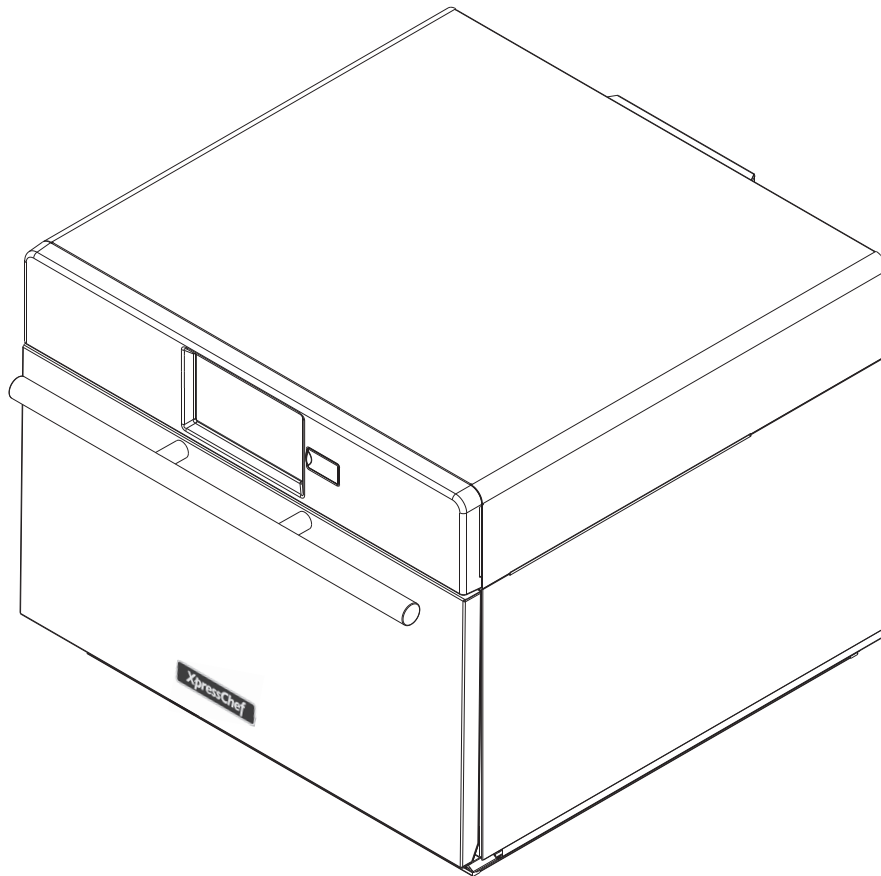


Gebruikershandleiding

COMMERCIEËLE COMBI-OVEN MET SNELLE WERKING



Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik. Als de apparatuur van eigenaar verandert, zorg er dan voor dat deze handleiding bij de apparatuur wordt meegeleverd. Raadpleeg de **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES** voor belangrijke veiligheidsinformatie voordat u deze oven in gebruik neemt.

XpressChef™

Inhoudsopgave

Identificatie model.....	3
Online hulpmiddelen voor oven.....	3
ACP-programmeertoepassing.....	3
Firmware-updates:.....	3
Belangrijke Veiligheidsinstructies	4-5
Aarding en installatie	6
Installatie	6
Kooktips	7
Functies.....	8
Beschrijvingen aanraakschermmenu.....	9
Pictogrambeschrijvingen aanraakscherm	10
Algemene werking van de oven	11
Voorgeprogrammeerd menu	12
Bereiden met behulp van voorgeprogrammeerde menu-items	12
Voorgeprogrammeerde menu-items	13
Handmatig koken.....	14
Handmatige programmering	15
Een Menu-Item bewaren van handmatig koken:	15
Handmatig een bestaand menu-item bewerken:	15
Handmatig verplaatsen recept:.....	15
Handmatige organisatie: Mappen	16
Handmatige organisatie: Tabbladen.....	17
Ovenprogrammering: USB-flashdrive.....	18
Export-menu via USB-flashdrive.....	18
Open Menu in de ACP-programmeertoepassing.....	18
Import-menu via USB-flashdrive.....	18
Ovenprogrammering: Wi-Fi en Ethernet	19
Oven verbinden met netwerk:.....	19
Verbinden via Wi-Fi:.....	19
Verbinden via Ethernet:.....	19
Computer verbinden met oven via Wi-Fi/Ethernet:.....	19
Receptinformatie overzetten via Wi-Fi/Ethernet:	19
Login-informatie	19
Verzorging en reiniging.....	20-21
Aanbevelingen voor dagelijkse reiniging:	20
Aanbevolen reinigingsproducten:	20
I. Voor een nieuwe oven, voor het eerste gebruik:.....	20
II. Dagelijkse reiniging:.....	20
III. Wekelijkse reiniging.....	21
1. LuchtfILTER reinigen.....	21
Goede praktijken.....	21
Gebruikersopties	22
Openen en wijzigen van gebruikersopties:	22
Standaard gebruikersopties	23
Voordat u contact opneemt voor Service.....	24

Identificatie model

Geef productinformatie door wanneer u contact opneemt met ACP. De productinformatie kunt u vinden op het typeplaatje van de oven. Noteer de volgende gegevens:

Modelnummer: _____
Serie of S/N-nummer: _____
Installatiedatum: _____
Naam en adres dealer: _____

Voor vragen of om een geautoriseerde ACP-technicus te vinden, bel ACP ComServ Service Support.

- **Binnen** de VS of Canada, bel gratis op 866-426-2621.
- **Buiten** de VS en Canada, bel 319-368-8195.
- **E-mail:** commercialservice@acpsolutions.com

Garantieservice moet worden uitgevoerd door een geautoriseerde ACP-technicus. ACP raadt ook aan om contact op te nemen met een geautoriseerde ACP-technicus of ACP ComServ Service Support als service nodig is na het verstrijken van de garantie.

Neem voordat u uw oven gebruikt de tijd om de veiligheidsinstructies te lezen die met de oven zijn meegeleverd.

Informatie in dit document kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Fouten kunnen worden gecorrigeerd.

Voor de meest recente productdocumentatie, raadpleeg acpsolutions.com/product-literature/

Online hulpmiddelen voor oven

ACP-programmeertoepassing



Download en installeer de ACP-programmeertoepassing om menu's en weergave-instellingen voor uw oven aan te maken, te bewerken en aan te passen, met behulp van een desktopcomputer of tablet.

Voor het downloaden van de nieuwste en beste versie van de ACP-programmeertoepassing, ga naar acpsolutions.com/oven-programming/

Firmware-updates:



Voor de beste gebruikservaring, beveelt ACP u de meest recente versie van de firmware van de oven aan.

Om firmware-updates en installatie-instructies te downloaden, of om aan te melden voor update-berichten via e-mail, ga naar acpsolutions.com/oven-programming/

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN EXCESSIEVE MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN

- A. **Probeer deze oven NIET** te bedienen met geopende deur, omdat openstaande deuren kunnen leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolvenenergie. Het is belangrijk om de veiligheidsvergrendelingen niet te omzeilen of ermee te knoeien.
- B. **Plaats** GEEN voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur, zodat zich geen vuil of reinigingsresten op de afdichtingsvlakken kunnen ophopen.
- C. Gebruik de oven **NIET** als deze beschadigd is. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen schade is aan de:
 1. deur (gebogen)
 2. scharnieren en hendels (gebroken of los)
 3. deurafdichtingen en afdichtingsvlakken.
- D. De oven mag niet worden afgesteld of gerepareerd door iemand anders dan gekwalificeerd servicepersoneel.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING

Om het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand of persoonlijk letsel bij het gebruik van elektrische apparatuur te verminderen, moeten elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd.

1. LEES alle instructies voordat u de apparatuur gebruikt.
 2. LEES EN VOLG de specifieke “VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MAGNETRONENERGIE TE VOORKOMEN” op pagina 1.
 3. Deze apparatuur **MOET WORDEN GEAARD**. Alleen aansluiten op een correct geaard stopcontact. Zie “AARDINGSINSTRUCTIES” op pagina 4.
 4. Installeer of plaats deze apparatuur **ALLEEN** in overeenstemming met de installatie-instructies in deze handleiding.
 5. Sommige producten, zoals hele eieren en verzegelde containers (bijvoorbeeld gesloten glazen potten), kunnen ontploffen en **MOETEN NIET** in deze oven worden **VERWARMD**.
 6. Gebruik deze apparatuur **ALLEEN** voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik geen bijtende chemicaliën of dampen in deze apparatuur. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen, koken of drogen van voedsel. Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratoriumgebruik.
 7. **HETE INHOUD KAN ERNSTIGE BRANDWONDEN VEROORZAKEN. LAAT KINDEREN DE MAGNETRON NIET GEBRUIKEN.** Wees voorzichtig bij het verwijderen van hete voorwerpen
 8. Gebruik dit apparaat **NIET** als het snoer of de stekker beschadigd is, als het niet goed werkt, of als het beschadigd is of gevallen is.
 9. Deze apparatuur, inclusief het netsnoer, mag **ALLEEN** worden onderhouden door gekwalificeerd onderhoudspersoneel. Voor het onderhoud van de apparatuur is speciaal gereedschap vereist. Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
 10. Bedek of blokkeer het filter (indien van toepassing) of andere openingen op de apparatuur **NIET**.
 11. Bewaar deze apparatuur **NIET** buitenshuis. Gebruik dit product **NIET** in de buurt van water – bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen, in een natte kelder, een zwembad of een vergelijkbare locatie.
 12. Dompel het snoer of de stekker **NIET** onder in water.
 13. Houd het snoer **UIT** de buurt van **VERWARMDE** oppervlakken.
 14. Laat het snoer **NIET** over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
 15. Zie de instructies voor het reinigen van de deur op pagina 4. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
 16. Om het risico op brand in de ovenruimte te voorkomen:
 - A. Kook het voedsel **NIET** te gaar. Let goed op de oven als er papier, plastic of ander brandbaar materiaal in de oven wordt geplaatst om het koken te vergemakkelijken.
 - B. Verwijder de draadbinders van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.
 - C. Als materialen in de oven ontbranden, houd dan de ovendeur **GESLOTEN**, schakel de oven uit en koppel de voedingskabel los, of schakel de stroom uit via de zekering of het stroomonderbrekerpaneel.
 - D. Gebruik de ovenruimte **NIET** voor opslag. Laat **GEEN** papieren producten, kookgerei of voedsel in de ovenruimte achter als u deze niet gebruikt.
 17. Uitsluitend voor commercieel gebruik.
 18. Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolvenenergie.
 19. Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt voordat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.
 20. Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en jonger of door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
 21. Kinderen mogen onder toezicht niet met het apparaat spelen.
 22. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in de magnetron.
 23. Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes de oven in de gaten vanwege de kans op ontbranding.
 24. Als u rook waarneemt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
 25. Als de oven niet schoon wordt gehouden, kan dit leiden tot verslechtering van het oppervlak, wat een negatieve invloed kan hebben op de levensduur van het apparaat en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.
 26. Het apparaat mag niet worden gereinigd met een waterstraal of stoomreiniger.
 27. Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten containers worden verwarmd, aangezien deze kunnen ontploffen.
 28. Het opwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd uitbarstend koken. Wees daarom voorzichtig bij het hanteren van de container.
- Alleen combinatieovens:
29. Plaats geen te groot voedsel of te groot keukengerei in een magnetron/convectieoven, aangezien dit brand, een elektrische boog of het risico op een elektrische schok kan veroorzaken.
 30. **NIET** reinigen met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes van de pad afbreken en elektrische onderdelen raken, wat het risico op een elektrische schok met zich meebrengt.
 31. Gebruik **GEEN** papieren producten die niet bedoeld zijn voor koken op hoge temperatuur wanneer de apparatuur in convectie- of combinatiemodus wordt gebruikt.
 32. Bewaar **GEEN** andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze apparatuur wanneer deze niet in gebruik is.
 33. Bedek **GEEN** enkel onderdeel van de oven met metaalfolie. Een beperking van de luchtstroom zal oververhitting van de oven veroorzaken.
 34. Spuit **GEEN** ovenreinigungsoplossingen in de richting van het achterste binnenoppervlak. Dit zal de convectieverwarming vervuilen en beschadigen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

VOORZICHTIGHEID

Algemeen gebruik:

1. Gebruik geen gewone kookthermometers in de oven. De meeste kookthermometers bevatten kwik en kunnen een elektrische boog, storing of schade aan de oven veroorzaken.
2. Gebruik nooit papier, plastic of andere brandbare materialen die niet bedoeld zijn om mee te koken.
3. Volg bij het koken met papier, plastic of andere brandbare materialen de aanbevelingen van de fabrikant over het gebruik van het product.
4. Gebruik geen papieren handdoeken die nylon of andere synthetische vezels bevatten. Verwarmde synthetische stoffen kunnen smelten en papier doen ontbranden.
5. Om beschadiging van het oppervlak te voorkomen, moet u de oven in een schone staat houden. Onregelmatig schoonmaken kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloeden en mogelijk tot een gevaarlijke situatie leiden.
6. Maak de oven regelmatig schoon en verwijder eventuele voedselresten.

Voedsel en vloeistoffen verwarmen:

7. Vloeistoffen zoals water, koffie of thee kunnen oververhit raken tot voorbij het kookpunt zonder dat het lijkt alsof ze koken vanwege de oppervlaktespanning van de vloeistof. Zichtbaar borrelen of koken wanneer de container uit de magnetron wordt gehaald, is niet altijd aanwezig. **DIT KAN RESULTEREN DAT ZEER HETE VLOEISTOFFEN PLOTSELING OVERKOKEN WANNEER EEN LEPEL OF ANDER GEBRUIKSVOORSCHRIFT IN DE VLOEISTOF WORDT GEPLAATST.** Om het risico op persoonlijk letsel te verminderen:
 - A. Oververhit de vloeistof niet.
 - B. Roer de vloeistof zowel vóór als halverwege het verwarmen ervan.
 - C. Gebruik geen containers met rechte zijanten en een smalle hals.
 - D. Laat de container na het verwarmen een korte tijd in de magnetron staan voordat u deze verwijdert.
 - e. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een lepel of ander keukengerei in de container plaatst.
8. Frituur niet in de oven. Vet kan oververhit raken en gevaarlijk zijn om mee om te gaan.
9. Kook of verwarm geen eieren in de schaal of met een ongebroken dooier met behulp van microgolven. De druk kan zich opbouwen en uitbarsten. Prik de dooier in met een vork of mes voordat u gaat koken.
10. Prik gaten in de schil van aardappelen, tomaten en soortgelijk voedsel voordat u ze met magnetronenergie kookt. Wanneer de huid wordt doorboord, ontsnapt er gelijkmatig stoom.

Om het risico op persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen, dient u de volgende veiligheidsinstructies in acht te nemen:

11. Verhit geen verzegelde containers of plastic zakken in de oven. Voedsel of vloeistoffen kunnen snel uitzetten en ervoor zorgen dat de container of zak breekt. Doorboor of open de container of zak voordat u deze verwarmt.
12. Verwarm geen babyflessen in de oven.
13. Potjes voor babyvoeding moeten bij verhitting open zijn en de inhoud moet vóór consumptie worden geroerd of geschud, om brandwonden te voorkomen.
14. Gebruik de oven nooit om alcohol of voedsel dat alcohol bevat te verwarmen, aangezien deze bij oververhitting gemakkelijker vlam kunnen vatten.

Aanvullende veiligheidsinstructies voor de magnetron:

15. Gebruik de apparatuur niet zonder lading of zonder voedsel in de ovenruimte.
16. Gebruik alleen popcorn in verpakkingen die zijn ontworpen en geëtiketteerd voor gebruik in de magnetron. De popping-tijd varieert afhankelijk van het wattage van de oven. Ga niet door met verwarmen nadat het ploffen is gestopt. Popcorn zal verschroeien of verbranden. Laat de oven niet onbeheerd achter.
17. Gebruik geen metalen keukengerei in de oven.
18. Een geautoriseerde onderhoudsmonteur MOET de apparatuur jaarlijks inspecteren. Registreer alle inspecties en reparaties voor toekomstig gebruik.

Aanvullende veiligheidsinstructies voor de combinatieoven:

19. Doe geen popcorn in deze oven.
20. Gebruik geen metalen keukengerei in de oven, behalve wanneer dit wordt aanbevolen door fabrikanten van magnetronvoeding of als het recept metalen keukengerei in de convectie- of combinatiemodus vereist. Verwarm het voedsel indien mogelijk in bakjes van glas of porselein.
21. De oventemperatuur is minimaal 450°F in de convectiemodus. Controleer of plastic, papier of andere brandbare materialen door de fabrikant worden aanbevolen om de maximale oventemperatuur te weerstaan.
22. Rekken, keukengerei, rekgeleiders en ovenoppervlakken kunnen tijdens of na gebruik heet worden. Gebruik indien nodig keukengerei of beschermende kleding, zoals pannengrepen of droge ovenwanten, om brandwonden te voorkomen.
23. Haal de stekker van de oven niet onmiddellijk na gebruik uit het stopcontact. De interne ventilator moet de oven afkoelen om schade aan elektrische componenten te voorkomen.
24. Let op: Om brandwonden te voorkomen, mag u geen containers gebruiken die gevuld zijn met vloeistof, of keukenproducten die vloeibaar worden door verhitting op een niveau boven het niveau dat gemakkelijk waarneembaar is.

Aarding en installatie

Aarding/aardinginstructies



Oven MOET worden geaard. Aarding vermindert het risico van elektrische schokken door de stroom te laten ontsnappen via een aardingsgeleider als er een elektrische kortsluiting optreedt. Deze oven is uitgerust met een snoer met een aardingsdraad met een gearde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een stopcontact dat correct is geïnstalleerd en geaard.

Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of servicetechnicus als de aardingsinstructies niet volledig worden begrepen of als er twijfel is over de aarding van de oven.

Gebruik geen verlengsnoer.

Als het snoer van het product te kort is, laat dan een gekwalificeerde elektricien een stopcontact met drie sleuven installeren. Deze oven moet worden aangesloten op een apart circuit met de in de productspecificaties vermelde elektrische stroomsterkte. Wanneer de combi-oven zich op een circuit met andere apparatuur bevindt, kunnen de kooktijden langer zijn en kunnen zekeringen springen.

Externe Equipotentiaal aardklem (alleen export)

Het apparaat beschikt over een secundaire aardklem. De klem voorziet in een externe aardaansluiting die naast de aardingspin op de stekker wordt gebruikt. De klem bevindt zich aan de buitenkant achteraan de oven en is gemarkeerd met het symbool dat hier rechts wordt afgebeeld



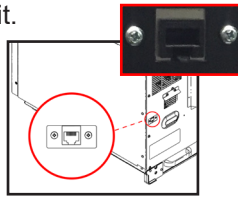
Installatie

STAP 1 - Uitpakken van de oven

- Kijk de oven na voor schade zoals deuken in de deur of in de ovenruimte.
- Meld eventuele deuken of schade onmiddellijk aan de winkel waar u de oven kocht.

Probeer de oven niet te gebruiken als deze beschadigd is.

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal uit het interieur van de oven.
- Als de oven in een extreem koude ruimte is opgeslagen, wacht dan een paar uur voordat u de stroom aansluit.
- Als u van plan bent om via Ethernet te programmeren, verwijder dan de plastic plug uit de poort aan de rechter achterkant van de oven. Gebruik indien nodig voorzichtig een tang.



STAP 2 - Plaats oven op aanrecht

- De aanbevolen diepte van het aanrechtblad is 26" (66 cm).
- Installeer de oven niet naast of boven een warmtebron, zoals een pizzaoven of friteuse. Dit kan ertoe leiden dat de oven niet goed werkt en kan de levensduur van elektrische onderdelen verkorten.
- Blokkeer of hinder de ovenfilters niet. Voorzie toegang voor het reinigen.
- Installeer de oven op een vlak aanrechtblad.
- Het stopcontact moet zo worden geplaatst dat de stekker bereikbaar is wanneer de oven op zijn plaats staat.
- Deze oven moet aan het aanrecht worden afdichtend om een goede hygiënische werking te garanderen. Het is vervaardigd met een bodemplaatspakking die voor deze afdichting is ontworpen.
- Inspecteer de pakking op beschadiging voordat u de oven op het aanrecht plaatst.
- Minimaliseer het verschuiven van de oven om schade aan de pakking te voorkomen.
- Wanneer deze op zijn plaats zit, is deze pakking bedoeld om te voorkomen dat er vloeistof op aangrenzende werkbladoppervlakken terechtkomt onder ontoegankelijke delen van de apparatuur.

STAP 3 - Installatie rooster

- Installatie ovenrooster
 1. Ovenruimte moet koel zijn.
 2. Plaats het rooster in de oven met de achterste beschermkap naar de achterkant van de oven toe.

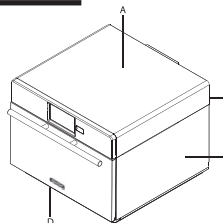
⚠️ Bereid GEEN gerechten rechtstreeks op de vloer van de oven.

⚠️ WAARSCHUWING

Gevaar wegens zwaar gewicht
Verplaats en installeer de oven met minimaal twee mensen.
Als u dit niet doet, kan dit leiden tot rug- of ander letsel.

Vrije ruimtes in de oven

- A. Laat minstens 2" (5,1 cm) ruimte vrij rond de bovenkant van de oven. Een goede luchtstroom rond de oven koelt elektrische componenten. Bij een beperkte luchtstroom kan het zijn dat de oven niet goed werkt en dat de levensduur van elektrische onderdelen wordt verkort.
- B. Voor de achterzijde van de oven is geen inbouwruimte vereist.
- C. Laat minstens 1" (2,54 cm) ruimte vrij aan de zijkanten van de oven.
- D. Installeer de oven zo dat de bodem van de oven minstens 3 voet (91,5 cm) boven de vloer ligt.



Kooktips

1. Metalen recipiënten met maximale hoogte van 1½ inch (38 mm) kunnen worden gebruikt in de XpressChef™4i. Verschillende soorten metaal geleiden warmte op verschillende snelheden. Aluminium verwarmt sneller dan roestvrij staal. Vermijd het gebruik van siliconen pannen en accessoires.
2. Meerfasekoken draagt bij tot het behoud van de kwaliteit van diepgevroren en delicaat voedsel. Het afwerken van gebakken producten bij 0% Microgolf, Ventilator en IR (Straling) is een geweldige manier om de bijkomende bruine kleur en knapperigheid te krijgen zonder te lang op te warmen.
3. Maak gebruik van de accessoires:
 - a. **Anti-aankleefmandje** (SB10, TB10, OB10 of NB10): Hulpmiddelen voor het bruinen en knapperig maken van voedsel. Maakt reinigen ook eenvoudiger. Zeer geschikt voor gepaneerde producten zoals kippenvingers, frietjes, mozzarellasticks, jalapeno-poppers.
 - b. **Pizzasteen**(ST10X): Hulpmiddel voor het bruinen en knapperig maken van brood en pizza's.
 - c. **Panini Grill Accessoire** (GR10): Voor het aanbrengen van grillstrepen op een product.
 - d. **Panini Press** (PRS10): Maakt geperste panini-strepen op sandwiches.
 - e. **Ovenspatel** (PA10): Helpt in het uithalen van broodjes en pizza van XpressChef™ 4i combi-ovens met snelle werking.
 - f. **Set met pootjes** (LG10): Verhoogt de oven 4 inch (102 mm).
 - g. **Vierkante metalen pan** (SQ10): Aluminium pan, ideaal voor voedingsmiddelen die geen gerichte warmte van het stralingselement nodig hebben en voor voedingsmiddelen die vet of kruiden kunnen laten druppelen.
 - h. Pizza-scherm: Fantastisch bruinen en knapperig maken van tosti's & pizza's, of andere gerechten die gerichte warmte uit het stralingselement nodig hebben. *(Leverbaar uit voorraad)*
 - i. Keramische schotel: Ideaal voor voedingsmiddelen die moeten worden ingepakt, zoals kant-en-klaar voedsel, gesneden groenten of soepen. *(Leverbaar uit voorraad)*
4. De meest gebruikte oventemperatuur is 520 °F (270 °C). Verlaag de oventemperatuur als het product voor langere tijd wordt bereid.
5. Leg bakpapier op de bakplaat voor het eenvoudig verwijderen van gerechten na opwarmen en reiniging.
6. Muffinblikken zijn geschikt voor individuele cakes & brownies. Spray met bakspray vóór het koken voor het eenvoudig verwijderen van gerechten na het opwarmen.
7. Regelmatige reiniging voorkomt onnodige ophoping die de prestaties van de oven kan beïnvloeden.
8. Gebruik een reiniger zoals ACP Oven Cleaner (CL10 (VS), CL10W (EU)) & ACS Oven Shield Protectant (SH10 (VS), PR10W (EU)) of een ander reinigingsproduct dat geen ammoniak, fosfaten, chloor, natriumhydroxide of kaliumhydroxide bevat, omdat deze schade kunnen veroorzaken aan belangrijke onderdelen van de oven waardoor de garantie op die onderdelen vervalt. Gebruik voor het beste resultaat niet-klevende beschermstroken en vervang deze wanneer u overmatig loslatende stukken of slijtage aantreft.
9. Objecten zullen warm zijn na het koken. Zorg ervoor dat u ovenwanten, tangen of een pizzaschep gebruikt om items veilig uit de oven te verwijderen.

Wanneer gebruikt u meerfasekoken

Dankzij meerfasekoken kunt u tot vier verschillende kookcycli of -fasen achtereenvolgens gebruiken zonder dat de gebruiker dit herhaaldelijk hoeft in te voeren. Het meerfasekoken kan worden ingesteld om een gerecht eerst te ontdooien, dan te koken en het gerecht dan warm te houden tot het wordt opgediend.

Opmerking: De totale kooktijd voor alle gecombineerde fasen mag niet meer dan 99:99 minuten bedragen. Afzonderlijke fasen mogen niet langer duren dan 60 minuten.

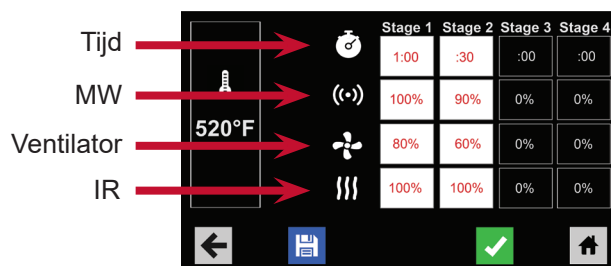
Voorbeeld:

LOEMPIA'S (BEVROREN)

Totale bereidingstijd: 1:30

Temperatuur: 520° F (270°C)

	Fase 1	Fase 2
Tijd	1:00	:30
Microgolf	100%	90%
Ventilator	80%	60%
IR	100%	100%



Functies



1. Zware kwaliteit deurkruk

Roestvrijstalen deurkruk voor de kok.

2. Serienummer eenheid

Te vinden linksboven en aan de achterkant van de oven.

3. Luchtfilters

De oven heeft twee luchtfilters. Deze bevinden zich aan de lagere zijden van de oven. Om te verwijderen, schuif ze er gewoon uit.

4. True-Touch™ display

HD-scherm – tot 1200 items

5. AAN/UIT-knop

Gebruik om de oven in te schakelen.

6. USB-poort / Beschermingshoesje

De oven is uitgerust met een USB-poort. Gebruik met standaard flashdrives.

7. Ethernetpoort

De oven is uitgerust met een Ethernet-poort. Gebruik met standaard Ethernet-kabels.

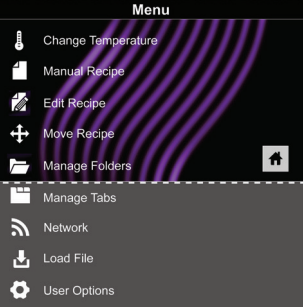


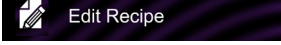




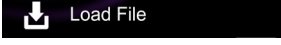

8. Porseleinen afdekking van het IR-element

De oven is uitgerust met een porseleinen afdekking van het IR-element om de veiligheid van de gebruiker te verhogen en om het onderhoud aan de oven gemakkelijker te maken.

9. Noodresetknop stroomvoorziening

De oven is uitgerust met een noodresetknop stroomvoorziening waardoor de gebruikers de oven snel en gemakkelijk opnieuw kunnen opstarten — zonder toegang tot de stroomvoorziening.

Beschrijvingen aanraakschermmenu

	<p>MENUSCHERM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrol omhoog of omlaag om te kiezen uit verschillende categorieën
	<p>WIJZIG TEMPERATUUR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wijzigt de huidige oventemperatuur
	<p>HANDMATIG RECEPT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handmatig instellingen invoeren voor een recept
	<p>RECEPT BEWERKEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wijzig de huidige oventemperatuur
	<p>RECEPT VERPLAATSSEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verplaatsen/herorganiseren van individuele geprogrammeerde recepten
	<p>MAPPEN BEHEREN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toevoegen of bewerken van mappen met recepten
	<p>TABBLADEN BEHEREN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toevoegen of bewerken van tabbladen met recepten
	<p>NETWERK</p> <ul style="list-style-type: none"> • De oven verbinden met Wi-Fi
	<p>BESTAND LADEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Overdracht van een menubestand naar de oven via een USB-flashdrive
	<p>GEbruikersOPTIES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wijzigen van een aantal gebruikersopties zoals piepton, temperatuur, enz.

Pictogrambeschrijvingen aanraakscherm

	<p>PICTOGRAM STROOM INGESCHAKELD</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk om oven voor te verwarmen. (<i>Ventilator zal blijven draaien als de temperatuur meer dan 200 °F / 95 °C is</i>).
	<p>MENUPICTOGRAM</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om toegang te krijgen tot een menuscherm voor het handmatig bewerken van recepten, het wijzigen van gebruikersopties, enz.
	<p>PICTOGRAM BEGINSCHERM</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om terug te keren naar het beginscherm
	<p>TIJDINVOER</p> <ul style="list-style-type: none"> Geeft de kolom voor de tijdinvoer in de handmatige invoer aan
	<p>INVOER VERMOGEN MICROGOLF</p> <ul style="list-style-type: none"> Geeft de kolom voor de invoer van het vermogen van de microgolf in de handmatige invoer aan
	<p>INVOER VERMOGEN VENTILATOR</p> <ul style="list-style-type: none"> Geeft de kolom voor de invoer van het vermogen van de ventilator in de handmatige invoer aan
	<p>INVOER VERMOGEN INFRAROOD</p> <ul style="list-style-type: none"> Geeft de kolom voor de invoer van het infraroodvermogen in de handmatige invoer aan
	<p>PICTOGRAM OPSLAAN</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om een handmatig geprogrammeerd recept op te slaan en terug te keren naar het beginscherm
	<p>PICTOGRAM GROEN VINKJE</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om te beginnen met bereiden na het handmatig invoeren van een recept. Druk hierop om de wijzigingen op te slaan
	<p>PICTOGRAM TERUG</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om terug te keren naar het vorige scherm
	<p>PICTOGRAM VOLGENDE</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om naar het volgende scherm te gaan
	<p>PICTOGRAM VERWIJDEREN</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om het menu-item, map of netwerk te verwijderen
	<p>PICTOGRAM PAUZE</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om een bereidingscyclus te pauzeren
	<p>PICTOGRAM STOPPEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om een bereidingscyclus te annuleren. Druk hierop om te stoppen en terug te keren naar het beginscherm.
	<p>PICTOGRAM NIEUWE MAP</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om een nieuwe map toe te voegen.
	<p>MAPPICTOGRAMMEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Gebruikt voor het organiseren van geprogrammeerde recepten. Kan worden aangepast met een kleur, pictogram of afbeelding <i>Voorbeeld: Pizza map - kaaspizza, pepperoni pizza, enz.</i>
	<p>TABBLADPICTOGRAMMEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Gebruikt voor het organiseren van geprogrammeerde recepten. <i>Voorbeeld: AM of PM-menu's</i>
	<p>PICTOGRAM GEPROGRAMMEERD RECEPT</p> <ul style="list-style-type: none"> Druk hierop om de bereidingscyclus voor het gewenste recept aan te vangen


Algemene werking van de oven

Ingeschakelde oven, voorverwarmen

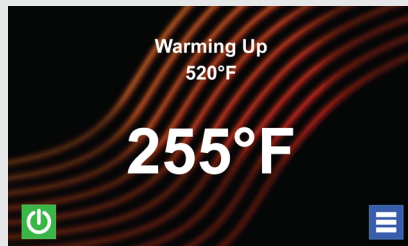
Deze oven kan worden ingesteld op een voorverwarmtemperatuur tussen 200 °F (95 °C) en 520 °F (270 °C).




Oven moet aangesloten zijn. (Het scherm schakelt binnen ongeveer 30 seconden in op de "Stand-bymodus".)


 Raak het groene pictogram "Power" aan

De voorverwarmtemperatuur van de oven wordt weergegeven op het scherm.

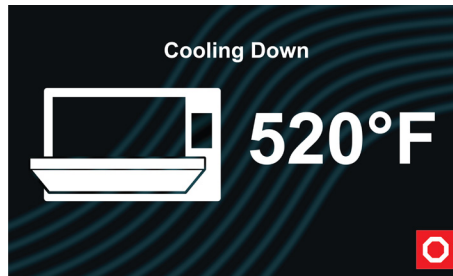


 Druk nogmaals op de aan/uit-toets om het voorverwarmen te onderbreken, of raak het blauwe menupictogram aan om toegang te krijgen tot het beginmenu en de gebruikersopties.


Oven uitschakelen

 Aan het einde van de dag schakelt u de oven uit door het groene pictogram "Power" op het scherm aan te raken. De oven zal beginnen afkoelen..

De ovenventilator zal blijven draaien om de oven verder af te koelen.



"Cooling Down" verschijnt op het scherm en blijft staan tot de oventemperatuur lager is dan 200 °F (95 °C)

 **Let op:** Om schade aan de convectiemotor te voorkomen, mag u de stroom niet uitschakelen door de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken of de stroomonderbreker uit te schakelen tot de ventilator stopt.

Bereidingsmethoden en programmeren

- Bereiden met behulp van voorgeprogrammeerde menu-items
- Handmatig bereiden en programmering oven
- Recept- en menucreatie via ACP-programmeertoepassing
- USB-programmering
- Wi-Fi-programmering
- Ethernet-programmering

U kunt receptinformatie toevoegen en organiseren door nieuwe recepten, mappen en tabbladen aan te maken. Raadpleeg de volgende pagina's voor meer informatie (p14-17).

Om voorbeeldmenu's te downloaden en te bekijken, gaat u naar acpsolutions.com/oven-programming/

Eerste gebruik Gebruikersopties instellen

Er zijn verschillende opties die u kunt wijzigen om de werking van de oven aan te passen voor uw bedrijf. Om gebruikersopties te openen en bewerken, raadpleegt u **pagina 22 en pagina 23**.

Stel tijd en datum in voor uw lokale tijd. Deze oven houdt een gegevenslogboek bij dat wordt gebruikt om fouten te diagnosticeren en op te lossen. Een nauwkeurige datum en de tijd zijn belangrijk voor het gegevenslogboek.

Voorgeprogrammeerd menu

Het beginscherm van de oven toont de receptopties. Scrol omhoog en omlaag met uw vinger om door de menu's en recepten op het scherm te navigeren. Nadat de oven is voorverwarmd, wordt het menu weergegeven. De oven met snelle werking is voorgeprogrammeerd met verschillende menu-items om het koken te vereenvoudigen.

Opmerking: Raadpleeg de volgende pagina voor de instellingen van elk voorgeprogrammeerd menu-item.

Standaard voorgeprogrammeerde menu-items:

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Ontbijtstoofschotel | 10. Zalm |
| 2. Ontbijtsandwich | 11. Geroosterde groenten |
| 3. Omelet | 12. Gebakken aardappel |
| 4. Tuna Melt | 13. IJssandwich |
| 5. Krabcakes | 14. Gegrilde ananas |
| 6. Pizza | 15. Kippenvleugeltjes |
| 7. Reuben Panini | 16. Frietjes |
| 8. Muffuletta Panini | 17. Garnalen |
| 9. Vis-taco's | |



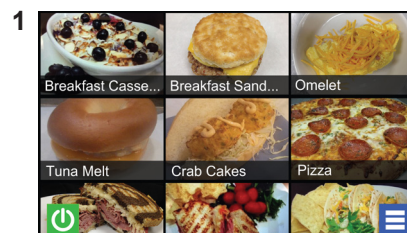
Bereiden met behulp van voorgeprogrammeerde menu-items

1. Open de deur nadat de oven is voorverwarmd tot de gewenste temperatuur, plaats het gerecht in de oven en sluit de deur
2. Scrol om het gewenste gerecht te kiezen uit het menu en raak het gerecht aan dat u wenst te bereiden. De bereidingscyclus begint en op het scherm wordt de resterende bereidingstijd weergegeven.

Opmerking: Als "Waarschuwing voorverwarmen" is ingeschakeld (aangepaste gebruikersinstelling, zie pagina 23) en de voorverwarmingstemperatuur verschilt van de standaard voorverwarmingstemperatuur, zal de regeling de bereidingscyclus onderbreken.

Om te verzekeren dat de oven de gewenste temperatuur bereikt voordat de bereidingscyclus begint, kunt u "Waarschuwing voorverwarmen" inschakelen in de gebruikersopties.

3. Aan het einde van de bereidingscyclus piept de oven en wordt een animatie weergegeven. Verwijder het gerecht uit de oven.



Voorgeprogrammeerde menu-items

De oven met snelle werking is voorgeprogrammeerd met verschillende menu-items om het koken te vereenvoudigen. U kunt deze items gebruiken als basis voor het aanmaken van nieuwe menu-items.

BETEKENISSEN AFKORTINGEN:

MW	=	Microgolvenenergie
VENTILATOR	=	Contactenergie
IR	=	Infraroodstralingsenergie



ONTBIJTSTOOFTSCHOTEL

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	1:00	50%	0%	100%
2	0:40	40%	40%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



ONTBIJTSANDWICH

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	0:40	60%	20%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



OMELET

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	1:00	60%	0%	100%
2	0:50	50%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



TUNA MELT

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	0:20	60%	0%	100%
2	0:10	40%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



KRABCAKES

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	0:40	90%	10%	100%
2	0:25	60%	40%	100%
3	0:10	100%	100%	100%
4	0	0%	0%	0%



PIZZA

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	2:00	40%	0%	100%
2	0:20	60%	20%	100%
3	0:10	70%	0%	100%
4	0:20	0%	10%	100%



REUBEN PANINI

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	0:40	60%	10%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



MUFFULETTA PANINI

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	0:40	50%	50%	100%
2	0:05	80%	80%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



VIS-TACO'S

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	1:30	50%	30%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



ZALM

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	1:55	40%	10%	100%
2	0:10	100%	20%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



GEROOSTERDE GROENTEN

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	2:35	90%	90%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



GEBAKKEN AARDAPPEL

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	0:55	100%	10%	100%
2	2:00	80%	0%	100%
3	2:00	60%	10%	100%
4	0	0%	0%	0%



IJSSANDWICH

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	0:35	30%	20%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



GEGRILDE ANANAS

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	1:00	80%	40%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



KIPPENVLEUGELTJES

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	1:00	100%	0%	100%
2	1:15	80%	0%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



FRIETJES

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	1:00	100%	0%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



GARNALEN

Temperatuur: 520°F (270°C)

FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	IR
1	1:05	30%	60%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%

Handmatig koken

Opmerking: "Handmatig koken" moet worden ingeschakeld in de gebruikersopties (Zie pagina 22 en pagina 23)

Gebruik handmatig koken wanneer een bepaalde ingevoerde tijd en vermogensniveau gewenst zijn. Dit is heel nuttig als u met nieuwe gerechten wil experimenteren. Maximale *totale* bereidingstijd is 99:99 minuten. Afzonderlijke fasen mogen niet langer duren dan 60 minuten. Microgolf, ventilator en IR kunnen worden ingesteld op de vermogensniveaus tussen 0-100%.

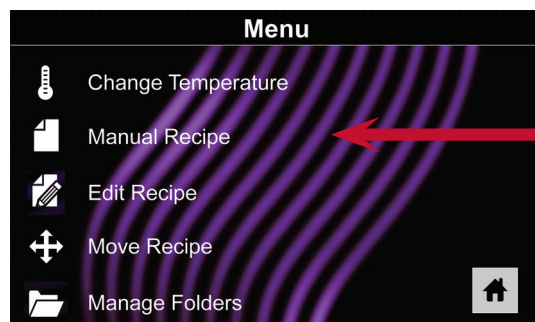
Opmerking: U kunt ook recepten maken en bewerken met de ACP-programmeertoepassing.



1. Raak het blauwe menupictogram aan nadat de oven is voorverwarmd aan.

Opmerking: Om te verzekeren dat de oven de gewenste temperatuur bereikt voor het begin van de bereidingscyclus, schakelt u "Waarschuwing voorverwarmen" in de gebruikersopties in

2



2. Raak de optie "Handmatig recept" aan.



3. Druk om de **bereidingstemperatuur** van het recept te wijzigen op het temperatuurpictogram aan de linkerkant en voer nieuwe temperatuur in. Er verschijnen twee veelgebruikte temperaturen om snel te kunnen selecteren. Druk op het groene vinkje na het invoeren van een temperatuur.



4. Voor fase 1, voert u **bereidingstijd** in door het tijdsinvoerveld aan te raken. Er verschijnt een numeriek toetsenblok. Voer de tijd in (*tot 60 minuten per fase*) Raak het pictogram "OK" aan.



5. Selecteer het gewenste **microgolfvermogen** door het invoerveld microgolfvermogen aan te raken. Kies uit de opties, variërend van 0% - 100%.




6. Selecteer de gewenste **ventilatorsnelheid** door het invoerveld ventilatorsnelheid aan te raken. Kies uit de opties, variërend van 0% - 100%.



7. Selecteer het gewenste **infraroodvermogen** door het invoerveld infraroodvermogen aan te raken. Kies uit de opties, variërend van 0% - 100%.

8. Herhaal stap 4-7 voor elke bereidingsfase, indien meer dan één bereidingsfase noodzakelijk is.

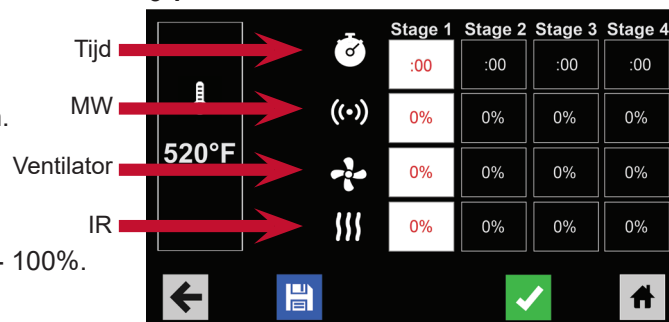
Opmerking: Raak het pictogram bewaren aan om op te slaan zonder eerst te bereiden.  Volg de instructies op de volgende pagina.



9. Open de ovendeur en plaats het gerecht in de oven. Raak het groene vinkje aan om te beginnen met bereiden.

Zodra de bereidingscyclus is voltooid, open de deur en gebruik ovenwanten en/of schep om het gerecht voorzichtig uit de oven te halen. Het scherm keert terug naar het manuele invoerscherm. Zie de instructies op de volgende pagina om het menu-item van handmatig koken op te slaan en te bewerken.

3-7



Handmatige programmering

Een Menu-Item bewaren van handmatig koken:



1. Om de instellingen te bewaren en het menu-item aan te maken, raak het blauwe pictogram bewaren aan



2. Kies een achtergrondkleur en pictogram of een afbeelding voor het aanpassen van het menu-item. Raak de pijl naar rechts aan om naar het volgende scherm te gaan.



3. Geef een naam aan het recept en raak het groene vinkje aan om te bewaren.

4. Om menu-items te herschikken, kunt u ze aanraken, vasthouden en slepen. Raak het groen vinkje aan om deze stap te voltooien en het menu-item te bewaren.

Opmerking: Voor grotere en complexere menu's kan het handiger zijn om menu's te maken en te bewerken met behulp van de ACP-programmeertoepassing. Voor gedetailleerde instructies, ga naar: acpsolutions.com/oven-programming/



Handmatig een bestaand menu-item bewerken:



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.

2. Raak de optie "Bewerken recept" aan.

3. Raak het recept aan dat u wenst te bewerken. De bediening brengt u naar het handmatige bewerkingsscherm, waar u de bereidingsinstellingen kunt wijzigen.



Om het menu-item te verwijderen, raak het oranje pictogram prullenmand aan. Raak het groene vinkje aan om te bevestigen, of raak de "X" aan om te annuleren.

4. **Opmerking:** sla deze stap over als u niets wenst te bereiden.

Open de deur van de oven en plaats het gerecht in de oven. Raak het groene vinkje aan de bereiding te starten met de herziene menu-iteminstellingen. Het scherm keert terug naar het manuele invoerscherm na het beëindigen van de bereidingscyclus.



5. Raak het pictogram pijl naar rechts aan om eventuele wijzigingen in de bereidingsinstellingen op te slaan en naar het volgende scherm te gaan.

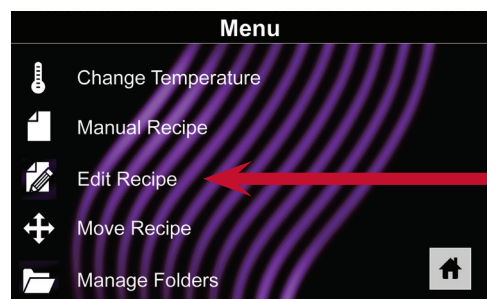


6. Kies een andere achtergrondkleur indien gewenst. Raak de pijl naar rechts aan om een afbeelding op het volgende scherm te selecteren. Raak de pijl naar rechts opnieuw aan om naar het volgende scherm te gaan.



7. Wijzig de naam van het recept indien gewenst. Raak het groene vinkje aan om het menu-item op te slaan.

2



Handmatig verplaatsen recept:



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.

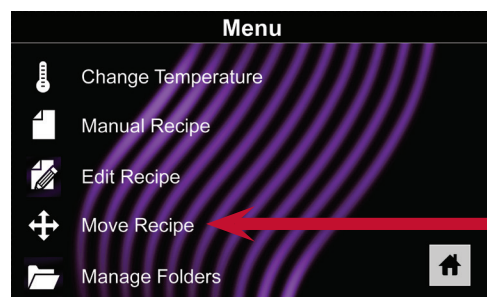
2. Raak de optie "Verplaatsen recept" aan.

3. Raak recepten aan, houd ze vast en sleep ze naar verschillende locaties op het scherm

Een recept naar een map verplaatsen: Raak het recept aan, houd het vast en sleep het naar de map.

Een recept uit een map verplaatsen: Raak het recept aan, houd het vast en sleep het naar de bovenkant van het scherm.

2



Handmatige organisatie: Mappen

Handmatig een map met recepten maken:

Opmerking: U kunt ook mappen maken met de ACP-programmeertoepassing.



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Raak de optie "Mappen beheren" aan in het menuscherm.



3. Om een nieuwe map aan te maken, raak het grijze pictogram map aan onderaan het scherm.



4. Kies een achtergrondkleur en pictogram of een afbeelding voor het aanpassen van de map. Raak het pictogram met pijl naar rechts aan.

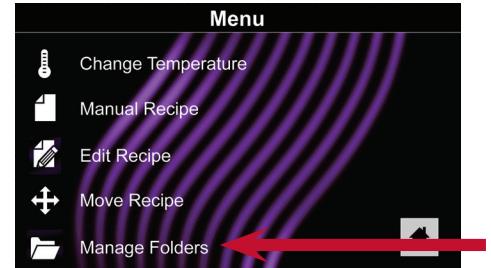


5. Geef een naam aan de map en raak het groene vinkje aan om te bewaren.



6. Controleer dat de nieuwe map op het beginscherm verschijnt. Raak het groene vinkje nogmaals aan om de nieuwe map op te slaan.

2



Handmatig een bestaande map met recepten bewerken:

Opmerking: U kunt ook mappen bewerken met de ACP-programmeertoepassing.



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Raak de optie "Mappen beheren" aan in het menuscherm
3. Raak de map aan die u wenst te bewerken.

Om de map te verwijderen: Raak het oranje pictogram prullenmand aan.

Wanneer u wordt gevraagd "Weet u zeker dat u de map wilt verwijderen?" raak dan het vinkje aan om te bevestigen. Of raak de "X" aan om te annuleren.



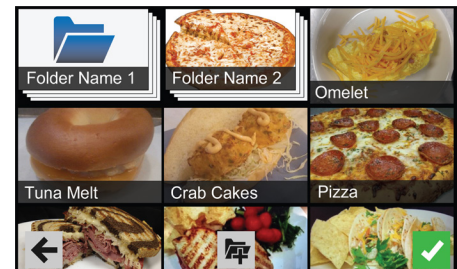
4. Selecteer desgewenst een andere foto, pictogram of kleur voor de map.
Raak het pictogram met pijl naar rechts aan om naar het volgende scherm te gaan.



5. Wijzig de naam van het recept indien gewenst.
Raak het groene vinkje aan om wijzigingen op te slaan.



6. Raak het groene vinkje nogmaals aan om de herziene map op te slaan.



Handmatige organisatie: Tabbladen

Handmatig een tabblad met recepten maken:

Opmerking: U kunt ook tabbladen met recepten maken met de ACP-programmeertoepassing.



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Raak de optie "Beheren Tabbladen" aan in het menuscherm.

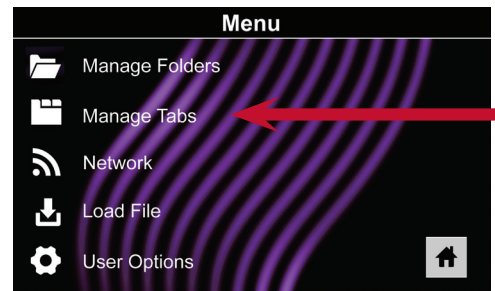


3. Raak de optie "Tabblad toevoegen" aan
4. Een nieuw tabblad wordt weergegeven aan de bovenkant van het scherm.



5. Raak het pictogram beginpagina aan om terug te keren naar het beginscherm.

2



Handmatig een bestaand tabblad met recepten bewerken

Opmerking: U kunt ook tabbladen bewerken met de ACP-programmeertoepassing.



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Raak de optie "Beheren Tabbladen" aan in het menuscherm.
3. Raak het tabblad aan dat u wenst te bewerken.



De afbeelding op het tabblad wijzigen: Raak de optie "Pictogram kiezen" aan. Selecteer een afbeelding. Raak het groene vinkje aan.



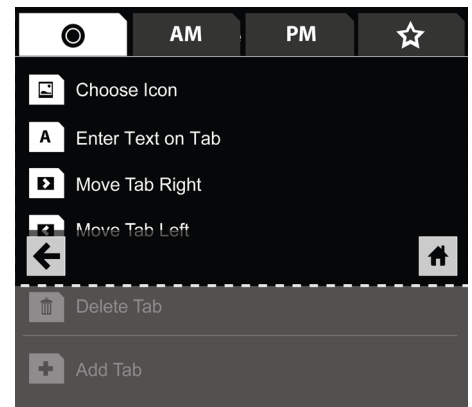
Tekst toevoegen aan het tabblad: Raak de optie "Tekst invoeren op tabblad" aan. Voer de gewenste tekst in en raak het groene vinkje aan om te bewaren.

Verplaatsen van het tabblad: Raak de optie "Verplaatsen Tabblad rechts" of "Verplaatsen Tabblad links" aan.

Tabblad verwijderen: Raak de optie "Tabblad verwijderen" aan.



4. Raak na het aanbrengen van de wijzigingen het pictogram beginpagina aan om op te slaan en terug te keren naar het beginscherm.



Ovenprogrammering: USB-flashdrive

Let op: Uploaden van een nieuw bestand overschrijft bestaande items in de oven. Om ervoor te zorgen dat deze items niet verloren gaan, maak eerst een back-up van deze bestanden door ze te exporteren naar een USB-station.

Export-menu via USB-flashdrive



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Scrol naar beneden en raak de "Bestand laden"-optie aan
3. Plaats de flashdrive in de USB-poort wanneer gevraagd
4. Selecteer "Bestanden exporteren" wanneer gevraagd. Scherm "Bestanden kopiëren" verschijnt. Verwijder de USB-flashdrive **niet** tot het "Succes"-scherm verschijnt.
5. Als het bestand is gekopieerd, raak het pictogram "Home" aan om terug te keren naar het beginscherm. USB-flashdrive verwijderen. Instellingen en menu-items worden op de USB-flashdrive geladen en zijn klaar voor gebruik in de ACP-programmeertoepassing.



Open Menu in de ACP-programmeertoepassing

Opmerking: Bekijk voor meer uitgebreide instructies de gebruikersgids van de ACP-programmeertoepassing online

1. Plaats het flashstation in de USB-poort op de computer.
2. Open de ACP-programmeertoepassing.
3. Selecteer "Bestand," dan "Openen". Navigeer naar het flashstation. Kies op de menubalk Bestand* en open.

Import-menu via USB-flashdrive



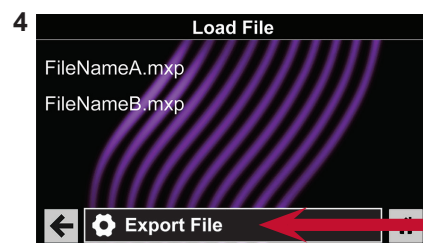
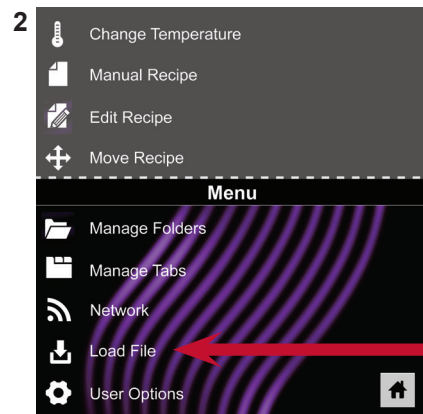
1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Scrol naar beneden en raak de "Bestand laden"-optie aan

Let op: Het uploaden van een nieuw bestand overschrijft bestaande items in oven. Om er zeker van te zijn dat deze niet verloren gaan, moet u eerst een back-up maken door ze naar een USB-station te exporteren.

3. Plaats de flashdrive in de USB-poort wanneer gevraagd

Opmerking: Maak eerst het menubestand aan met de ACP-programmeertoepassing. Bekijk voor meer uitgebreide instructies de gebruikersgids van de ACP-programmeertoepassing online.

4. Raak het gewenste bestand aan om te uploaden.
5. Als het bestand is geüpload, raak het pictogram "Home" aan om terug te keren naar het beginscherm. Instellingen en menu-items zullen nu worden geladen en klaar zijn voor gebruik.



*Bestandsformaten om te importeren via USB:

- Voor geïnstalleerde firmware >3.1.1 Gebruik (Fig. 1) of (Fig. 2)
- Voor geïnstalleerde firmware ≤3.1.0: Gebruik alleen (Fig. 2)

Figuur 1 exported_mxp.mxp

Figuur 2 Images
 MXP22New.xml
 MXP22New.zip



Ovenprogrammering: Wi-Fi en Ethernet

Oven verbinden met netwerk:



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Raak de "Netwerk"-optie aan.
3. Verbinden met het netwerk door Ethernet of Wi-Fi naar keuze:

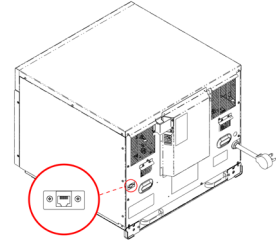
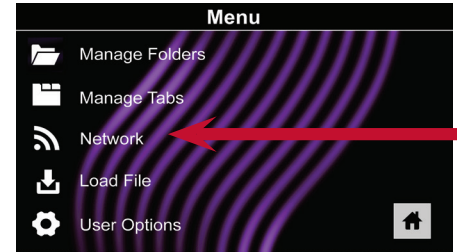
Verbinden via Wi-Fi:

- Schakel Wi-Fi in door de "Aan"-optie aan te raken.
- Selecteer het gewenste Wi-Fi-netwerk. Voer het wachtwoord van het netwerk in. Als het netwerk niet onmiddellijk verschijnt, tik dan op 'Zoeken' om te zoeken naar de Wi-Fi-netwerk.

Verbinden via Ethernet:

- Zorg ervoor dat het Ethernet-snoer is aangesloten op de achterkant van de oven en de wandcontactdoos. Gebruik indien nodig een tang om de plastic plug voorzichtig uit de ethernetpoort aan de rechter achterkant van de oven te verwijderen. Plug de Ethernetkabel in.

2

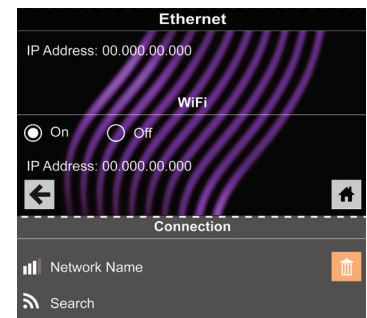


Computer verbinden met oven via Wi-Fi/Ethernet:

1. Computer aansluiten op hetzelfde netwerk en wachtwoord invoeren.
2. Een IP-adres verschijnt op de ovenbesturing zodra deze op het netwerk is aangesloten. Open een internetbrowservenster op de computer en voer het IP-adres in zoals het op het ovenscherm verschijnt.
3. Voer uw login-informatie in:

Login-informatie	
Gebruikersnaam	ACP_MXP
Wachtwoord	Express

4. De oven en de computer zijn nu verbonden.



Receptinformatie overzetten via Wi-Fi/Ethernet:

1. Na het aansluiten van de computer op de oven en na het inloggen, klikt u op het tabblad "Upload Recepten" in het browservenster.

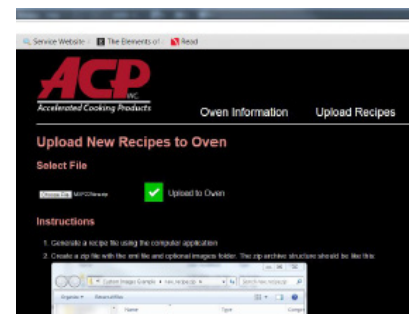
Let op: Het uploaden van een nieuw bestand overschrijft bestaande items in oven. Om er zeker van te zijn dat deze niet verloren gaan, moet u eerst een back-up maken door ze naar een USB-station te exporteren.



2. Upload het menubestand* (gemaakt door de ACP-programmeertoepassing) door de instructies op de webpagina te volgen. Raak het groene vinkje aan.
3. Zodra het bestand volledig is geladen, verschijnt een bericht dat zegt "Upload geslaagd!" De recepten worden geïmporteerd wanneer de oven in stand-by gaat."



4. Om de oven door de stand-bymodus te laten lopen, raakt u het pictogram beginscherm aan en vervolgens het groene pictogram aan. De oven zal beginnen afkoelen. Selecteer het rode pictogram stop om terug te keren naar het beginscherm. Menu-items en instellingen zullen worden geüpload en zullen klaar zijn voor gebruik.



* Bestandsformaten om te importeren via Wi-Fi:

- Voor geïnstalleerde firmware >3.1.1 Gebruik (Fig. 3) of (Fig. 4)
- Voor geïnstalleerde firmware ≤3.1.0: Gebruik alleen (Fig. 4)

Figuur 3 exported_mxp.mxp

Figuur 4 Images
 MXP22New.xml
 MXP22New.zip

Onderhoud en reiniging

Volg de hieronder en op de volgende pagina weergegeven aanbevelingen om XpressChef™ 4i-ovens op de juiste wijze te onderhouden.

⚠ Het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen met ammoniak, fosfaten, chloor, natrium of kaliumhydroxide (loog) kan belangrijke onderdelen van de oven beschadigen. Gebruik geen reinigingssystemen die gebruik maken van waterdruk. Door het gebruik van niet-goedgekeurde reinigingsmiddelen zal de garantie komen te vervallen.

Aanbevolen schoonmaakmiddelen:

Een vochtige doek, schuurspons, ACP Oven Cleaner (item CL10 (VS), item CL10W (EU)), ACP Oven Shield Oven Protectant (item SH10 (VS), item PR10W (EU)), mild vloeibaar afwasmiddel, rubberen handschoenen, veiligheidsbril, microvezeldoek.

Bij een nieuwe oven, voordat u deze voor de eerste keer gebruikt:

Spuit als de oven schoon is ACP Oven Shield (SH10) op een vochtige doek en veeg hiermee alle binnenoppervlakken af. Verwijder de Oven Shield niet. Zet de oven aan en verwarm deze voor om te beginnen met bereiden.

Dagelijkse reiniging:

1. Oven voorbereiden

- Zet de oven uit door te drukken op de AAN/UIT-knop. De ventilator blijft nog enkele minuten draaien om het interieur van de oven sneller af te koelen. Laat het interieur van de oven op kamertemperatuur komen voor het reinigen.
- Let op: Om de oven sneller af te laten koelen, kunt u een bakje met ijs in de oven zetten nadat u deze heeft uitgezet.
- Verwijder na het afkoelen het rek en andere accessoires uit de oven. Gebruik een ovenwant om de porseleinen afdekking van het infrarood-element voorzichtig te verwijderen. Gebruik een ovenwant of tang om het infrarood-element naar achter op te tillen.



2. Binnenkant van de oven reinigen.

- Gebruik een schuurspons om voorzichtig aangekoekte resten te verwijderen van het infrarood-element en de niet-klevende beschermstroken.
- Veeg met een warme, vochtige en schone doek de binnenkant van de oven en de deurchoke af. Oefen zachte druk uit bij het reinigen van de zijanten van de binnenzijde van de oven. Spoel de doek af en wring deze uit. Herhaal 2-3 keer om achtergebleven deeltjes uit de oven te verwijderen.
- GEBRUIK VOOR HARDNEKKIGE VUILRESTEN ACP Oven Cleaner (CL10/CL10W):



- Draag rubberen handschoenen en een veiligheidsbril. Spuit ACP Oven Cleaner op de deur en binnenzijde van de oven. Spuit niet in geperforeerd materiaal. Laat het reinigingsmiddel 2 minuten weken.



- Reinig geperforeerde onderdelen met een vochtige doek besproeid met reiniger.

⚠ Spuit GEEN reinigungsoplossing in geperforeerd materiaal.

- VEEG DE BINNENZIJDE VAN DE OVEN AF. Gebruik een vochtige en schone doek om de binnenzijde van de oven af te vegen, en spoel de doek af en wring deze uit. Herhaal 2-3 keer om achtergebleven ovenreiniger en vuilresten uit de oven te verwijderen.



- Plaats het infrarood-element weer terug nadat u de binnenzijde van de oven hebt gereinigd.

3. Accessoires schoonmaken

- Reinig het ovenrek en de porseleinen afdekking van het infrarood-element met mild afwasmiddel zoals Dawn® en een niet-schurende spons of een zachte borstel. Goed afspoelen en laten drogen. Wanneer de afdekking en het rek droog zijn, kunt u deze terugplaatsen in de oven.
- Raadpleeg voor andere accessoires het in de originele verpakking meegeleverde instructieblad.

4. Buitenkant van de oven reinigen

- REINIG DE BUITENDEUR en andere oppervlakken met een schone doek, spons of nylon pad en gebruik een oplossing van mild reinigingsmiddel en warm water.
- TOUCHSCREEN REINIGEN met een droog of vochtigmicrovezeldoekje.

⚠ Gebruik geen Glassex of andere agressieve chemicaliën. Spuit geen vloeistof op het scherm.



⚠ WAARSCHUWING

Draag beschermende handschoenen en een veiligheidsbril bij het schoonmaken van de oven. Ga met zorg om met kookgerei, accessoires en de deur om brandwonden te voorkomen. Laat de oven, kookgerei en accessoires afkoelen voordat u ze schoonmaakt. Oven, kookgerei en accessoires worden heet tijdens gebruik.

Het niet schoonhouden van de oven kan leiden tot slijtage van de oppervlakken, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Onderhoud en reiniging

Wekelijkse schoonmaak

1. Luchtfilter reinigen

- Verwijder de luchtfilters die zich onderaan aan beide zijden van de oven bevinden.
⚠LET OP: Gebruik de oven niet zonder luchtfilters.
- Reinig de filters in een oplossing van mild reinigingsmiddel met warm water.
- Spoel grondig af en laat volledig drogen.
- Vervang de filters door ze terug te schuiven in de locaties aan de zijkant.



Aanbevolen procedures

WEL de oven dagelijks reinigen.

WEL niet-bijtende reinigingsmiddelen gebruiken.

WEL beschermende handschoenen en een veiligheidsbril dragen tijdens het schoonmaken.

WEL altijd de aanbevolen schoonmaakmiddelen gebruiken: *Een vochtige doek, schuurspons, ACP Oven Cleaner (CL10/CL10W) en ACS Oven Shield Protectant (SH10/PR10W).*

WEL de oven en instrumenten af laten koelen voordat u ze schoonmaakt.

WEL voedsel uit de oven verwijderen aan het einde van de cyclus.

WEL het rek en de porseleinen afdekking van het element schoonmaken met warm zeepsop en aan de lucht laten drogen.

WEL alleen accessoires gebruiken die zowel veilig voor gebruik zijn bij hoge temperatuur en in een magnetron.

WEL kookgerei op het midden van het ovenrek plaatsen, zonder dat deze de zijkanten raken.

NIET bijtende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die ammoniak, fosfaten, chloor, natrium of kaliumhydroxide (loog) bevatten.

NIET reinigingssystemen op basis van waterdruk gebruiken.

NIET reinigungsoplossing in perforaties spuiten.

NIET schuursponzen gebruiken om de binnenwanden of het rode afdichtmiddel in de hoeken te reinigen.

NIET voedsel in plastic folie bereiden.

NIET de magnetronmodus gebruiken als de oven leeg is.

Raadpleeg met chemische vragen Chemco's MSDS' for ACP Oven Cleaner and ACP Oven Shield Protectant, of neem contact op met ACP, Inc. ComServ Customer Service.

XpressChef™ contact:



866-426-2621

e-mailadres: commercialservice@acpsolutions.com

Gebruikersopties

Er zijn verschillende opties die u kunt wijzigen om de werking van de oven aan te passen voor uw bedrijf. De tabel op pagina 23 geeft deze opties weer; de fabrieksinstelling is in het vet weergegeven.

Openen en wijzigen van gebruikersopties:



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Scrol naar beneden en raak aan om "Gebruikersopties" te selecteren.

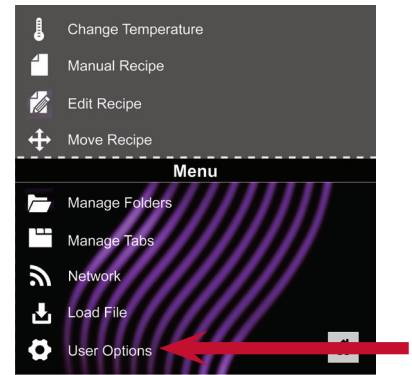


3. Gebruik dit menu voor het aanpassen van de oveninstellingen. Raak de pijl naar links aan om terug te keren naar het menu.

Opmerking: U kunt ook wijzigingen aanbrengen aan de gebruikersopties met de ACP-programmeertoepassing.

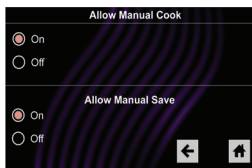
Opmerking: Het programmeren van de voorverwarmingstemperatuur in het menu van de gebruikersopties stelt de oven in op een bepaalde temperatuur telkens wanneer deze wordt ingeschakeld

2



Handmatig koken toestaan

Optie Handmatig koken toestaan moet zijn ingeschakeld om de opties Toestaan handmatig opslaan te bekijken.



Herinnering filter reinigen

Wanneer het "Reinig filter"-bericht wordt weergegeven, dient u de luchtfilters grondig te reinigen. **Het reinigen van de luchtfilters zal het bericht niet afsluiten.** Bericht verdwijnt automatisch na 24 uur.

- a. Selecteer "Filter gereinigd" om te bevestigen dat deze werden gereinigd.
- b. Selecteer "Annuleren" om het pop-upvenster te sluiten.

Opmerking: Als "Filter gereinigd" is aangevinkt, wordt de herinneringstijd opnieuw ingesteld.

Noodzakelijke reinigingsfrequentie van luchtfilters afhankelijk van het gebruik van de microgolf en de omgevingscondities. Zodra de frequentie is bepaald, stelt u de gebruikersoptie in voor het juiste tijdsbestek.

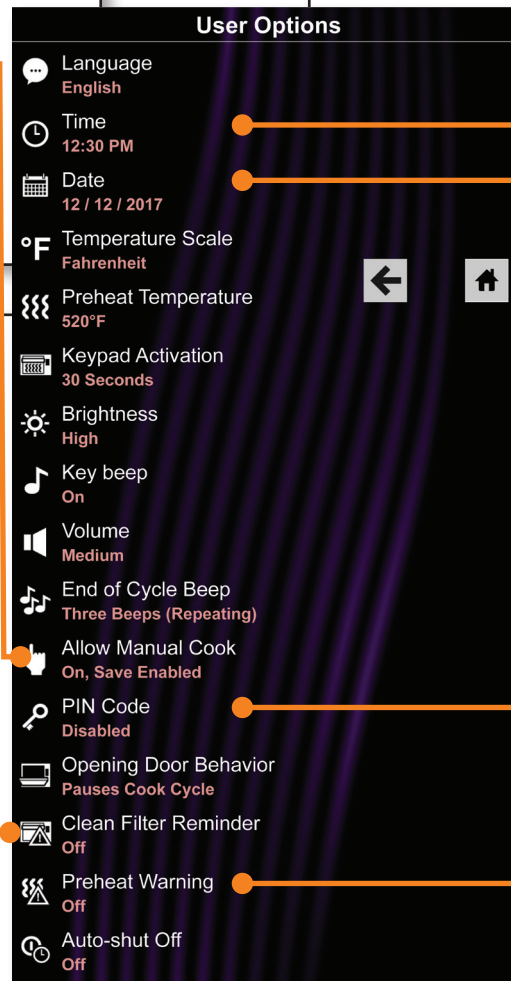
Luchtfilters en openingen moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat de oven kan oververhitten. Zie "1. Luchtfilter reinigen" op pagina 21 voor reinigingsinstructies.



Tijd en datum

Deze oven houdt een gegevenslogboek van informatie bij, met inbegrip van de datum en het tijdstip van de werking. Deze informatie wordt gebruikt voor het opsporen en oplossen van fouten. Een nauwkeurige datum en de tijd zijn belangrijk voor het gegevenslogboek.

1. Selecteer **tijd**. Kies formaat (12u of 24u). Voer de lokale tijd in.
2. Raak de pijl naar links aan om terug te keren.
3. Selecteer **datum**. Kies formaat (MM/DD/YYYY of DD/MM/YYYY). Voer de datum van vandaag in.
4. Raak de pijl naar links aan om terug te keren.



PIN-code

Indien **PIN-code** is ingeschakeld, selecteer een 4-cijferige numerieke code. PIN-code moet worden ingeschakeld voordat een getrainde technicus *Onderhoudsmodus* kan inschakelen

Waarschuwing voorverwarmen

Om te verzekeren dat de oven de gewenste temperatuur bereikt voor het begin van de bereidingscyclus, schakelt u **Waarschuwing voorverwarmen** in de gebruikersopties in. Instelling inschakelen bij gebruik van recepten met een andere starttemperatuur dan de standaard **voorverwarmtemperatuur**

Standaard gebruikersopties

De onderstaande tabel toont de standaard gebruikersopties; de fabrieksinstelling voor elk model is in het vet weergegeven.

Gebruikersoptie	STANDAARDINSTELLING PER MODEL	
	XpressChef™ 4i, 60Hz	XpressChef™ 4i, 50Hz
Taal	Engels , Chinees (Mandarijn), Japans, Koreaans, Russisch, Duits, Frans, Italiaans, Pools, Deens, Grieks, Latijns, Zweeds, Portugees, Spaans, Thais, Lao, Nederlands, Vietnamees, Arabisch, Oekraïens, Filipijnse, Noors, Hindi, Bengali	Engels , Chinees (Mandarijn), Japans, Koreaans, Russisch, Duits, Frans, Italiaans, Pools, Deens, Grieks, Latijns, Zweeds, Portugees, Spaans, Thais, Lao, Nederlands, Vietnamees, Arabisch, Oekraïens, Filipijnse, Noors, Hindi, Bengali
Tijd <i>*tijdinvoer kan worden aangepast per uur en minuut</i>	*12u *24u	*12u *24u
Datum <i>*datum invoer kan worden aangepast per dag, maand en jaar</i>	*MM/DD/JJJJ *DD/MM/JJJJ	*MM/DD/JJJJ *DD/MM/JJJJ
Temperatuurschaal	Celsius Fahrenheit	Celsius Fahrenheit
Voorverwarmtemperatuur <i>200°F - 520°F (93°C - 270°C)</i>	520°F (270°C)	270°C (520°F)
Toetsenbordactivering	30 seconden 60 seconden 2 minuten	30 seconden 60 seconden 2 minuten
Helderheid	Laag Med Hoog	Laag Med Hoog
Toetstoon	Aan Uit	Aan Uit
Volume	Laag Medium Hoog	Laag Medium Hoog
Piepgeluid einde van de cyclus	Drie keer piepen (eenmalig) Drie keer piepen (herhaaldelijk) Doorlopend tot de deur wordt geopend	Drie keer piepen (eenmalig) Drie keer piepen (herhaaldelijk) Doorlopend tot de deur wordt geopend
Handmatig koken toestaan	Aan Uit	Aan Uit
Handmatig opslaan toestaan	Aan Uit	Aan Uit
PIN-code <i>*moet een 4-cijferige numerieke code zijn</i>	*Aan Uit	*Aan Uit
Gedrag bij het openen van de deur	Timer opnieuw instellen Onderbreekt de bereidingscyclus	Timer opnieuw instellen Onderbreekt de bereidingscyclus
Herinnering filter reinigen	Elke 7 dagen Elke 30 dagen Elke 90 dagen Uit	Elke 7 dagen Elke 30 dagen Elke 90 dagen Uit
Waarschuwing voorverwarmen	Aan Uit	Aan Uit
Automatische uitschakeling	2 uur 4 uur 8 uur Uit	2 uur 4 uur 8 uur Uit

Voordat u contact opneemt voor Service

WAARSCHUWING

Om elektrische schokken te vermijden die ernstig persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kunnen hebben, mag u de buitenste behuizing nooit verwijderen. Alleen een geautoriseerde technicus mag de buitenste behuizing verwijderen.

Dit is een klasse A-product. In een huishoudelijke omgeving kan dit product radiostoringen veroorzaken, in welk geval de gebruiker passende maatregelen moet nemen.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
Oven werkt niet	Controleer dat de oven is aangesloten. Controleer dat de oven is aangesloten op een geaard circuit. Controleer de zekering of stroomonderbreker.
Oven werkt af en toe	Controleer de luchtfilters en luchtafvoeropeningen
Als de oven geen invoer aanvaardt bij gebruik van de pad	Zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd. Open en sluit de deur, druk opnieuw op de pad.
Ventilator van de oven schakelt in wanneer de oven niet aan het voorverwarmen is of in werking is.	Normale werking
Wanneer ik de oven uitschakel, blijft het scherm nog opgelicht	Normale werking
Herinnering filter reinigen wordt getoond	Dit is normaal en zal 24 uur worden getoond.
Scherm van de oven geblokkeerd	De oven moet opnieuw worden ingesteld. Modellen zonder reset-knop: <i>De stekker van de oven uittrekken. Wacht 5 seconden. Steek de stekker van de oven terug in.</i> Modellen uitgerust met reset-knop: <i>Druk op de kleine blauwe knop aan de voorzijde, rechtsonder in de hoek van het toestel, onder het paneel met het wapenschild, om de oven opnieuw in te stellen.</i>
"GO"-fout wordt weergegeven op het scherm	Oven heeft maximale temperatuur overschreden Temp. ELEKTRONISCHE LIMITER-model: <i>Trek de stekker van de oven uit / Steek terug in. Als "GO" fout zich blijft voordoen: Neem contact op met ACP, Inc. ComServ Klantendienst</i> MECHANISCHE LIMITER-model: <i>Nadat de oven is afgekoeld, druk op de rode resetknop op de achterkant, rechtsonder in de hoek van het apparaat. Als "GO" foutbericht blijft verschijnen, of opnieuw verschijnt, neem contact op met ACP, Inc. ComServ Klantendienst</i>

XpressChef™ contact:



e-mail: commercialservice@acpsolutions.com

Voor volledige productdocumentatie, ga naar:
www.acpsolutions.com