainsi la durée de vie de l'appareil, aussi bien que de créer une situation dangereuse.
26. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.
27. Ne pas chauffer de liquides ou d'aliments dans des récipients hermétiques car ces derniers risquent d'exploser.
28. Chauffer des boissons dans un four à micro-ondes peut provoquer un retard d'ébullition, par conséquent prendre toutes les précautions nécessaires lors de la manipulation du récipient.

Fours combinés seulement :

29. **NE PAS** insérer des aliments ou des ustensiles de taille excessive dans un four à micro-ondes / convection, car ils peuvent provoquer un incendie, un arc électrique ou créer un risque de décharge électrique.
30. **NE PAS** nettoyer avec des tampons à récurer en laine métallique. Des morceaux de tampon risquent d'être arrachés et d'entrer en contact avec des pièces, créant ainsi un risque de décharge électrique.
31. **NE PAS** utiliser des produits en papier qui ne sont pas conçus pour tolérer des hautes températures de cuisson, lorsque l'équipement est utilisé en mode de convection ou combiné.
32. **NE PAS** ranger d'articles, autres que ceux recommandés par le fabricant, dans cet équipement lorsqu'il n'est pas utilisé.
33. **NE PAS** couvrir une partie quelconque du four avec du papier d'aluminium. Une restriction du débit d'air fait surchauffer le four.
34. **NE PAS** vaporiser de solutions nettoyantes du four vers la surface de la cavité intérieure arrière. Ceci contamine et endommage le dispositif de chauffage du système de convection.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ



Afin d'éviter des blessures ou des dommages, observer les instructions de sécurité suivantes :

Usage général :

1. **Ne pas** utiliser de thermomètres de cuisson réguliers dans le four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure qui peut causer un arc électrique, un mauvais fonctionnement ou endommager le four.
2. Ne jamais utiliser de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles qui ne sont pas conçus pour la cuisson.
3. Lors d'une cuisson avec du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles, suivre les recommandations du fabricant sur l'utilisation du produit.
4. **Ne pas** utiliser des serviettes en papier qui contiennent du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Des produits synthétiques chauffés pourraient fondre et enflammer le papier.
5. Afin d'éviter la détérioration des surfaces, garder le four propre. Un nettoyage irrégulier pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et même entraîner des situations à risque.
6. Nettoyer le four régulièrement et enlever tout dépôt de nourriture.
12. **Ne pas** chauffer des biberons dans de four.
13. Les pots d'aliments pour bébés doivent être ouverts lorsqu'ils sont réchauffés et leur contenu mélangé ou brassé avant d'être consommé afin d'éviter les brûlures.
14. Ne jamais utiliser le four pour chauffer de l'alcool ou des aliments qui contiennent de l'alcool, car ce dernier risque de s'enflammer plus facilement lorsqu'il est surchauffé.

Instructions de sécurité supplémentaires pour le four à micro-ondes :

15. **Ne pas** utiliser l'équipement sans charge ou sans nourriture dans la cavité du four.
16. Utiliser seulement du maïs soufflé dans des sacs conçus et étiquetés pour une utilisation au micro-ondes. **Le temps d'éclatement varie selon la puissance du four. Ne pas continuer la cuisson une fois l'éclatement terminé.** Sinon le maïs soufflé va roussir ou brûler. Ne pas laisser le four sans surveillance.
17. **Ne pas** utiliser d'ustensiles en métal dans le four.
18. Un réparateur autorisé DOIT inspecter l'équipement manuellement. Enregistrer toutes les inspections et les réparations pour une utilisation future.

Cuisson d'aliments et de liquides :

7. Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans indiquer de bouillonnement, étant donnée la tension de surface du liquide. Des bulles ou une ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes. **CECI PEUT ENTRAÎNER UNE ÉBULLITION SOUDAINE LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.** Afin de réduire le risque de blessures :
 - a. Ne pas surchauffer le liquide.
 - b. Mélanger le liquide avant et pendant le réchauffement.
 - c. Ne pas utiliser des contenants aux parois droites et au col étroit.
 - d. Après avoir réchauffé, laisser le contenant dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le retirer.
 - e. Insérer une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant avec beaucoup de précautions.
8. **Ne pas** faire frire en friture profonde dans le four. Le gras pourrait surchauffer et sa manipulation pourrait être dangereuse.
9. **Ne pas** cuire ou recuire des oeufs dans leur coquille ou un jaune non brisé en utilisant de l'énergie micro-ondes. La pression peut s'accumuler et causer une éruption. Percer les jaunes avec une fourchette ou un couteau avant de cuire.
10. Percer la peau des pommes de terre ou d'autres aliments semblables avant de les cuire avec de l'énergie micro-ondes, pour permettre à la vapeur de s'échapper.
11. **Ne pas** chauffer de contenants ou de sacs en plastique fermés hermétiquement dans le four. La nourriture ou le liquide pourrait prendre de l'expansion et briser le sac ou le contenant. Percer ou ouvrir le contenant avant de le chauffer.
19. **Ne pas** faire éclater du maïs soufflé dans ce four.
20. **Ne pas** utiliser d'ustensiles en métal dans le four sauf lorsque recommandé par les fabricants de nourriture pour four à micro-ondes ou lorsque la recette exige d'utiliser des ustensiles dans un four en mode convection ou combiné. Dans la mesure du possible, réchauffer la nourriture dans des contenants en verre ou en porcelaine.
21. La température du four atteint au moins 232 °C en mode de convection. Vérifier que le plastique, le papier ou d'autres matériaux combustibles sont recommandés par le fabricant comme pouvant résister à la température maximale du four.
22. Les grilles, les ustensiles, les guides de grille ou les surfaces du four deviennent chauds pendant ou suite à l'usage. Utiliser des ustensiles ou des vêtements protecteurs, comme des poignées de plateau ou des gants de cuisine lorsque nécessaire, pour éviter des brûlures.
23. **Ne pas** débrancher le four immédiatement après l'avoir utilisé. Le ventilateur interne doit refroidir le four pour éviter d'endommager des composants électriques.
24. Precaución: Para evitar quemaduras, no use recipientes llenos de líquido o productos de cocina que se vuelvan líquidos al calentarse a niveles mayores a los que pueden ser fácilmente observados.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Mise à la terre et installation

Instruction de mise à la terre / à la masse

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.

Consulter 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.

Ne pas utiliser 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 (disponible sur www.acpsolutions.com) et sur la plaque de série/étiquette signalétique du four. Quand le four est sur un circuit avec d'autres appareils, une augmentation du temps de cuisson peut être nécessaire et des fusibles peuvent être grillés.

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

⚠ 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.

Installation

Déballage du four

- Vérifier que le four n'est pas endommagé et que la porte ou la cavité ne sont pas bosselées.
- Signaler immédiatement toute bosse ou tout bris au fournisseur. **Ne pas tenter d'utiliser le four s'il est endommagé.**
- Retirer 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 le brancher au courant.

Interférence radio

- Le fonctionnement des micro-ondes peut occasionner des interférences à la radio et à la télévision. Réduisez ou éliminez les interférences en procédant comme suit :
- Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four selon les instructions de la section « *Entretien et nettoyage* ».

Positionnement du four

- Ne pas installer 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. Prévoir un accès pour le nettoyage.
- Installer le four sur une surface plate de comptoir.
- Si une étiquette d'avertissement est fournie, la placer à un endroit bien en vue près du four.
- La prise doit être située de façon à ce que la fiche reste accessible lorsque le four est en place.
- Ce four doit être scellé au comptoir pour assurer un bon fonctionnement sanitaire. Il est fabriqué avec un joint de fond de cuve conçu pour assurer cette étanchéité.
- Inspectez le joint pour déceler tout dommage avant de placer le four sur le comptoir.
- Minimisez le glissement du four pour éviter d'endommager le joint.
- Une fois en place, ce joint est destiné à empêcher les déversements de liquide sur les surfaces de comptoir adjacentes de passer sous les parties inaccessibles de l'équipement.

DÉGAGEMENTS DU FOUR

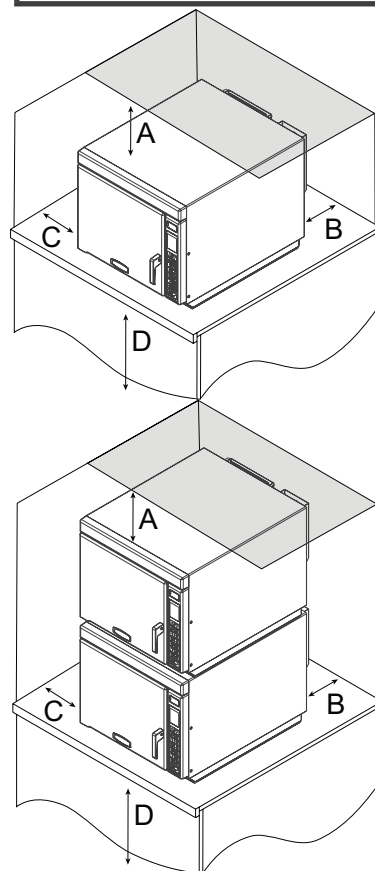
- A. Laisser au moins 10 cm (4 po) d'espace libre au dessus du four. Une bonne circulation d'air autour du four permet de refroidir les composants électrique. Si la circulation d'air est restreinte, le four risque de ne pas fonctionner correctement et la durée de vie des composants électriques est réduite.
- B. Aucun dégagement n'est requis à l'arrière du four.
- C. Laisser au moins 2,54 cm (1 po) d'espace libre sur les côtés du four.

- D. Installer le four de sorte que son fond soit à au moins 91,5 cm (3 pi) du sol.

⚠ ATTENTION

Risque lié au poids excessif

Faites appel à deux 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



Conseils de cuisson

Température du four

- Le four peut être préchauffé à la plage de température suivante :
 - Modèles STYLE 1** : 95° – 250°C (200° – 475°F)
 - Modèles STYLE 2** : 65° – 250°C (150° – 475°F)
- La température du four la plus fréquemment utilisée est de 250 °C (475°F).
- N'utiliser qu'une seule température pour tous les éléments de votre menu afin d'éviter toute incohérence dans la cuisson.
- Il peut être nécessaire de réduire la température du four pour la cuisson au four ou en cas de cuisson longue durée.

Réglages du micro-ondes

- 11 niveaux de puissance différents (0 % au plus bas à 100 % au plus élevé) contrôlent l'intensité de l'énergie micro-ondes.
- L'énergie micro-ondes cuit les aliments et augmente la température interne des aliments.
- Les aliments à forte teneur en eau, en graisse et en sel chauffent plus rapidement avec une puissance élevée de micro-ondes.
- Pour les aliments dont la texture est épaisse et nécessitant une cuisson plus longue, il est recommandé de diminuer la puissance micro-ondes pour éviter de dessécher les aliments.

Étapes de cuisson

Permet d'utiliser jusqu'à quatre cycles de cuisson différents ou étapes consécutives, sans intervention répétée de l'utilisateur. La cuisson en plusieurs étapes permet de conserver la qualité des aliments congelés et délicats. Ce type de cuisson peut être réglé pour décongeler au préalable les aliments, puis les cuire, puis enfin les faire dorer ou griller d'avantage.

Note : Le temps total combiné de cuisson ne peut pas dépasser 20:00

Exemple : Pizzas

Temps de cuisson total : 3:45		
Température : 250°C (475°F)		
ÉTAPE	HEURE	% DE PUISSANCE DU MO
1	1:00	80 %
2	1:30	30 %
3	1:15	50 %
4	-	-

La première étape décongèle et entame le processus de cuisson. La deuxième étape poursuit le processus de cuisson sans assécher la croûte de la pizza. La troisième étape augmente la température interne de la pizza.

Meilleures pratiques :

- Retirer les aliments du four à la fin du cycle. Les éléments seront chauds une fois la cuisson terminée. Utiliser une manique, une pince ou une pelle à pizza pour retirer les aliments du four en toute sécurité.
- Poser le récipient au centre de la grille du four, sans toucher les côtés du four.
- Nettoyer le four tous les jours. Reportez-vous *Entretien et nettoyage* à la page 6 de ce manuel pour obtenir des instructions complètes.
- Pour un nettoyage plus facile, utilisez un accessoire antiadhésif que vous remplacerez lorsqu'il est usé ou commence à peler. (Article n° TL12)
- Modèles Style 1** : Utilisez un filtre à air magnétique pour améliorer le filtrage des particules fines qui peuvent se trouver dans l'air avec certaines installations ou applications. (Article n° AF10)

Ustensiles et récipients de cuisson

N'utiliser QUE des accessoires qui vont au four à haute température et au micro-ondes.

POUR LA CUISSON PAR CONVECTION ET/OU LA CUISSON COMBINÉE :

- Hauteur maximale du bac métallique : 1½ pouces (38mm). Veillez à ce que les casseroles ne soient pas en contact direct avec les parois du four ou de la porte pendant la cuisson.
- Les différents types de métaux conduisent la chaleur à des vitesses différentes. L'aluminium chauffe plus rapidement que l'acier inoxydable.
- Tapissez les récipients avec du papier parchemin pour faciliter le retrait des aliments après le chauffage et le nettoyage.

CONSEILLÉ	DÉCONSEILLÉ
Papier parchemin	Papier aluminium et/ou métallisé
Paniers antiadhésifs (TB10/S, SB10/S, MB10S)	Sacs d'épicerie
Pierre à pizza (ST10C)	Papier recyclé
Accessoire gril à panini (JR10)	Cristal de plomb
Bac/grille à égoutter (DR10)	Journaux
Casserole en aluminium de taille 1/4 (hauteur ≤ 38 mm (1,5po))	Porcelaine à garniture métallique
Écran à pizza de 30 cm (12po)	Enveloppe en plastique
Plat en céramique	
Verre à haute température	

POUR CUISSON AU MICRO-ONDES UNIQUEMENT :

- NE PAS utiliser de récipients ou de couvercles métalliques. Ce principe s'applique également à tous les récipients en métal et en métal émaillé, feuilles et récipients garnis de métal.

CONSEILLÉ	DÉCONSEILLÉ
Verre/Céramique	Papier aluminium et/ou métallisé
Papier parchemin	Sacs d'épicerie
Paniers antiadhésifs (TB10/S, SB10/S, MB10S)	Papier recyclé
	Cristal de plomb
	Journaux
	Métal
	Porcelaine à garniture métallique
	Enveloppe en plastique

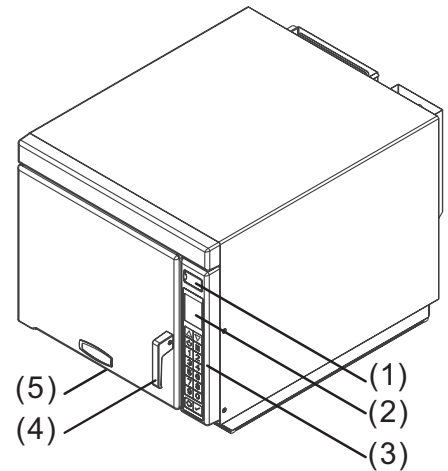
Accessoires de four disponibles

- Paniers antiadhésif** (Article n° : TB10/S, SB10/S, MB10S) : permet de brunir les aliments ou de les rendre croustillants. Facilite le nettoyage.
- Pierre à pizza** (Article n° : ST10C) : Permet de brunir le pain et les pizzas et de les rendre croustillants. Préchauffer la pierre à pizza pendant 30 à 35 minutes pour bien la chauffer.
- Accessoire gril à panini** (Article n° : JR10) : Permet d'obtenir des marques de gril sur un produit. Préchauffez la plaque à griller pendant 15 minutes pour bien la chauffer.
- Bac/grille à égoutter** (Article n° : DR10) : Facilite le nettoyage. Permet de dorer et de rendre croustillant. Préchauffer la plaque pendant 15 minutes pour bien la chauffer.
- Palette de four** (Article n° : PA10) : Aide à retirer les aliments du four en toute sécurité.
- Kit de revêtement antiadhésif** (Article n° : TL12) : Facilite le nettoyage et protège l'intérieur du four.
- Revêtement de plancher du four**(Article n° : OV10) : Facilite le nettoyage.
- Grille de four** (Article n° : RA14) : Grille interne de four en acier inoxydable de remplacement
- Filtre à air magnétique** (Article n° : AF10) : Filtre à air magnétique amovible/nettoyable. Améliore le filtrage des particules fines qui peuvent se trouver dans l'air avec certaines installations ou applications (pour les modèles STYLE 1)
- Nettoyeur de four ACP** (Articles n° : CL10 (US), CL10W (EU))
- Bouclier protecteur pour four ACP** (Article n° : SH10 (US), PR10W (EU))

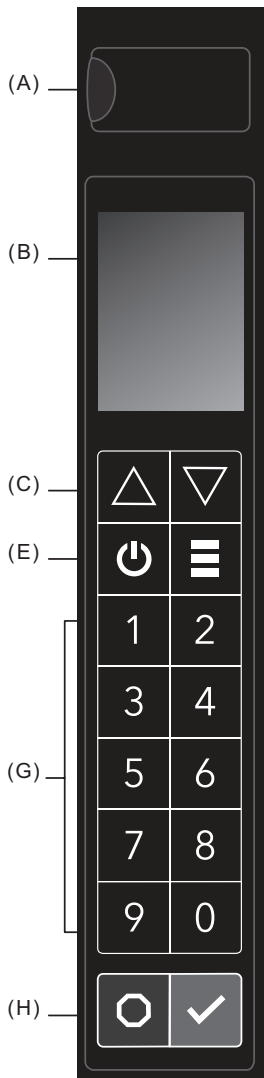
Note : Il existe de nombreux styles de commandes. Choisissez la commande qui correspond à l'unité. La coloration du panneau de commande peut varier selon le modèle

Caractéristiques du four

- (1) **PORT USB / COUVERCLE DE PROTECTION**
- (2) **ÉCRAN D’AFFICHAGE**
- (3) **PANNEAU DE CONFIGURATION**
- (4) **POIGNÉE DE PORTE**
Ergonomiquement conçu pour être « soulevé et tiré » d'une seule main.
- (5) **FILTRE D’ASPIRATION D’AIR (NON REPRÉSENTÉ)**
Filtre d'aspiration d'air inamovible.
 - (i) **Accessoire optionnel : Filtre à air magnétique (article n° AF10)**
Filtre à air magnétique amovible/nettoyable. Améliore le filtrage des particules fines qui peuvent se trouver dans l'air avec certaines installations ou applications
- (6) **GRILLE DE FOUR (NON REPRÉSENTÉE)**
Le four est équipé d'une grille amovible en acier inoxydable. 2 positions de montage disponibles.
- (7) **NUMÉRO DE SÉRIE DE L'APPAREIL (NON REPRÉSENTÉ)**
Situé à l'intérieur de la porte et à l'arrière du four.



Caractéristiques du panneau de configuration



- (A) **PORT USB**
Clé USB ordinaire compatible. Permet d'importer/exporter des recettes et des options utilisateur, et de mettre à jour le micrologiciel.
- (B) **ÉCRAN D’AFFICHAGE**
Écran LCD couleur 2,8po (71 mm)
- (C) **TOUCHE HAUT DU CLAVIER**
Fait défiler les champs et les pages modifiables vers le haut.
- (D) **TOUCHE BAS DU CLAVIER**
Fait défiler les champs et les pages modifiables vers le bas.
- (E) **TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT**
Préchauffe le four. Démarre le processus de refroidissement.
- (F) **TOUCHE MENU**
Ouvre l'écran du menu principal pour accéder aux fonctions suivantes : réglage de la température de préchauffage, modification des recettes, mode de cuisson manuelle, réglage des paramètres de date/heure, modification des options utilisateur, chargement des fichiers du menu, entrée en mode entretien et/ou activation de la cuisson au micro-ondes uniquement.
- (G) **TOUCHES NUMÉRIQUES**
Permet d'utiliser des recettes pré-réglées, d'entrer des paramètres et de naviguer à travers l'affichage.
- (H) **TOUCHE ARRÊT/RÉINITIALISATION**
Interrompt le fonctionnement et/ou quitte les modes et menus.
- (I) **TOUCHE DÉMARRER/OK**
Commence la cuisson en mode Saisie manuelle du temps de cuisson. Redémarre un cycle de cuisson interrompu. Utilisé pour enregistrer les paramètres et les saisies.

Énergies et options de cuisson

<p>ÉNERGIE PAR CONVECTION</p> <p>La cuisson par convection utilise à la fois un élément de convection et un ventilateur pour répartir uniformément l'air chauffé dans la cavité du four. L'air en circulation dans le four entoure les aliments et les chauffe d'une manière uniforme. Les températures constantes assurent une cuisson uniforme des aliments et réduisent le temps de cuisson. Par défaut, la puissance de convection est activée. Lorsqu'elle est activée, la température minimale de convection du four est maintenue à 95 °C (200°F) pour assurer un air plus sec et une cuisson plus uniforme.</p>	<p>ÉNERGIE DES MICRO-ONDES</p> <p>La cuisson au micro-ondes utilise des ondes d'énergie à haute fréquence pour chauffer les aliments. Lors de la cuisson, l'énergie des micro-ondes fait bouger rapidement les molécules alimentaires. Ce mouvement rapide entre les molécules alimentaires crée de la chaleur, qui cuit les aliments.</p> <p>Le four génère de l'énergie micro-ondes pendant le compte à rebours de l'écran de cuisson et affiche un niveau de puissance supérieur à 0 %.</p>	
<p>Cuisson par convection uniquement</p> <p>Pour fonctionner uniquement avec la convection, utilisez les réglages de cuisson avec un niveau de puissance du micro-ondes de 0 %.</p>	<p>Cuisson combinée : Convection et micro-ondes</p> <p>La combinaison des deux énergies utilise la vitesse de l'énergie micro-ondes et l'effet de brunissement de la cuisson par convection pour obtenir des aliments de haute qualité plus rapidement. Pour utiliser la cuisson combinée, réglez la température de convection entre 95° et 250°C (200° et 475°F) et le niveau de puissance du micro-ondes entre 10 et 100%.</p>	<p>Cuisson au micro-ondes uniquement</p> <p>Le mode micro-ondes uniquement permet à l'utilisateur de désactiver la puissance de convection et de cuisiner en utilisant uniquement l'énergie micro-ondes. Pour l'utilisation en mode micro-ondes uniquement, reportez-vous à <i>page 16</i>.</p>

Fonctionnalités de programmation

ÉTAPES DE CUISSON

Permet d'utiliser jusqu'à quatre cycles de cuisson différents ou étapes consécutives, sans intervention répétée de l'utilisateur. Par exemple, la cuisson par étapes peut être réglée pour décongeler d'abord les aliments, puis les cuire, et enfin les faire dorer ou griller davantage.

TOUCHES DE RECETTES PRÉDÉFINIES

Le four peut stocker entre 10 et 100 recettes en mémoire.

La quantité disponible varie en fonction de l'option utilisateur « Entrée numérique ».

Note : Pour modifier les options de l'Entrée numérique, reportez-vous à la section « Options utilisateur » de ce manuel.

OPTIONS UTILISATEUR POUR L'ENTRÉE NUMÉRIQUE	RECETTES DISPONIBLES
<p>1 À un chiffre</p>	<p>10 recettes (0-9) (10 recettes au total)</p>
<p>01 Double chiffre</p>	<p>100 recettes (00-99) (100 recettes au total)</p>
<p>1 Dossiers</p>	<p>10 dossiers (0-9) ↳ 10 recettes par dossier (0-9) (100 recettes au total)</p>

INVITE DE QUANTITÉ

(SÉLECTIONNEZ LES MODÈLES)

Note : Disponible uniquement lorsque l'option **AUTORISER L'INVITE DE QUANTITÉ** est activée en usine et que l'invite de quantité est activée dans les options utilisateur

Permet à l'utilisateur de sélectionner le(s) bouton(s) de recette pré-réglé(s) pour un élément du menu, suivi de la quantité de plats à chauffer. Les temps de cuisson et les réglages peuvent être personnalisés pour chaque recette dans les quantités 1 à 9.

Méthodes de cuisson et de programmation

CUISINER AVEC DES TOUCHES DE RECETTES PRÉDÉFINIES

Permet à l'utilisateur d'activer rapidement les séquences de cuisson enregistrées avec 1 à 2 touches

CUISSON MANUELLE

Permet à l'utilisateur de chauffer sans modifier les touches de recettes prédéfinies

MODIFIER/CRÉER MANUELLEMENT DE NOUVELLES RECETTES PRÉDÉFINIES

Permet à l'utilisateur d'utiliser les touches numériques pour modifier des recettes pré-réglées et/ou créer de nouvelles recettes pour une cuisson personnalisée.

IMPORTATION ET EXPORTATION DE MENU PAR USB

Permet à l'utilisateur d'importer et d'exporter les paramètres des recettes et les options utilisateur à l'aide d'une clé USB standard

APPLICATION DE PROGRAMMATION ACP

Permet à l'utilisateur de créer et de modifier les paramètres des recettes et les options utilisateur sur un ordinateur.

Pour obtenir des instructions détaillées, veuillez consulter : www.acpsolutions.com/oven-programming

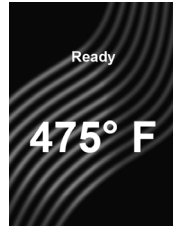


VEILLE



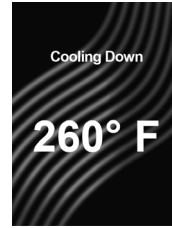
RÉCHAUFFEMENT

Indique que le four est en préchauffage. La température de préchauffage souhaitée est affichée au-dessus de la température montante en cours.



PRÊT

Indique que le four est prêt à fonctionner. L'utilisateur peut appuyer sur les touches pour lancer les recettes préréglées ou sur la touche MENU pour plus d'options.



REFROIDISSEMENT

Indique que le four se refroidit. S'affiche jusqu'à ce que le four atteigne une température interne de 95 °C (200 °F).

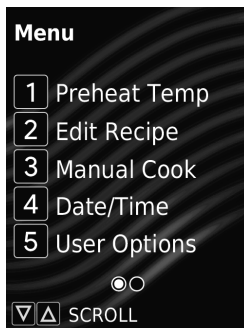


PORTE OUVERTE

Menu

Appuyez sur la touche MENU (☒) pour accéder à la liste des fonctions du menu. Pour faire défiler les pages : appuyez sur les touches HAUT/BAS (▲▼). Pour accéder aux fonctions, appuyez sur la touche numérique correspondante.

Note : Si le code PIN est activé, votre code PIN unique à 4 chiffres sera nécessaire pour accéder à l'écran MENU



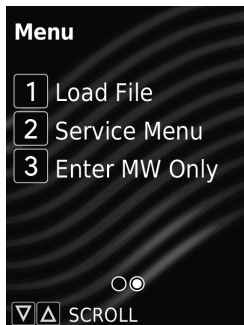
MENU - PAGE 1 DE 2

« Menu » Page 1

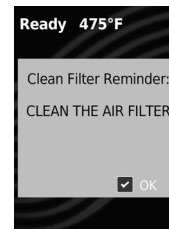
- (1) **TEMPÉRATURE DE PRÉCHAUFFAGE**
Permet à l'utilisateur de modifier la température de préchauffage entre 95° et 250°C (200° et 475°F).
- (2) **MODIFIER LA RECETTE**
Permet à l'utilisateur de modifier ou créer de nouvelles recettes ou des dossiers prédéfinis pour une cuisson personnalisée
- (3) **CUISSON MANUELLE**
Permet à l'utilisateur de chauffer sans modifier les claviers de recettes préréglées.
- (4) **DATE/HEURE**
Permet à l'utilisateur de définir les paramètres de date et d'heure pour l'heure locale.
- (5) **OPTIONS UTILISATEUR**
Permet à l'utilisateur de personnaliser divers réglages du four.

"Menu" Page 2

- (1) **FICHIER DE CHARGEMENT**
Permet à l'utilisateur de charger les paramètres de recettes et les options utilisateur à l'aide d'une clé USB standard.
- (2) **MENU DE SERVICE**
Permet aux techniciens de maintenance autorisés d'accéder aux données d'utilisation, de dépanner et de mettre à jour le micrologiciel.
Note : Code PIN de service requis pour l'accès.
- (3) **ENTREZ MO UNIQUEMENT**
Permet à l'utilisateur de désactiver la puissance de convection et de cuire en utilisant uniquement l'énergie micro-ondes.



MENU - PAGE 2 DE 2



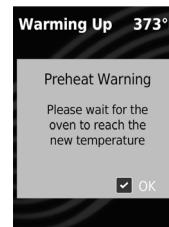
Rappel pour nettoyer le filtre (facultatif)

Les filtres à air et les événements doivent être nettoyés régulièrement pour éviter la surchauffe du four.

Lorsqu'il est activé, le message

de rappel de nettoyage du filtre s'affiche une fois que la période de temps désignée est écoulée. Étapes complètes pour « Nettoyer les filtres à air » sur 25. Le nettoyage du filtre à air n'arrêtera pas le message. Le message arrêtera automatiquement de s'afficher après 24 heures. Pour effacer le message, appuyez sur la touche DÉMARRER/OK.

Note : Pour régler la fréquence du rappel de nettoyage du filtre à air, voir la section « Options utilisateur » dans ce manuel.



Avertissement de préchauffage (facultatif)

Si l'option « Avertissement de préchauffage » est activée et que la température du four diffère de la température de préchauffage par défaut, la

commande interrompt le cycle de cuisson et affiche le message d'avertissement suivant : « Please wait for the oven to reach the new temperature. » (Veuillez attendre que le four atteigne la nouvelle température.)

Pour quitter l'avertissement, appuyez sur la touche DÉMARRER/OK. Une fois que le four est préchauffé à la température désirée, vous pouvez commencer le cycle de cuisson.

Note : Pour activer/désactiver l'avertissement de préchauffage, reportez-vous à la section « Options utilisateur » dans ce manuel.

**Allumer, préchauffer le four**

Appuyer sur la touche d'alimentation marche/arrêt (⏻) pour lancer le préchauffage. L'écran WARMING UP (Réchauffement) s'affiche. L'écran affiche READY (Prêt) lorsque le four atteint la température de préchauffage spécifiée.

**Éteindre le four, refroidir**

Appuyer sur la touche d'alimentation MARCHÉ/ARRÊT (⏻) pour commencer à refroidir le four. L'écran COOLING DOWN (Refroidissement) s'affiche et le ventilateur du four continue de fonctionner. L'écran de veille s'affiche lorsque la température est inférieure à 95°C (200°F).



1

Modifier la température de préchauffage du four

Ce four peut être réglé à une température de préchauffage allant de 95° à 250°C. Il est recommandé de régler le four à la température la plus couramment utilisée. Le réglage par défaut en usine est de 250°C.

- Appuyez sur la touche MENU (☒).
 - Si vous y êtes invité, entrez le code PIN et appuyez sur la touche DÉMARRER/OK.
 - L'écran MENU s'affiche.
- Appuyer sur la touche « 1 » pour accéder à « Preheat Temp » (« Temp de préchauffage »).
 - L'écran PREHEAT TEMP s'affiche.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.
- Pour enregistrer les modifications :** Appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.
- Pour ignorer les modifications :** appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION.



4

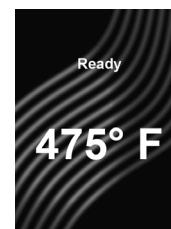
Régler la date et l'heure

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. Pour régler la date et l'heure :

- Appuyer sur la touche MENU (☒).
 - Si vous y êtes invité, entrez le code PIN et appuyez sur la touche DÉMARRER/OK.
 - L'écran MENU s'affiche.
- Appuyer sur la touche 4 pour accéder à « Date/Heure ».
 - L'écran DATE ET HEURE s'affiche.
- Pour modifier les champs date et d'heure :** appuyer sur la touche numérique correspondante.
 - Le champ modifiable actif est surligné en rouge.
 - Les champs modifiables sont :
 - Jour
 - Mois
 - Année
 - Heures
 - Minutes
 - AM/PM/24
- Appuyez sur les touches HAUT/BAS (▲▼) pour défiler jusqu'au réglage correct par champ.
- Pour enregistrer et quitter :** Appuyez sur la touche DÉMARRER/OK.
- Pour ignorer les modifications :** appuyez sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION.



RÉCHAUFFEMENT



PRÊT



REFROIDISSEMENT VEILLE

**Interrompre le fonctionnement**

Appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour interrompre le fonctionnement. L'écran continue d'afficher le compte à rebours du temps de cuisson. Fermer la porte et appuyer sur la touche DÉMARRER/OK pour continuer à faire fonctionner le four.

**Annuler les erreurs**

Si le four ne cuit pas, appuyez sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour effacer l'affichage.

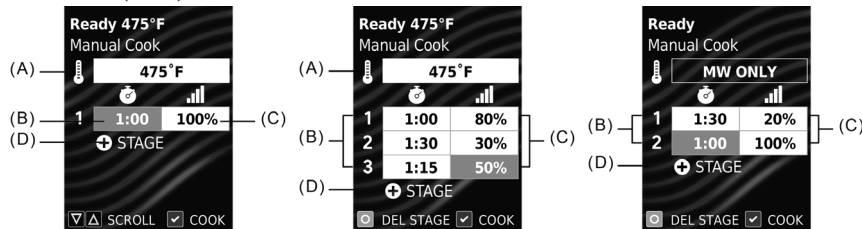
Si le four est en cours de cuisson, appuyer deux fois sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour arrêter et effacer l'affichage.

Écrans de cuisson manuelle

ENTRÉE EN MODE DE CUISSON MANUELLE

S'affiche pendant que l'utilisateur entre les réglages de cuisson en mode de cuisson manuelle. Le champ modifiable actif est surligné en rouge.

Pour naviguer vers les champs modifiables : appuyez sur les touches HAUT/BAS (▲▼).



ENTRÉE EN MODE DE CUISSON MANUELLE

1 étape de cuisson utilisée. Le champ Temps de cuisson de l'étape 1 est mis en surbrillance et peut être modifié.

ENTRÉE EN MODE DE CUISSON MANUELLE

3 étapes de cuisson utilisées. Le champ Niveau de puissance de l'étape 3 est mis en surbrillance et peut être modifié.

ENTRÉE EN MODE DE CUISSON MANUELLE

En mode Micro-ondes uniquement**. 2 étapes de cuisson utilisées. Le champ Temps de cuisson de l'étape 2 est mis en surbrillance et peut être modifié.

Champs modifiables de « Cuisson manuelle » :

- (A) **TEMPÉRATURE DU FOUR****
Entre 95°– 250°C (200°– 475°F). La température de préchauffage du four est réglée par défaut.
- (B) **TEMPS DE CUISSON (PAR ÉTAPES)**
Le temps de cuisson total combiné ne peut dépasser 20:00.
- (C) **NIVEAU DE PUISSANCE EN %MO (PAR ÉTAPE)**
Pourcentage de puissance micro-ondes de 0-100% par incréments de 10% (touche 0 = 0%, touche 1 =10%, touche 2 =20%, etc.)
Pour un niveau de puissance de 100 %, appuyez deux fois sur n'importe quel touche numérique.
- (D) **AJOUTER UNE ÉTAPE**
Il est possible de saisir jusqu'à quatre étapes.



Cuisson manuelle

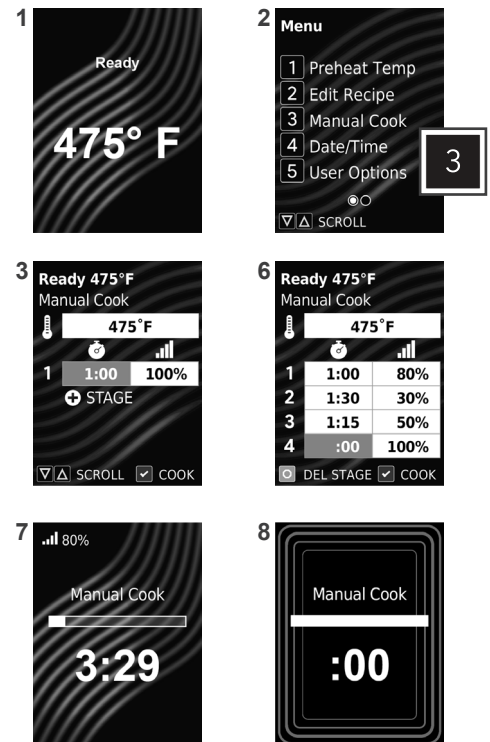
Permet à l'utilisateur de chauffer sans changer les préreglages de recettes.

Note : Le four doit être préchauffé avant la cuisson combinée ou à convection.

À partir du moment où l'écran affiche READY (PRÊT) ou DOOR OPEN (PORTE OUVERTE) :

1. Ouvrez la porte du four, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
 - L'écran PRÊT s'affiche.
2. Appuyez sur la touche MENU (☰).
 - Si vous y êtes invité, entrez le code PIN et appuyez sur la touche DÉMARRER/OK.
 - L'écran MENU s'affiche.
3. Appuyez sur la touche « 3 » pour accéder à la fonction « Cuisson manuelle ».
 - L'écran ENTRÉE CUISSON MANUELLE s'affiche.
4. **Pour naviguer vers les champs modifiables :** appuyez sur les touches HAUT/BAS (▲▼).
 - Le champ modifiable actif est surligné en rouge.
 - Les champs modifiables sont :
 - Température du four**
 - Temps de cuisson (par étapes)
 - Niveau de puissance en %MO (par étapes)
 - Ajouter une étape
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer les réglages souhaités dans chaque champ.
6. **Pour ajouter des étapes de cuisson supplémentaires :** Appuyer sur la touche BAS (▼) jusqu'à ce que « + STAGE (+RÉGLAGE D'ÉTAPES) » soit mis en surbrillance.
 - Une nouvelle rangée de champs Temps de cuisson et Niveau de puissance en %MO s'affiche
 - Répéter les étapes 4–6 pour chaque étape supplémentaire.
7. Appuyer sur la touche DÉMARRER/OK pour lancer la cuisson.
 - Le four démarre et l'écran affiche le compte à rebours du temps de cuisson.
8. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip. L'intérieur du four et le plat de cuisson seront chauds. Retirez délicatement les aliments du four.

** Si le mode « micro-ondes uniquement » est activé, la température du four indiquera « MW-Only (MO uniquement) » et ce champ n'est pas modifiable. Reportez-vous à page 16 pour plus de détails.



Utilisation des touches de recettes préréglées

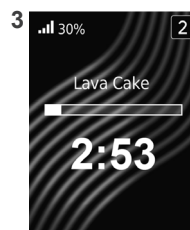
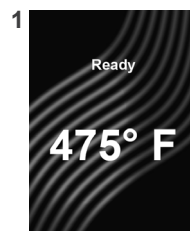
Ce four peut stocker jusqu'à 10 ou 100 recettes en mémoire. Pour chauffer le four en utilisant une recette préréglée, appuyer sur les touches numériques. Le four commence à chauffer automatiquement.

Note : Le four doit être préchauffé avant la cuisson combinée ou à convection.

À partir du moment où l'écran affiche READY (PRÊT) ou DOOR OPEN (PORTE OUVERTE) :

- Ouvrir la porte du four, y placer les aliments et fermer la porte du four.
 - L'écran PRÊT s'affiche.
- Appuyer sur les touches numériques désirées :
 - Cuisson mémorisée avec un seul chiffre :** Appuyer sur une seule touche (0-9).
 - Cuisson mémorisée avec deux chiffres :** Appuyer sur les deux touches correspondant au nombre à deux chiffres pour obtenir la recette souhaitée (00-99).
 - Dossiers :** Appuyez sur une touche pour ouvrir le dossier (0-9), puis sur la touche correspondant à la recette souhaitée (0-9).

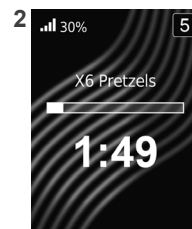
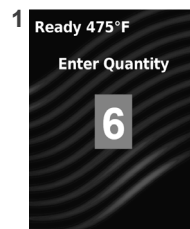
Remarque : Pour modifier l'option de saisie de chiffres, voir la section « Options utilisateur » dans ce manuel
- Le four se met en marche et le compte à rebours commence.
 - L'écran affiche le nom de la recette et le compte à rebours du temps de cuisson.
 - Si un temps de cuisson supplémentaire est nécessaire, appuyez sur la (les) touche(s) préréglée(s) avant ou après la fin du cycle de cuisson.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip. L'intérieur du four et le plat de cuisson seront chauds. Retirez délicatement les aliments du four.



Utilisation des touches de recettes préréglées avec Invite de quantité (certains modèles)

Permet à l'utilisateur de sélectionner la (les) touche(s) de recette préréglée(s) pour un élément du menu, puis la quantité d'éléments à chauffer (1-9).

- Appuyez sur la/les touche(s) numérique(s) désirée(s).
 - L'écran ENTER QUANTITY s'affiche.
- Entrez la quantité souhaitée à l'aide des touches 1 à 9.
 - L'écran affiche le nom de la recette et le compte à rebours du temps de cuisson.
 - La quantité s'affiche avant le nom de la recette. (X1, X2, X3, etc.)



Modifier les écrans de liste de recettes

Indique que le four passe en mode « Modifier la recette ». L'utilisateur peut appuyer sur les touches pour ouvrir les emplacements des recettes et/ou des dossiers.

Note : Les écrans peuvent varier en fonction de l'option de saisie de chiffres dans « Options utilisateur »

(A) **EMPLACEMENTS DES RECETTES/ DOSSIERS**

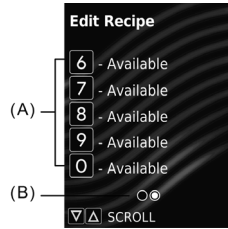
Les chiffres représentent les recettes programmées et les emplacements de mémoire disponibles. Les emplacements libres sont identifiés par « - Available. » L'utilisateur peut appuyer sur les touches pour afficher et modifier les emplacements.

(B) **PAGES MULTIPLES**

Les icônes du bouton Radio indiquent le numéro de la page. L'utilisateur peut appuyer sur les claviers HAUT/BAS (▲▼) pour faire défiler les pages.

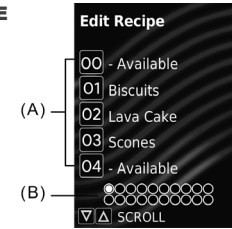
(C) **EMPLACEMENT DU DOSSIER PARENT**

Si l'emplacement du dossier est ouvert, le contenu du dossier sélectionné s'affiche. L'emplacement du dossier parent est affiché au-dessus de la première recette sur chaque page.



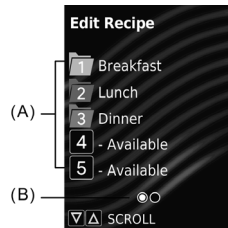
MODIFIER LA LISTE DE RECETTES

Saisie d'un seul chiffre. Page 2 de 2 affichée.



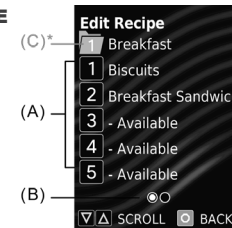
MODIFIER LA LISTE DE RECETTES

Saisie de deux chiffres. Page 1 de 20 affichée.



MODIFIER LA LISTE DE RECETTES

Saisie de chiffres des dossiers. Niveau supérieur. Page 1 de 2 affichée.

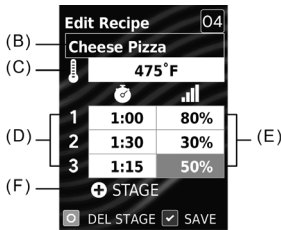


MODIFIER LA LISTE DE RECETTES

Saisie de chiffres des dossiers. Le dossier 1 est ouvert. Le contenu du dossier 1 est affiché. Page 1 de 2 affichée.

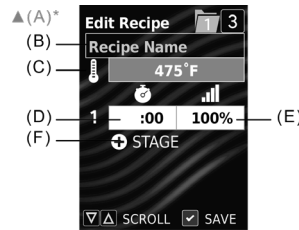
Modifier les écrans de saisie des recettes

S'affiche lorsqu'un emplacement de recette ou de dossier est ouvert. L'emplacement stocké est représenté par un numéro dans le coin supérieur droit de l'écran. Le champ modifiable actif est surligné en rouge. Pour naviguer vers les champs modifiables, appuyez sur les touches HAUT/BAS (▲▼).



MODIFIER LA SAISIE DES RECETTES

Saisie de deux chiffres. L'emplacement de la recette 04 est indiqué. Le champ Niveau de puissance de l'étape 3 est mis en surbrillance et peut être modifié.



MODIFIER LA SAISIE DES RECETTES

Saisie de chiffres des dossiers. L'emplacement de la recette 3 dans le dossier 1 est indiqué. Le champ de température du four est mis en surbrillance et peut être modifié.

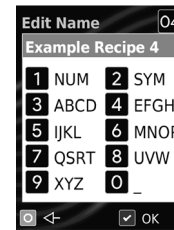
Champs modifiables « EDIT RECIPE ENTRY (Modifier la saisie des recettes) » :

- (A) **CRÉER DOSSIER/NOM DU DOSSIER***
Reportez-vous à la section « Mode modification de recettes » : Dossiers à la page 15 pour plus de détails.
- (B) **NOM DE LA RECETTE**
Reportez-vous à la section « Écrans de modification des noms » .
- (C) **TEMPÉRATURE DU FOUR**
Entre 95°– 250°C (200°– 475°F). La température de préchauffage du four est réglée par défaut.
- (D) **TEMPS DE CUISSON (PAR ÉTAPES)**
Le temps de cuisson total combiné ne peut dépasser 20:00.
- (E) **NIVEAU DE PUISSANCE EN %MO (PAR ÉTAPES)**
Pourcentage de puissance micro-onde de 0-100% par incréments de 10% (clavier 0 = 0 %, clavier 1 =10 %, clavier 2 =20 %, etc.)
Pour un niveau de puissance de 100 %, appuyez deux fois sur n'importe quel touche numérique.
- (F) **AJOUTER UNE ÉTAPE**
Il est possible de saisir jusqu'à quatre étapes.

* Make Folder (Créer dossier) et Folder Name (Nom du dossier) ne sont disponibles que lorsque User Options>Digit Entry>Folders est activé et que l'emplacement se trouve au niveau supérieur (0-9) de Modifier la liste des recettes. Reportez-vous à page 15 pour plus de détails.

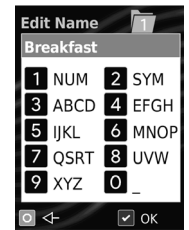
Écrans de modification des noms

S'affiche lors de la modification du nom de la recette ou du dossier*. L'utilisateur peut appuyer sur les touches numériques pour saisir un nom. Pour parcourir les caractères disponibles : Appuyez sur la même touche en moins d'une seconde.



MODIFIER LE NOM DE LA RECETTE

Saisie de deux chiffres. L'emplacement 04 est indiqué.



MODIFIER LE NOM DU DOSSIER*

Saisie de chiffres des dossiers. L'emplacement 1 est indiqué.

Fonctions de la touche « Modifier le nom »

TOUCHE	DESCRIPTION	FONCTION DU TEXTE
1	NUM	1234567890
2	SYM	.,&!?'()/~@#%\$%^*+.
3	ABCD	ABCDabcd
4	EFGH	EFGHefgh
5	IJKL	IJKLijkl
6	MNOP	MNOPmnop
7	QRST	QRSTqrst
8	UVW	UVWuvw
9	XYZ	XYZxyz
0	_	(espace)
DÉMARRER	OK	(enregistrer et sortir)
ARRÊTER	<-	(retour arrière)

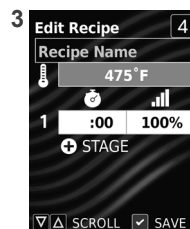
2 Modifier ou créer de nouvelles recettes

Permet à l'utilisateur de modifier ou créer de nouvelles recettes ou des dossiers prédéfinis pour une cuisson personnalisée. Ce four peut être programmé pour mémoriser jusqu'à 10 ou 100 recettes pré-réglées.

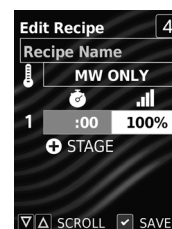
- Appuyer sur la touche MENU (☰).
 - Si vous y êtes invité, entrer le code PIN et appuyez sur la touche DÉMARRER/OK.
 - L'écran MENU s'affiche.
- Appuyer sur la touche « 2 » pour accéder à « Edit Recipe » (Modifier la recette).
 - L'écran EDIT RECIPE LIST (Modifier la liste des recettes) s'affiche avec la liste des recettes pré-réglées, des dossiers et/ou des emplacements disponibles.
 - Pour faire défiler les pages de recettes : appuyez sur les touches HAUT/BAS (▲▼).
- Appuyer sur la (les) touche(s) numérique(s) pour ouvrir l'emplacement de la recette/du dossier souhaité.
 - L'écran EDIT RECIPE ENTRY (Modifier la saisie des recettes) s'affiche.
- Pour naviguer vers les champs modifiables :** appuyez sur les touches HAUT/BAS (▲▼).
 - Le champ modifiable actif est surligné en rouge.
 - Les champs modifiables sont :
 - Make Folder (Créer Dossier) et Folder Name (Nom du Dossier)*
 - Nom de la recette
 - Température du four**
 - Temps de cuisson (par étapes)
 - Niveau de puissance en %MO (par étapes)
 - Ajouter une étape
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer les réglages souhaités dans chaque champ.
- Pour ajouter des étapes de cuisson supplémentaires :** Appuyer sur la touche BAS (▼) jusqu'à ce que « + STAGE (+RÉGLAGE D'ÉTAPES) » soit mis en surbrillance.
 - Une nouvelle rangée de champs Temps de cuisson et Niveau de puissance en %MO s'affiche.
 - Répéter les étapes 4-6 pour chaque étape supplémentaire.
- Pour enregistrer et quitter :** Appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.
- Pour ignorer les modifications :** appuyez sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION.

* Make Folder (Créer dossier) et Folder Name (Nom du dossier) ne sont disponibles que lorsque User Options>Digit Entry>Folders est activé et que l'emplacement se trouve au niveau supérieur (0-9) de Modifier la liste des recettes. Reportez-vous à la page 15 pour plus de détails.

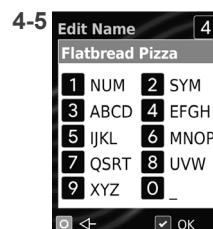
** Si le mode micro-ondes uniquement est activé, la température du four indiquera « MW-Only (MO uniquement) » et ce champ n'est pas modifiable. Reportez-vous à la section « Mode micro-ondes uniquement » sur page 16 pour plus de détails.



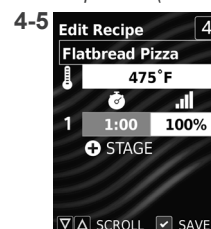
Par défaut



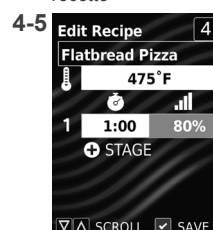
En mode micro-ondes uniquement (MW-Only**)



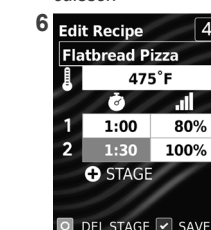
Modifier le nom de la recette



Étape 1, Temps de cuisson



Étape 1, Puissance %MO



Étape 2, Temps de cuisson

Modifier ou créer de nouvelles recettes avec l'Invite de quantité (sélectionner les modèles)

Les temps de cuisson et les réglages peuvent être personnalisés pour chaque recette dans les quantités 1 à 9.

Pour modifier les réglages d'une recette/quantité spécifique :

- Effectuer les étapes 1-3 dans « Modifier ou créer de nouvelles recettes ».
 - L'écran ENTER QUANTITY s'affiche.
- Entrer la quantité souhaitée à l'aide des touches 1 à 9.
 - L'écran EDIT RECIPE ENTRY (Modifier la saisie des recettes) s'affiche.
 - La quantité s'affiche avant le nom de la recette. (X1, X2, X3, etc.)
- Effectuer les étapes 4 à 7 de la section « Modifier ou créer de nouvelles recettes ».

Permet à l'utilisateur d'organiser les recettes dans des dossiers. Les dossiers ne peuvent être situés qu'au niveau supérieur (0-9) de EDIT RECIPE LIST. Les dossiers ne peuvent pas être créés dans les dossiers.

Note : Les dossiers doivent d'abord être activés dans User Options>Digit Entry>Folders.

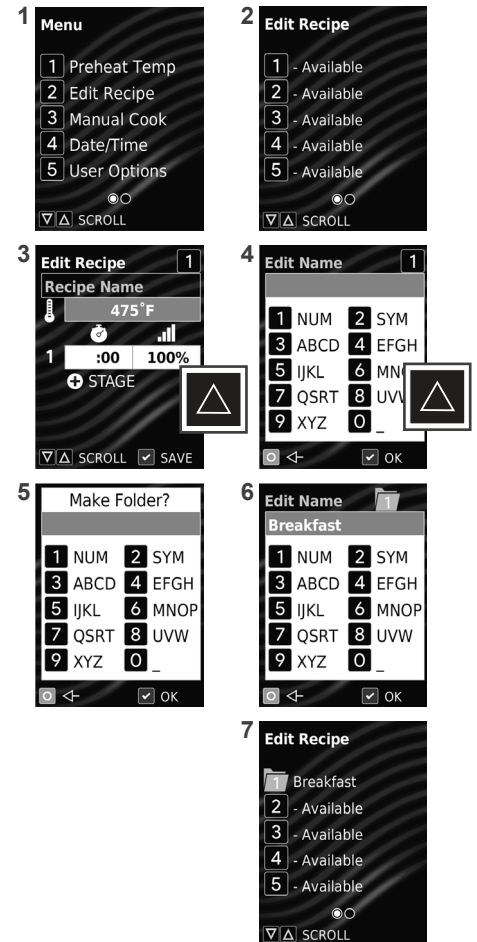
Parcourir les dossiers existants

A partir de l'écran EDIT RECIPE LIST :

- **Pour ouvrir le dossier :** Appuyer sur la touche numérique pour ouvrir le dossier voulu.
- **Pour quitter le dossier :** appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION.

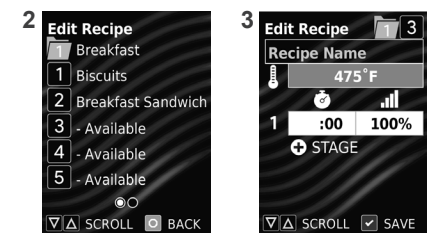
Créer de nouveaux dossiers

1. Appuyer sur la touche MENU (☒).
2. Appuyer sur la touche « 2 » pour accéder à « Edit Recipe » (Modifier la recette).
 - L'écran EDIT RECIPE LIST s'affiche.
 - Pour parcourir les pages de recettes : appuyer sur les touches HAUT/BAS (▲▼).
3. Appuyer sur une touche numérique pour ouvrir l'emplacement de la recette/dossier souhaité.
 - L'écran EDIT RECIPE ENTRY (Modifier la saisie des recettes) s'affiche.
4. Appuyer sur la touche HAUT (▲) pour accéder au champ Recipe Name (Nom de la recette).
 - L'écran EDIT RECIPE NAME s'affiche.
5. **Pour créer un dossier :** Appuyer sur la touche HAUT(▲) pour accéder à l'écran MAKE FOLDER.
 - L'écran MAKE FOLDER s'affiche.
 - Appuyer sur la touche DÉMARRER/OK pour créer un dossier.
 - L'écran EDIT FOLDER NAME s'affiche.
6. **Pour entrer le nom du dossier :** Appuyer sur les touches numériques pour saisir le nom.
7. **Pour enregistrer le dossier :** Appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.
 - Le dossier sera maintenant visible sur l'écran EDIT RECIPE LIST.



Modifier ou créer de nouvelles recettes dans les dossiers

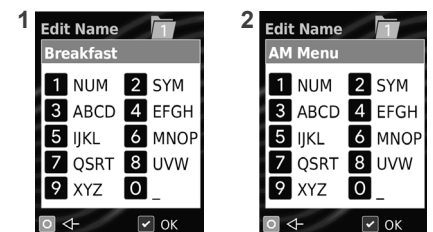
1. Effectuer les étapes 1–2 de la section « Créer de nouveaux dossiers » ci-dessus.
2. Appuyer sur une touche NUMÉRIQUE pour ouvrir l'emplacement de dossier souhaité.
 - L'écran EDIT RECIPE LIST s'affiche avec le contenu du dossier sélectionné. L'emplacement du dossier parent s'affiche au-dessus de la première recette sur chaque page.
 - Pour parcourir les pages de recettes : Appuyer sur les touches HAUT/BAS (▲▼).
3. Appuyer sur le clavier numérique pour ouvrir l'emplacement de recette souhaité dans le dossier.
 - L'écran EDIT RECIPE ENTRY (Modifier la saisie des recettes) s'affiche, avec l'emplacement du dossier parent affiché à gauche de l'emplacement de la recette actuelle.
4. Pour créer la recette : Effectuer les étapes 4–7 dans « Modifier ou créer de nouvelles recettes » sur 14.



Modifier le nom du dossier

A partir de l'écran EDIT RECIPE LIST :

1. Appuyer de façon prolongée sur la touche numérique du dossier correspondant.
 - L'écran EDIT FOLDER NAME s'affiche.
2. Appuyer sur les touches numériques pour modifier le nom du dossier.
3. Pour enregistrer les modifications et quitter le dossier : Appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.

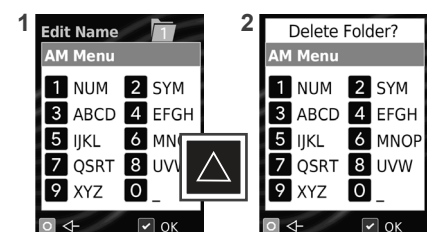


Supprimer le dossier

Mise en garde : La suppression d'un dossier rend son contenu inaccessible.

A partir de l'écran EDIT RECIPE LIST :

1. Appuyer de façon prolongée sur la touche numérique du dossier correspondant.
 - L'écran EDIT FOLDER NAME s'affiche.
2. Appuyer sur la touche HAUT (▲).
 - L'écran DELETE FOLDER s'affiche.
3. Pour supprimer un dossier : Appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.
4. Appuyer de nouveau sur la touche DÉMARRER/OK pour quitter l'écran EDIT RECIPE NAME.
5. Pour enregistrer les modifications et quitter : Appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.



Le mode micro-ondes uniquement permet à l'utilisateur de désactiver la puissance de convection et de cuisiner en utilisant uniquement l'énergie micro-ondes.

3 Régler en mode MO uniquement

Le four doit se refroidir avant que le mode micro-ondes uniquement soit activé.

- Si le four est préchauffé, appuyer sur la touche D'ALIMENTATION MARCHÉ/ARRÊT (⏻) pour lancer le refroidissement du four.
 - L'écran de REFROIDISSEMENT (COOLING DOWN) s'affiche jusqu'à ce que la température du four soit inférieure à 95 °C (200 °F).
 - Une fois refroidi, l'écran de VEILLE (STANDBY) s'affiche.
- Appuyer sur la touche MENU (☒).
 - Si vous y êtes invité, entrer le code PIN et appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.
 - L'écran MENU s'affiche.
- Appuyer sur la touche BAS (▼) pour passer à la deuxième page du MENU.
- Appuyer sur la touche 3 pour activer la fonction « Enter MW Only (Régler en mode MO uniquement) ».
 - Le four sera maintenant en mode micro-ondes uniquement.
 - L'élément « Enter MW Only (Régler en mode MO uniquement) » de l'écran MENU devient « Exit MW Only (Sortir du mode MO uniquement) ».
- Pour sortir du MENU : appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION.
 - L'écran READY: MW ONLY (PRÊT :MO UNIQUEMENT) s'affiche.

Sortir du mode MW-Only (MO uniquement)

Appuyer sur la touche D'ALIMENTATION MARCHÉ/ARRÊT (⏻) pour quitter le mode micro-ondes uniquement et commencer à préchauffer le four. L'écran WARMING UP (Réchauffement) s'affiche. L'écran affiche READY (Prêt) lorsque le four atteint la température de préchauffage spécifiée.

Cuisson manuelle en mode micro-ondes uniquement

- Le four doit d'abord être en mode micro-ondes uniquement. Voir « Régler en mode MO uniquement ».
- Effectuer les étapes de la « Cuisson manuelle » à la page 11.
 - La température du four indiquera « MW-Only (MO uniquement) » et ne sera pas un champ modifiable.

Fonctionnement des touches de recettes pré-réglées en mode micro-ondes uniquement

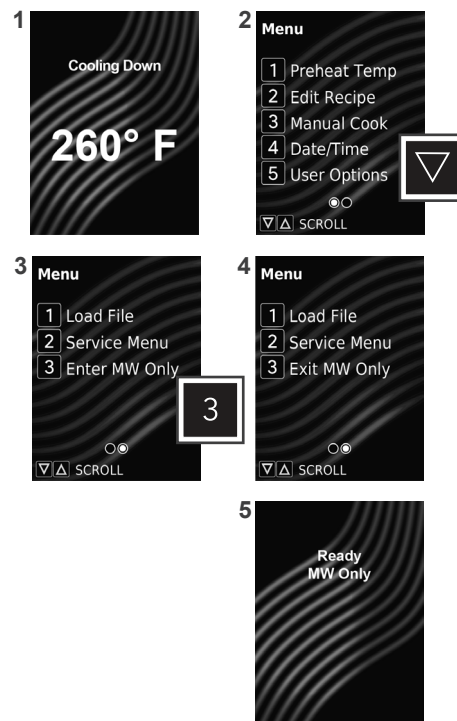
Ce four peut stocker en mémoire jusqu'à 10 recettes « MW-Only (MO uniquement) » pré-réglées.

- Le four doit d'abord être en mode micro-ondes uniquement. Voir « Régler en mode MO uniquement ».
- Effectuez les étapes de « Utilisation des touches de recettes pré-réglées » sur 12.

Modifier la recette en mode micro-ondes uniquement

Ce four peut être programmé pour mémoriser jusqu'à 10 recettes « MW-Only (MO uniquement) » pré-réglées.

- Le four doit d'abord être en mode micro-ondes uniquement. Voir « Régler en mode MO uniquement ».
- Effectuer les étapes de la section « Modifier ou créer de nouvelles recettes » à la page « Modifier ou créer de nouvelles recettes » sur 14.
 - La température du four indiquera « MW-Only (MO uniquement) » et ne sera pas un champ modifiable.





1

Importation du menu via une clé USB

Remarque : Le fichier de menu doit être au format .XML. Le fichier de menu doit être enregistré dans le répertoire racine de la clé USB, et ne doit pas se trouver à l'intérieur d'un dossier.

- Ouvrir le cache de protection du port USB. Insérer la clé dans le port USB.
- Appuyer sur la touche MENU (☒).
 - Si vous y êtes invité, entrer le code PIN et appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.
 - L'écran MENU s'affiche.
- Appuyer sur la touche BAS (▼) pour passer à la deuxième page du MENU.
- Appuyer sur la touche 1 pour accéder à « Load File » (charger le fichier).
 - L'écran LOAD FILE (charger le fichier) s'affiche avec la liste des fichiers .XML sur le répertoire racine de la clé USB, et une option pour « Exporter sur USB ».
 - Si plus de 4 fichiers de recettes se trouvent sur la clé USB : Appuyer sur les touches BAS/HAUT (▲▼) pour faire défiler les pages de fichiers.
- Le chargement d'un fichier : appuyer sur la touche numérique correspondante.
 - Si le chargement a réussi : « Loaded OK » s'affiche. Les réglages et les éléments du menu sont chargés sur le four.
 - En cas d'échec du chargement : « Error Loading » s'affiche.
- Appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour quitter. Retirer la clé USB.

DÉPANNAGE :

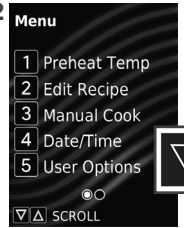
La clé USB doit être insérée avant de sélectionner « Load File. » (charger le fichier)

- Appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour quitter l'écran LOAD FILE (charger le fichier). Insérer la clé USB et réessayer le transfert.
 - Si l'erreur persiste : Ouvrir la clé USB sur l'ordinateur et vérifiez que le fichier menu est au format .XML et enregistré dans le répertoire racine de la clé. Réessayez le transfert.
 - Si l'erreur persiste : Débrancher le four de la prise de courant et brancher le four. Réessayez le transfert.

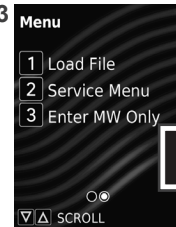
1



2



3



4



1

Exportation du Menu vers une clé USB

- Ouvrir le cache de protection du port USB. Insérer la clé dans le port USB.
- Appuyer sur la touche MENU (☒).
 - Si vous y êtes invité, entrer le code PIN et appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.
 - L'écran MENU s'affiche.
- Appuyer sur la touche BAS (▼) pour passer à la deuxième page du MENU.
- Appuyer sur la touche 1 pour accéder à « Load File » (charger le fichier).
 - L'écran LOAD FILE (charger le fichier) s'affiche avec la liste des fichiers .XML sur le répertoire racine de la clé USB, et une option pour « Exporter sur USB ».
- Appuyer sur la touche "5" du clavier pour accéder à "Export to USB". Le four commencera à exporter vers la clé USB.
 - Si l'exportation a réussi : « Export OK » s'affiche. Les réglages, les éléments de menu et les données d'utilisation du four seront chargés sur la clé USB.
 - Si l'exportation échoue : « Export Failed » s'affiche.
- Appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour quitter. Retirer la clé USB.

DÉPANNAGE :

La clé USB doit être insérée avant de sélectionner « Export to USB ».

- Insérer la clé USB et réessayer le transfert.

4



5



Mise à jour du micrologiciel

Remarque : Les fichiers du Firmware doivent être chargés sur clé USB. Doit être sauvegardé dans le répertoire racine de la clé USB, et ne peut être placé dans aucun dossier.

- Ouvrez le cache de protection du port USB. Insérez la clé dans le port USB.
- Appuyez sur la touche MENU (☒).
- Appuyez sur la touche BAS (▼) pour passer à la deuxième page du MENU.
- Appuyez sur la touche 2 pour accéder à « Service Menu ».
 - L'invite du code PIN s'affiche.
- Appuyez sur les touches 1-3-5-7-9 pour entrer dans SERVICE MENU.
- Appuyez et maintenez enfoncé la touche 7 pendant 3 secondes pour lancer la mise à jour du micrologiciel.

DÉPANNAGE :

Si le micrologiciel ne se charge pas : Appuyez sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION et maintenez-la enfoncée pendant que vous branchez le four.



Application de programmation ACP

Pour des menus plus importants et plus complexes, cela peut être plus gérable pour créer et modifier des menus à l'aide de l'application de programmation ACP. Pour obtenir des instructions détaillées, veuillez consulter :

www.acpsolutions.com/oven-programming/

OUVERTURE DU MENU DANS L'APPLICATION DE PROGRAMMATION ACP

Note : Pour plus de détails, veuillez consulter les instructions de l'application de programmation ACP en ligne

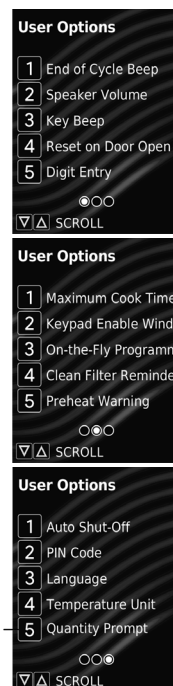
- Insérer la clé dans le port USB de l'ordinateur.
- Ouvrir l'application de programmation ACP.
- Sélectionner « File », « Open. » Naviguer jusqu'à la clé USB. Sélectionner et ouvrir le fichier de menu (format .XML).

STYLE 1 Options utilisateur

Il existe plusieurs options que vous pouvez modifier pour personnaliser le fonctionnement du four. Les options sont indiquées ci-dessous. Le **réglage d'usine est affiché en gras**.

5 Accéder aux options utilisateur et les modifier

- Appuyer sur la touche MENU (☒).
 - Si vous y êtes invité, entrer le code PIN et appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.
 - L'écran MENU s'affiche.
- Appuyer sur la touche « 5 » pour accéder aux « Options utilisateur ».
 - L'écran OPTIONS UTILISATEUR s'affiche avec la liste des paramètres personnalisables.
 - Pour parcourir les pages de réglages : appuyer sur les touches HAUT/BAS (▲▼).
- Pour accéder aux options disponibles pour un réglage : appuyer sur la touche numérique correspondante.
 - L'option actuellement sélectionnée est surlignée en rouge.
- Pour modifier un réglage : appuyer sur la touche numérique correspondante.
 - L'option nouvellement sélectionnée est surlignée en rouge.
- Pour enregistrer les modifications : La touche DÉMARRER/OK .**
- Pour sortir :** appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION.



NORME PAR DÉFAUT PAR MODÈLE (RÉGLAGES D'USINE EN GRAS)

Le réglage d'usine peut varier selon le modèle

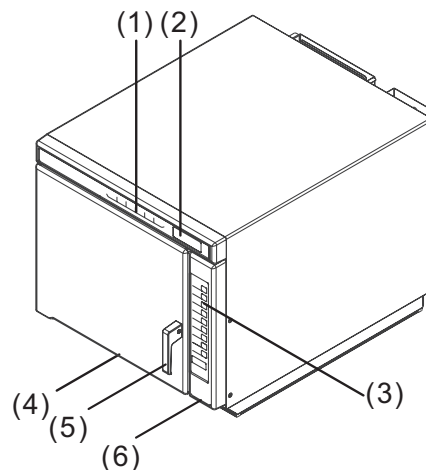
RÉGLAGE	OPTIONS AFFICHÉES	DESCRIPTION
Bip de fin de cycle	3 secondes Continu Sonnerie	3 secondes de bip continu Bip continu jusqu'à l'ouverture de la porte 5 bips sonores jusqu'à l'ouverture de la porte
Volume du haut-parleur	Désactivé Faible Moyen Élevé	Règle le volume sur désactivé Règle le volume sur faible Règle le volume sur moyen Règle le volume sur élevé
Bip de touche	Désactivé Activé	Empêche l'émission de bips lorsque le clavier est enfoncé Permet l'émission de bips sonores lorsque le clavier est enfoncé
Réinitialisation avec la porte ouverte	Arrêter le cycle de cuisson Mettre en pause le cycle de cuisson	Annule le compte à rebours du temps de chauffage après l'ouverture de la porte pendant le cycle. Permet au four de reprendre le compte à rebours du temps de chauffage après que la porte ait été ouverte pendant le cycle
Saisie de chiffres	Chiffre unique Double chiffre Dossiers	Permet 10 (0 à 9) recettes préprogrammées Permet 100 (00 à 99) recettes préprogrammées Permet 10 dossiers (0 à 9), chacun ayant 10 recettes préprogrammées
Temps maximum de cuisson	10 minutes 20 minutes	Permet 10 minutes de temps de chauffage Permet 20 minutes de temps de chauffage
Fenêtre d'activation du clavier	15 secondes 30 secondes 1 minute 2 minutes	15 secondes après l'ouverture de la porte du four, le clavier se désactive 30 secondes après l'ouverture de la porte du four, le clavier se désactive 1 minute après l'ouverture de la porte du four, le clavier se désactive 2 minutes après l'ouverture de la porte du four, le clavier se désactive
Programmation à la volée	Désactivé Activé	Désactive la pression de touches supplémentaires pendant un cycle de cuisson Permet d'appuyer sur des touches supplémentaires pour ajouter ou modifier le temps au milieu d'un cycle de cuisson
Rappel pour nettoyer le filtre	Désactivé Tous les 7 jours Tous les 30 jours Tous les 90 jours	Le four n'affichera pas le message « Nettoyage du filtre » Le four affichera « Message de nettoyage du filtre » tous les 7 jours Le four affichera « Message de nettoyage du filtre » tous les 30 jours Le four affichera « Message de nettoyage du filtre » tous les 90 jours
Avertissement de préchauffage	Activé Désactivé	Le four affichera un message d'avertissement si la température de la recette ne correspond pas à la température du four Le four n'affichera pas le message d'avertissement de température
Arrêt automatique	Jamais 2 Heures 4 Heures 8 Heures	Le four ne s'éteint pas automatiquement Après 2 heures d'inactivité, le four s'éteint automatiquement Après 4 heures d'inactivité, le four s'éteint automatiquement Après 8 heures d'inactivité, le four s'éteint automatiquement
Code PIN	Désactivé Activé Définir le code PIN	Code PIN non requis pour accéder au menu ou aux options utilisateur Code PIN requis pour accéder au Menu et aux options utilisateur Code PIN requis. Créer un nouveau code PIN à 4 chiffres
Langue	Chinois (mandarin), danois, néerlandais, anglais , philippin, français, allemand, grec, italien, japonais, coréen, norvégien, polonais, portugais, roumain, russe, espagnol, suédois, ukrainien, vietnamien	
Unité de température	Fahrenheit Celsius	Les températures sont affichées en degrés Fahrenheit pour les modèles 60 Hz Les températures sont affichées en degrés Celsius pour les modèles 50 Hz
Invite de quantité**	Activé Désactivé	Invite l'utilisateur à utiliser le multiplicateur de quantité de portions (1-9) lors de la sélection d'une recette pré-réglée Permet à l'utilisateur de cuire des portions individuelles

** Disponible uniquement sur certains modèles. (s'affiche dans le menu Options utilisateur uniquement si l'option usine est activée)

*Note : Il existe plusieurs styles de commandes. Choisissez la commande qui correspond à l'unité.
La marque et la couleur du panneau de commande peuvent varier selon le modèle*

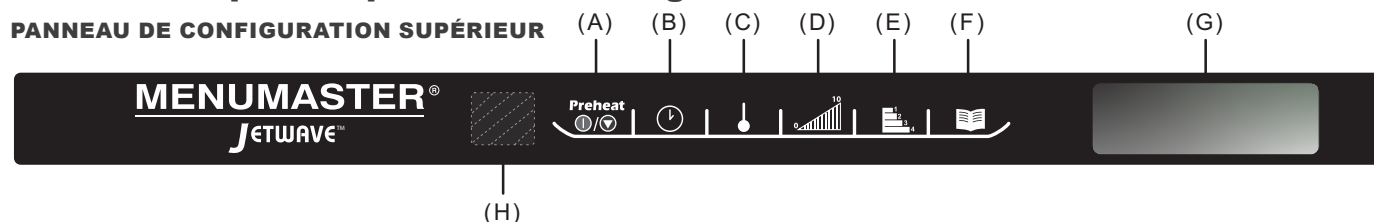
Caractéristiques du four

- (1) **PANNEAU DE CONFIGURATION SUPÉRIEUR**
- (2) **ÉCRAN D’AFFICHAGE**
- (3) **PANNEAU DE CONFIGURATION LATÉRAL**
- (4) **FILTRE D’ASPIRATION D’AIR (NON ILLUSTRÉ)**
Filtre à air magnétique amovible/nettoyable
- (5) **POIGNÉE DE PORTE**
Conçue ergonomiquement pour être soulevée et tirée d'une seule main.
- (6) **PORT USB (NON REPRÉSENTÉ)**
Clé USB ordinaire compatible. Permet l'importation ou l'exportation des paramètres programmés et des options utilisateur.
- (7) **GRILLE DE FOUR (NON REPRÉSENTÉE)**
Le four est équipé d'une grille amovible en acier inoxydable. 2 positions de montage disponibles.
- (8) **NUMÉRO DE SÉRIE DE L'UNITÉ (NON REPRÉSENTÉ)**
Situé à l'intérieur de la porte et à l'arrière du four.



Caractéristiques du panneau de configuration

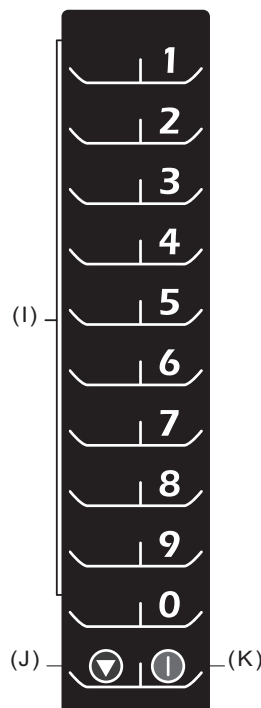
PANNEAU DE CONFIGURATION SUPÉRIEUR



- (A) **TOUCHE PREHEAT ON/OFF (PRÉCHAUFFAGE MARCHE/ARRÊT)**
Préchauffe le four. Démarre le processus de refroidissement.
- (B) **TOUCHE D'ENTRÉE DE TEMPS**
Permet d'entrer le temps de cuisson pour les modes de saisie manuelle ou de programmation.
- (C) **TOUCHE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE**
Utiliser cette touche pour régler la température du four.
- (D) **TOUCHE NIVEAU DE PUISSANCE**
Permet de régler le niveau de puissance de la fonction micro-ondes entre 0 % et 100 % par incréments de 10 % (touche 0 = 0 %, touche 1 =10 %, touche 2 =20 %, etc.). Pour obtenir un niveau de puissance de 100 %, appuyez deux fois sur une touche numérique quelconque.
- (E) **TOUCHE DE RÉGLAGE D'ÉTAPES**
Utilisation en mode de cuisson manuelle et/ou de programmation pour ajouter des étapes de cuisson supplémentaires. Il est possible de régler jusqu'à quatre étapes.
- (F) **TOUCHE D'ENREGISTREMENT DE PROGRAMMES**
Permet d'accéder, créer, modifier et enregistrer les paramètres des programmes de cuisson pré-réglés, de la température de préchauffage du four et des options utilisateur.
- (G) **ÉCRAN D’AFFICHAGE**
LCD rétro-éclairé par LED.
- (H) **TOUCHE CACHÉE**
Utiliser cette touche pour accéder aux options utilisateur.

- (I) **TOUCHES NUMÉRIQUES**
Les touches numériques permettent de faire fonctionner les programmes de cuisson pré-réglés et de régler les paramètres.
- (J) **TOUCHE ARRÊT/RÉINITIALISATION**
Interrompt une séquence de cuisson en cours, efface le temps restant et met également fin à un cycle de programmation ou d'option d'utilisateur. Lorsque la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION est utilisée pour mettre fin à une programmation ou à un changement d'option, les modifications sont annulées.
- (K) **TOUCHE DÉMARRER/OK**
Commence la cuisson en mode Saisie manuelle du temps de cuisson. Redémarre un cycle de cuisson interrompu. Utilisé pour enregistrer les paramètres et les saisies.

PANNEAU DE CONFIGURATION LATÉRAL



Puissances et options de cuisson

<p style="text-align: center;">ÉNERGIE PAR CONVECTION</p> <p>La cuisson par convection utilise à la fois un élément de convection et un ventilateur pour distribuer uniformément l'air chauffé dans la cavité du four. L'air qui circule dans le four entoure les aliments d'une chaleur uniforme. Les températures constantes permettent de cuire les aliments de façon uniforme et de réduire le temps de cuisson. Par défaut, la puissance de convection est activée. Lorsque cette fonction est activée, le four maintient une température de convection minimale de 65 °C (150°F) pour assurer un air plus sec et une cuisson plus uniforme.</p>	<p style="text-align: center;">ÉNERGIE DES MICRO-ONDES</p> <p>La cuisson au micro-ondes utilise des ondes énergétiques à haute fréquence pour chauffer les aliments. Lors de la cuisson, l'énergie de la fonction micro-ondes fait bouger rapidement les molécules des aliments. Ce mouvement rapide entre les molécules des aliments crée de la chaleur qui a pour effet de cuire les aliments.</p> <p>Le four génère de l'énergie micro-ondes pendant que l'écran de cuisson compte à rebours et affiche un niveau de puissance supérieur à 0 %.</p>	
<p style="text-align: center;">Cuisson par convection uniquement</p> <p>Pour fonctionner avec la convection uniquement, utiliser les réglages de cuisson avec un niveau de puissance micro-ondes de 0 %.</p>	<p style="text-align: center;">Cuisson combinée convection et micro-ondes</p> <p>La combinaison de ces deux énergies utilise la vitesse de l'énergie micro-ondes et la cuisson par convection qui vient dorer les aliments en produisant ainsi plus rapidement des aliments de haute qualité. Pour utiliser la cuisson combinée, régler la température de convection entre 65 °C et 250 °C (150°F et 475°F) et le niveau de puissance micro-ondes entre 10 et 100 %.</p>	<p style="text-align: center;">Cuisson au micro-ondes uniquement</p> <p>Le mode micro-ondes uniquement permet à l'utilisateur de désactiver la puissance de convection et de cuisiner en utilisant uniquement l'énergie micro-ondes. Pour l'utilisation de la fonction micro-ondes uniquement, voir « Réglage manuel du mode micro-ondes uniquement » et « Fonctionnement des touches pré-réglées en mode micro-ondes uniquement » à la page 22 .</p>

Fonctionnalités de programmation

ÉTAPES DE CUISSON

Permet d'utiliser jusqu'à quatre cycles de cuisson différents ou étapes consécutives, sans intervention répétée de l'utilisateur. Par exemple, la cuisson par étapes peut être réglée pour décongeler les aliments au départ, puis les faire cuire, et enfin les faire dorer ou griller davantage.

TOUCHES DE PROGRAMME PRÉDÉFINIS (ENTRÉE DE CHIFFRES)

Le four peut mémoriser 10 ou 100 programmes de cuisson.

A. Cuisson à chiffre unique

Depuis l'usine, le four est programmé pour mémoriser 10 programmes de cuisson (0-9). Chaque touche démarre un programme de cuisson.

B. Cuisson à numéro à deux chiffres

Il est possible de modifier les réglages du four pour mémoriser jusqu'à 100 programmes de cuisson (00-99). Chaque saisie se verra attribuer un numéro à deux chiffres, par exemple 01, 05 ou 20. Pendant l'utilisation de la programmation par touche double, deux touches doivent être appuyées pour démarrer le cycle de cuisson.

Note : Pour régler la commande sur le paramétrage à deux chiffres, voir la section « Options utilisateur » dans ce manuel.

Méthodes de cuisson et de programmation

CUISSON AVEC DES TOUCHES DE PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

Permet à l'utilisateur d'activer rapidement les séquences de cuisson enregistrées avec 1 à 2 touches

CUISSON MANUELLE

Permet à l'utilisateur de chauffer sans modifier les touches de programmes prédéfinis

MODE DE PROGRAMMATION MANUELLE

Permet à l'utilisateur d'utiliser des touches pour modifier des programmes prédéfinis et/ou de créer des nouveaux programmes pour personnaliser la cuisson.

CHARGEMENT DU MENU USB

Permet à l'utilisateur de charger les paramètres du programme et les options de l'utilisateur avec une clé USB ordinaire

APPLICATION DE PROGRAMMATION ACP

Permet à l'utilisateur de créer et de modifier des paramètres du programme ainsi que des options de l'utilisateur sur un ordinateur.

Pour obtenir des instructions détaillées, veuillez consulter : www.acpsolutions.com/oven-programming

Affichages de cuisson

STYLE 2	DESCRIPTION
STANDBY OR PRESS PREHEAT	« STANDBY » s'affiche lorsque le four est éteint ou une fois le four branché, lorsque la porte est ouverte, puis fermée.
OVEN PREHEATING 475°F	« Oven Preheating 475°F or 250°C » s'affiche lorsque le four est allumé et qu'il est réchauffé à la température de préchauffage sélectionnée. Oven Preheating clignote également lorsqu'une séquence de cuisson peut être lancée ou programmée.
READY 475°F	« Ready 475°F or 250°C » s'affiche lorsque le four a atteint la température de préchauffage et est prêt à cuire. Ready clignote également lorsqu'une séquence de cuisson peut être démarrée ou programmée. <i>Remarque : Le four s'arrête après deux heures d'inactivité.</i>
00:00	Affiche le temps de cuisson. Si la cuisson par étapes est programmée, le temps de cuisson total est affiché.
MW 50%	« MW __ % » affiche le niveau actuel de puissance micro-ondes. 100 % est le réglage le plus élevé, et 0 % est le plus bas (pas d'énergie micro-ondes utilisée).
ITEM-05	« ITEM-__ » affiche l'emplacement d'entrée à un ou deux chiffres d'une séquence de cuisson programmée au clavier.
STAGE 1	« STAGE _ » affiche le numéro de l'étape (1 à 4) à laquelle se trouve le four dans la séquence de cuisson.

Affichages de programmation

STYLE 2	DESCRIPTION
ENTER PROGRAM TO ADD/REVIEW:	S'affiche lorsque le four est en mode programmation.
STAGE 1	Affiche le numéro de l'étape pendant la cuisson ou lors de la programmation d'une étape de cuisson spécifique. Le numéro de l'étape (1 à 4) indique l'étape qui est utilisée.

Écran USB

STYLE 2	DESCRIPTION
USB	S'affiche lorsque la touche 5 est enfoncée de façon prolongée et que le transfert vers ou depuis la clé USB est prêt.

Exemples d'écrans de cuisson

MANUAL	STAGE:1
00:15 475°F	MW:100%

CUISSON MANUELLE

ITEM-05	STAGE:1
01:23 475°F	MW:50%

ÉLÉMENT PRÉPROGRAMMÉ

ITEM-05	STAGE:1
01:23	MW:50%

ÉLÉMENT PRÉPROGRAMMÉ EN MODE MICRO-ONDES UNIQUEMENT

Avertissement de préchauffage

Le four combiné possède deux avertissements de température en option. Un son d'avertissement avec trois bips lorsqu'on appuie sur une touche de recette programmée. Les avertissements disponibles comprennent :

- Un avertissement lorsque la température de préchauffage ne correspond pas à la température préprogrammée d'une séquence de cuisson.
- Un avertissement lorsque la température réelle de la cavité du four n'est pas à la température préchauffage, par exemple lors du premier démarrage du four.

Pour passer outre l'avertissement et commencer un cycle de cuisson : Appuyez sur la touche DÉMARRER/OK.

Note : Pour modifier les avertissements de température de préchauffage, voir la section « Options utilisateur » dans ce manuel.

Mise sous tension, préchauffage

Appuyer sur la touche PREHEAT ON/OFF (Préchauffage marche/arrêt) pour lancer le préchauffage. L'écran OVEN PREHEATING (Préchauffage du four) s'affiche. L'écran affiche READY lorsque le four atteint la température de préchauffage spécifiée.

Modifier la température de préchauffage du four

Ce four peut être réglé à une température de préchauffage entre 65 et 250 °C (150°– 475°F). Il est recommandé de régler le four à la température la plus couramment utilisée. Le réglage par défaut en usine est de 250°C (475°F).

1. Appuyer sur la touche ENREGISTREMENT DE PROGRAMMES.
2. Appuyer sur la touche RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de préchauffage désirée.
 - La température doit être réglée par incréments de 5°C (5°F). Si ce n'est pas le cas, la température passera automatiquement à la température la plus proche de 5°C (5°F).
4. La température de préchauffage est modifiée.

Mode cuisson manuelle

Permet à l'utilisateur de réchauffer sans modifier les touches de programme prédéfini.

Note : Le four doit être préchauffé avant la cuisson combinée ou à convection.

À partir du moment où l'écran affiche READY (PRÊT) ou DOOR OPEN (PORTE OUVERTE) :

1. Ouvrir la porte du four, Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
 - « READY » s'affiche.
2. **Pour régler le temps de cuisson :** Appuyer sur la touche ENTRÉE DE TEMPS.
 - Appuyer sur les touches numériques pour programmer le temps de cuisson.
3. **Pour modifier la température de cuisson :** Appuyer sur la touche RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE.
 - Appuyer sur les touches numériques pour régler la température de cuisson désirée.
4. **Pour modifier le niveau de puissance micro-ondes :** Appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.
 - Appuyer sur les touches numériques pour régler le % de puissance micro-ondes (0=0 %, 1=10 %, 2=20 %, etc.). Pour obtenir un niveau de puissance micro-ondes de 100 %, appuyer deux fois sur n'importe quel touche numérique.
 - **Pour la cuisson par convection uniquement :** Appuyer sur la touche 0 pour régler la puissance à 0 % MO.
5. **Pour ajouter des étapes de cuisson supplémentaires :** Appuyer sur la touche STAGE (RÉGLAGE D'ÉTAPES).
 - Répéter les étapes 2, 4 et 5 pour chaque étape supplémentaire.
 - Il est possible de définir jusqu'à quatre étapes.
6. Appuyer sur la touche DÉMARRER/OK pour lancer la cuisson.
 - Le four fonctionne et l'écran affiche le compte à rebours du temps de cuisson.
7. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip. L'intérieur du four et le plat de cuisson seront chauds. Retirez délicatement les aliments du four.

RÉGLAGE MANUEL DU MODE MICRO-ONDES UNIQUEMENT

Note : Le mode Micro-ondes uniquement doit d'abord être activé dans User Options> Microwave Only (Options utilisateur>Micro-ondes uniquement)

Permet à l'utilisateur de chauffer en utilisant uniquement l'énergie micro-ondes, et sans changer les touches du programme pré-réglé.

- Activer l'option utilisateur « Microwave Only » (Micro-ondes uniquement) Reportez-vous à la section « Option utilisateur » dans ce manuel d'instructions.
- Après avoir activé l'option Micro-ondes uniquement effectuer les étapes 1–2 et 4–7 dans la section "Mode cuisson manuelle".

Touches de programmes prédéfinis du fonctionnement

Pour réchauffer à l'aide d'un programme prédéfini, appuyer sur la ou les touche(s) numérique(s) du clavier. Le four commence à chauffer automatiquement.

Note : Le four doit être préchauffé avant la cuisson combinée ou à convection.

À partir du moment où l'écran affiche READY (PRÊT) ou DOOR OPEN (PORTE OUVERTE) :

1. Ouvrir la porte du four et Fermer les aliments dans celui-ci. Fermer la porte.
 - « READY » s'affiche.
2. Sélectionner les touches pour la séquence de cuisson préprogrammée voulue.
 - **Cuisson mémorisée avec un seul chiffre :** Appuyer sur une touche (0-9)
 - **Cuisson mémorisée avec deux chiffres :** Appuyer sur deux touches, dans l'ordre, du numéro à deux chiffres de la séquence de cuisson désirée (00-99).
3. Le four commence la cuisson et affiche le programme de cuisson pré-réglé, le temps de cuisson total, la température de cuisson, le pourcentage de la puissance du micro-ondes et la phase.
4. A la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore. L'intérieur du four et le plat de cuisson seront chauds. Retirer délicatement les aliments du four.

FONCTIONNEMENT DES TOUCHES PRÉRÉGLÉES POUR LE MODE MICRO-ONDES UNIQUEMENT

Note : Le mode Micro-ondes uniquement doit d'abord être activé dans User Options> Microwave Only.

Permet à l'utilisateur de chauffer en utilisant uniquement l'énergie micro-ondes et en utilisant les touches de programme pré-réglées.

- Activer l'option utilisateur « Microwave Only ». Reportez-vous à la section « Option utilisateur » dans ce manuel d'instructions.
- Une fois que l'option utilisateur>Micro-ondes uniquement est activée, effectuer les étapes 1-4 dans la section « Utilisation des touches de programme prédéfinies ».

Mode de programmation

Permet à l'utilisateur d'assigner des temps de cuisson, des niveaux de puissance et des étapes de cuisson aux touches numériques. À partir du moment où l'écran affiche READY (PRÊT) ou DOOR OPEN (PORTE OUVERTE) :

- Appuyer sur la touche ENREGISTREMENT DE PROGRAMMES.
 - Le mode de programmation commence.
 - « Enter Program to Add/Review : » s'affiche.
- Sélectionner les touches pour modifier ou revoir la séquence du programme de cuisson.
 - Cuisson mémorisée avec un seul chiffre** : Appuyer sur une touche (0-9).
 - Cuisson mémorisée avec deux chiffres** : Appuyer sur les deux touches correspondant au nombre à deux chiffres pour obtenir la recette souhaitée (00-99).
- Pour régler le temps de cuisson** : Appuyer sur la touche ENTRÉE DE TEMPS.
 - Appuyer sur les touches numériques pour programmer le temps de cuisson.
- Pour modifier la température de cuisson** : Appuyer sur la touche RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE.
 - Appuyer sur les touches numériques pour régler la température de cuisson désirée.
- Pour modifier le niveau de puissance micro-ondes** : Appuyer sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE.
 - Appuyer sur les touches numériques pour régler le % de puissance micro-ondes (0=0 %, 1=10 %, 2=20 %, etc.). Pour obtenir un niveau de puissance micro-ondes de 100 %, appuyer deux fois sur n'importe quel touche numérique.
 - Pour la cuisson par convection uniquement** : Appuyer sur la touche 0 pour régler la puissance MO à 0%
- Pour ajouter des étapes de cuisson supplémentaires** : Appuyer sur la touche STAGE (RÉGLAGE D'ÉTAPES).
 - Répéter les étapes **3**, **5** et **6** pour chaque étape supplémentaire.
 - Il est possible de définir jusqu'à quatre étapes.
- Pour enregistrer le programme de cuisson** : Appuyer sur la touche ENREGISTREMENT DE PROGRAMMES.
- Pour ignorer les modifications** : Appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION.

Programmation USB

Permet à l'utilisateur d'importer ou d'exporter les paramètres du programme et les options utilisateur à l'aide d'une clé USB standard.

Le four doit être en mode d'attente (le préchauffage doit être désactivé).

- Retirer le cache de protection USB en bas du clavier vertical.
- Insérer la clé dans le port USB, situé sous le clavier vertical.
- Ouvrir la porte du four.
- Appuyer sur la touche numérique 5 et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que USB apparaisse à l'écran.
 - Pour importer le menu de la clé USB vers le four** :
 - Appuyer sur la touche numérique « 1 ».
 - « USB TO OVEN » s'affiche.
 - Pour exporter le menu du four vers la clé USB** :
 - Appuyer sur la touche numérique 2.
 - « OVEN TO USB » s'affiche.
- Appuyer sur la touche DÉMARRER/OK pour démarrer le transfert.
 - « LOADING » s'affiche pendant environ 10 secondes.
 - « DONE » s'affiche et le four émet un signal sonore une fois le transfert terminé.
- Appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour quitter. Retirer la clé USB.

DÉPANNAGE/CODES D'ERREUR :

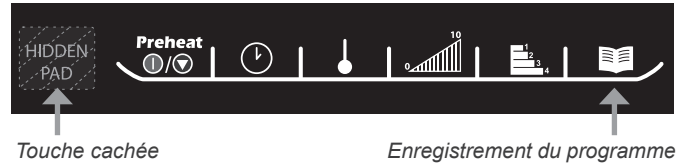
- PAS D'USB** : Retirer la clé USB la réinsérer dans le port USB. Réessayer le transfert.
- RÉINITIALISATION DU FOUR** : Débrancher le four de la prise de courant et rebrancher le four. Réessayer le transfert.



Le port USB est situé sous le panneau de configuration

Il existe plusieurs options que vous pouvez modifier pour personnaliser le fonctionnement du four. Les options sont indiquées ci-dessous.

Le réglage d'usine est affiché en gras.



Accéder aux options utilisateur et les modifier

À partir du moment où l'écran affiche READY (PRÊT) ou DOOR OPEN (PORTE OUVERTE) :

- Appuyer sur la touche cachée.
 - La touche cachée n'est pas marquée et se trouve directement à gauche de la touche Preheat On/Off.
 - Rien ne s'affiche lorsque vous appuyez sur la touche cachée.
- Appuyer sur la touche ENREGISTREMENT DE PROGRAMMES.
 - La première option utilisateur s'affiche. Le four est maintenant en mode options.
- Appuyer sur la touche numérique correspondant au réglage.
 - Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les touches/réglages/options.
 - Le réglage et l'option actuellement sélectionnée s'affiche.
- Appuyer à nouveau sur le clavier numérique pour faire défiler la liste des options pour le clavier/les réglages.
 - Chaque fois que l'on appuie sur le clavier, l'option affichée change.
 - Les modifications prennent effet après avoir appuyé sur la touche.
 - Appuyez sur la touche ENREGISTREMENT DE PROGRAMMES pour enregistrer les modifications.
- Appuyer sur la touche ARRÊT/RÉINITIALISATION pour quitter ou ouvrir et fermer la porte du four.

NORME PAR DÉFAUT PAR MODÈLE (RÉGLAGES D'USINE EN GRAS)

Le réglage d'usine peut varier selon le modèle

TOUCHE	RÉGLAGE	OPTIONS AFFICHÉES	DESCRIPTION
1	Entrée de deux chiffres	Désactivé Activé	Permet 10 (0-9) touches préprogrammées. Permet 100 (00-99) touches préprogrammées.
2	Saisie manuelle du temps	Désactivé Activé	Réglage manuel des temps ou de la cuisson non autorisé Réglage manuel des temps ou de la cuisson autorisée
3	Réinitialisation avec la porte ouverte	Désactivé Activé	L'ouverture de la porte du four ne réinitialise pas le four au mode READY (prêt). L'ouverture de la porte du four ne réinitialise pas le four au mode READY (prêt).
4	Bip de touche	Bip de touche activé Bip de touche désactivé	Un bip est émis lorsqu'on appuie sur une touche Aucun bip n'est émis lorsqu'on appuie sur une touche
5	Volume du bip des touches	Désactivé Faible Moyen Haute	Volume du bip des touches désactivé. Volume du bip des touches BAS. Volume du bip des touches MOYEN. Volume du bip des touches ÉLEVÉ.
6	Signal de fin de cuisson	Bip constant Bip de 3 secondes 4 bips à la fois 4 bips répétitifs	Le signal de fin de cuisson est un bip continu jusqu'à ce que l'utilisateur le réinitialise. Le signal de fin de cuisson est un bip de trois secondes. Le signal de fin de cuisson émet quatre bips, une fois. Le signal de fin de cuisson émet quatre bips, quatre fois.
7	Touche Active	15 secondes 30 secondes 60 secondes 120 secondes Toujours	La fenêtre de saisie du temps au clavier est de 15 secondes. La fenêtre de saisie du temps au clavier est de 30 secondes. La fenêtre de saisie du temps au clavier est d'une minute. La fenêtre de saisie du temps au clavier pavé est de deux minutes. La fenêtre de saisie du temps au clavier est active sans limitation de temps.
8	Avertissement de préchauffage	Désactivé Avertissement de programme uniquement Avertissement de préchauffage uniquement Les deux	Les deux avertissements de température désactivés. Avertissement uniquement lorsque la température de préchauffage ne correspond pas à la température préprogrammée Avertissement uniquement lorsque la température réelle de la cavité du four ne doit pas être préchauffée. Les deux avertissements de température sont activés.
CLAVIER DE RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	Échelle des températures	Fahrenheit Celsius	Les températures sont affichées en °Fahrenheit pour les modèles en 60 Hz. Les températures sont affichées en °Celsius pour les modèles en 50Hz.
TOUCHE DE RÉGLAGE D'ÉTAPES	Fréquence des messages de nettoyage des filtres	Désactivé Hebdomadaire Mensuel Trimestriel	Le four n'affiche pas de message de nettoyage de filtre (« Clean Filter Message ») Le four affiche un message de nettoyage de filtres tous les sept (7) jours. Le four affiche un message de nettoyage de filtres tous les trente (30) jours. Le four affichera un message du nettoyage de filtres tous les 90 jours.
TOUCHE DE NIVEAU DE PUISSANCE	Micro-ondes uniquement	Désactivé Activé	Le four ne fonctionne pas en mode micro-ondes uniquement. Le four fonctionne en mode micro-ondes uniquement.

*Les réglages d'usine peuvent varier selon le modèle

Entretien et nettoyage

Les énergies de convection et micro-ondes chauffent indifféremment tout ce qui se trouve dans le four. L'humidité, les déversements et la graisse peuvent affecter la puissance de chauffage et peuvent endommager le four. Pour éviter d'endommager le four, le nettoyer fréquemment et enlever tous les débris alimentaires. Suivre les recommandations ci-dessous.

⚠ ATTENTION : LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE PRESCRITES POUR LE FOUR PEUT ANNULER LA GARANTIE DE VOTRE FOUR.

⚠ Ne PAS utiliser de nettoyants abrasifs ou contenant de l'ammoniaque, des agrumes, des phosphates, du chlore, du sodium ou de l'hydroxyde de potassium (lessive). L'utilisation de produits de nettoyage corrosifs, ou qui contiennent de l'ammoniaque, d'agrumes, des phosphates, du chlore, de l'hydroxyde de sodium ou de potassium (soude caustique) peut endommager des pièces importantes du four. L'utilisation de produits de nettoyage non approuvés annule les conditions de garantie.

⚠ NE PAS utiliser de systèmes de nettoyage à pression d'eau.

⚠ Débrancher TOUJOURS le four avant de le nettoyer.

PRODUITS DE NETTOYAGE RECOMMANDÉS :

Serviette humide, tampon à récurer en plastique, nettoyant pour four ACP (article CL10 (US), article CL10W (EU)), produit protecteur de l'écran de four ACP (article SH10 (US), article PR10W (EU)), détergent liquide doux pour le lavage de la vaisselle, gants en caoutchouc, lunettes de sécurité, chiffon en microfibre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION D'UN FOUR NEUF :

Lorsque le four est propre, vaporiser une serviette humide avec le produit protecteur de l'écran de four ACP et essuyer toutes les surfaces intérieures. Ne pas retirer le produit protecteur de l'écran de four ACP. Mettre le four en marche et préchauffer pour démarrer la cuisson.

Entretien et nettoyage quotidien

PRÉPARER LE FOUR

- Appuyer sur la touche d'alimentation marche/arrêt pour éteindre le four. Le ventilateur fonctionnera pour refroidir l'intérieur du four plus rapidement. Laisser le four se refroidir jusqu'à 95 °C (200°F) (environ 10–15 minutes avec la porte ouverte et 45–60 minutes avec la porte fermée).
- Une fois refroidi, retirer avec précaution la grille du four et les autres accessoires de la cavité.

NETTOYER LA GRILLE ET LES ACCESSOIRES DU FOUR

- Nettoyer la grille du four avec un détergent à vaisselle liquide du commerce et une éponge non abrasive ou une brosse à poils doux. Laisser sécher à l'air.
- Pour les autres accessoires, reportez-vous aux instructions incluses dans l'emballage d'origine.

NETTOYER L'INTÉRIEUR DU FOUR

- Enlever les particules cuites à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.
- APPLIQUER UN NETTOYANT POUR FOUR :**
 - Ne pas vaporiser la solution de nettoyage directement sur les orifices de la paroi arrière.
 - Vaporiser l'intérieur de la porte, les côtés et le plancher du four avec le nettoyant pour four ACP. Laisser tremper 2 à 5 minutes.
 - Vaporiser une serviette humide avec le nettoyant pour four ACP et essuyer la paroi arrière intérieure du four.
- Nettoyer et essuyer l'intérieur du four : Essuyer l'intérieur du four à l'aide d'une serviette propre et humide. Rincer la serviette et l'essorer. Répéter 2–3 fois pour enlever les restes de nettoyant et les débris.
- APPLIQUER LE PRODUIT PROTECTEUR POUR FOUR : LORSQUE LE FOUR EST PROPRE, VAPORISER UNE SERVIETTE HUMIDE AVEC LE PRODUIT PROTECTEUR ACP DE L'ÉCRAN DU FOUR ET ESSUYER TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES. NE PAS RETIRER LE PRODUIT PROTECTEUR DE L'ÉCRAN DE FOUR ACP.**
- RÉINSTALLEZ LA GRILLE DU FOUR DANS LE FOUR.**

NETTOYER L'EXTÉRIEUR DU FOUR

- NETTOYER LA PORTE EXTÉRIEURE ET LES SURFACES** avec un chiffon propre, une éponge ou un tampon de nylon ; utiliser un détergent doux et une solution d'eau chaude.
 - NETTOYER LE PANNEAU DE CONFIGURATION ET L'ÉCRAN** avec un chiffon microfibre sec ou humide.
- ⚠ Ne pas utiliser de Windex ou d'autres produits chimiques agressifs. Ne PAS pulvériser de liquide sur l'écran.

Nettoyage hebdomadaire

NETTOYER LES FILTRES À AIR

Le filtre se trouve sous la porte du four.

- POUR LES FOURS AVEC FILTRE À AIR NON AMOVIBLE :**
Essuyer les grilles d'aération à l'aide d'une serviette propre et humide.
- POUR LES FOURS AVEC FILTRE À AIR MAGNÉTIQUE/AMOVIBLE :**
Enlever le filtre à air magnétique. Laver le filtre dans une solution de détergent doux faite avec de l'eau chaude.
Rincer et sécher soigneusement. Réinstaller le filtre à la base du four.
 - ↳ Pour les fours de **STYLE 1** avec l'accessoire **AF10**, voir l'image **B-1**.
 - ↳ Pour les fours **STYLE 2**, voir l'image **B-2**.

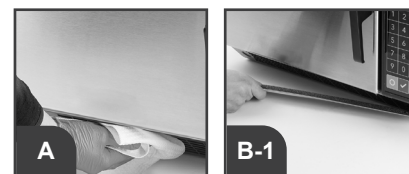
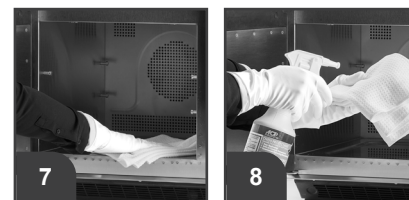
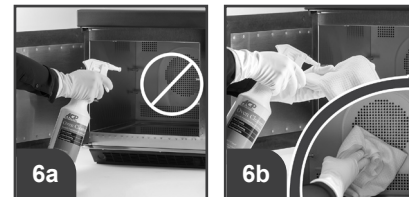
⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de choc électrique pouvant entraîner des blessures graves ou la mort, débrancher le cordon d'alimentation ou ouvrir le disjoncteur du four avant de le nettoyer.

Pour éviter les brûlures, manipuler les ustensiles, la grille, les accessoires et la porte avec soin. Laisser refroidir le four, les ustensiles, la grille et les accessoires avant de les nettoyer. Le four, les ustensiles et accessoires chauffent lorsque le four est en fonctionnement.

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

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.



Avant d'appeler le service à la clientèle

Enregistrer toutes les inspections et les réparations pour une référence future.

ATTENTION

Afin d'éviter un choc électrique pouvant entraîner des blessures graves ou la mort, ne jamais enlever 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.

STYLE DE FOUR	SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE
Toutes	Le ventilateur du four se met en marche lorsque le four n'est pas en mode de préchauffage ou de cuisson.	Fonctionnement normal
	Le four ne fonctionne pas	Vérifier que le four est branché. Vérifier le fusible ou le disjoncteur. Confirmer que le four est branché sur un circuit dédié. Confirmer que le four est sur un circuit mis à la terre et polarisé. Contacter un électricien pour confirmer.
	Le message de nettoyage de filtre « CLEAN FILTER » s'affiche à l'écran.	Ceci est normal et s'affichera pendant 24 heures. • Effectuer les étapes de « <i>Filtre à air</i> » à la page « <i>Nettoyer les filtres à air</i> » sur 25. • Pour effacer le message, appuyer sur la touche DÉMARRER/OK.
	Si le four n'accepte pas les saisies lorsque l'on appuie sur une touche	Vous assurer que le four est allumé et préchauffé. Ouvrir et fermer la porte du four. Appuyer à nouveau sur la touche. Vérifier User Option>Digit Entry.
Style 1	Le message « EXCEEDS MAXIMUM COOK TIME » (Dépasse le temps de cuisson maximal) s'affiche à l'écran.	Le temps de cuisson total dépasse le maximum autorisé. • Vérifier les temps de cuisson par étape. • Vérifier User Option>Maximum Cook Time.
	Le message « INVALID ENTRY » (Entrée invalide) s'affiche à l'écran.	Le code PIN saisi est incorrect, ou le temps de cuisson est nul ou non défini. • Corriger le réglage. Réessayer.
	Le message « OVEN HOT! » (Four chaud !) s'affiche.	La température de la cavité a dépassé la limite. • Attendre 30 minutes pour que la cavité se refroidisse. ↳ Si l'erreur continue de s'afficher à l'écran : Débrancher le four, attendre 1 minute. Brancher le four. ↳ Si l'erreur persiste, appeler le service après-vente.
	Le message « ERROR 7: RTD OUT OF RANGE » (Erreur 7 : RTD en dehors de la plage) s'affiche à l'écran.	Le RTD a été exposé à un pic momentané. • Débrancher le four, attendre 1 minute. Brancher le four. ↳ Si l'erreur persiste, appeler le service après-vente.
	Le message « ERROR 5: STUCK KEY » (Erreur 5 : touche coincée) s'affiche à l'écran.	Une touche est coincée ou problème de touche. • Vérifier que la touche n'est pas en contact avec quelque chose. ↳ Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
Style 2	Le four fonctionne par intermittence ou il affiche le message « HOT » (Chaud) sur l'affichage.	Vérifier si le filtre à air et les zones d'évacuation sont obstrués.
	Si le four fonctionne mal ou affiche : ERROR! ERROR CODE: 1 (exemple)	La commande du four est équipée d'un système d'auto-diagnostic. Le système d'auto-diagnostic vous avertit en cas d'erreur ou de problème. Lorsque la commande électronique signale un problème, suivre les étapes énumérées ci-dessous. • Enregistrer le numéro indiqué. (Exemple : « Error Code: 1 ») • Débrancher le four, attendre 1 minute. Brancher le four. ↳ Si le code ne réapparaît pas, continuer à utiliser le four normalement. ↳ Si l'erreur persiste, appeler le service après-vente. Ne pas utiliser le four avant d'avoir contacté le service ACP.

Contact ComServ 24/7 :



E-mail : commercialservice@acpsolutions.com

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