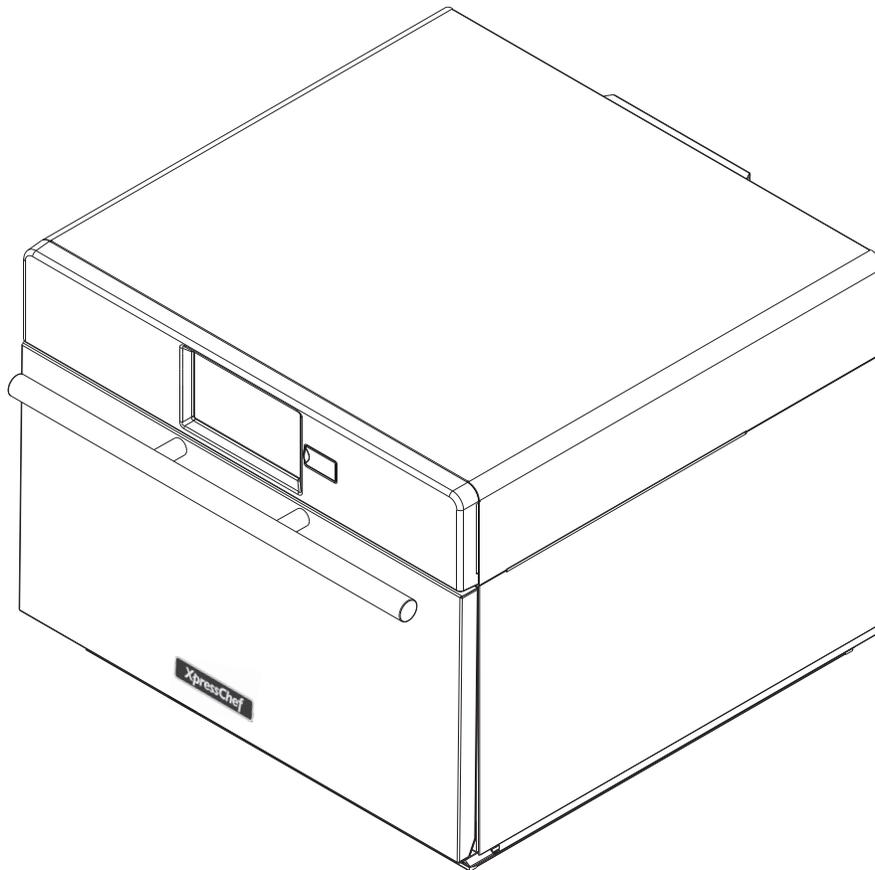


# Manuel de l'utilisateur

FOUR COMBINÉ COMMERCIAL À HAUTE VITESSE



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

***XpressChef***<sup>™</sup>

# Table des matières

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

# Identification du modèle

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

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série ou S/N : \_\_\_\_\_

Date d'installation : \_\_\_\_\_

Nom et adresse du vendeur : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

– **À l'intérieur** des États-Unis ou du Canada, appelez le numéro gratuit 866-426-2621.

– **À l'extérieur** des États-Unis et du Canada, composez le 319-368-8195.

– **E-mail** : [commercialservice@acpsolutions.com](mailto: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/](https://acpsolutions.com/product-literature/)

## Ressources en ligne du four

### Application de programmation ACP



Téléchargez et installez l'application de programmation ACP pour créer, éditer et personnaliser le menu et afficher les paramètres de votre four, à l'aide d'un ordinateur de bureau ou d'une tablette.

Pour télécharger la version la plus récente de l'application de programmation ACP, veuillez vous rendre sur [acpsolutions.com/oven-programming/](https://acpsolutions.com/oven-programming/)

### Mises à jour du firmware



Pour une expérience utilisateur optimale, ACP recommande d'utiliser la dernière version du firmware du four.

Pour télécharger les mises à jour du firmware et les instructions d'installation, ou accepter les notifications de mise à jour par e-mail, veuillez vous rendre sur [acpsolutions.com/oven-programming/](https://acpsolutions.com/oven-programming/)

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

1. **NE JAMAIS** essayer de faire fonctionner le four avec la porte ouverte car l'ouverture de la porte peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas modifier ou altérer le verrouillage de sécurité.
2. **NE PAS** placer le moindre objet entre la face avant du four et la porte qui permettrait l'accumulation de résidu du sol ou de nettoyant sur les surfaces d'étanchéité.
3. **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage au niveau de :
  1. la porte (déformation)
  2. des charnières et loquets (brisés ou desserrés)
  3. des joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- D. Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel technique dûment qualifié.

# 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.
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.
12. **Ne pas** chauffer des biberons dans le 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.

## 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.

## 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.

## Instructions de sécurité supplémentaires pour le four combiné :

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 puedan ser fácilmente observados.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# Installation et mise à la terre

## Instruction de mise à la terre / prise de terre



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

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

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

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



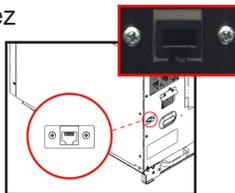
## Installation

### ÉTAPE 1 - Déballage du four

- Vérifiez que le four n'est pas endommagé et que la porte ou la cavité ne sont pas bosselées.
- Signalez immédiatement tout bossellement ou pièce cassée en contactant le lieu d'achat.

**N'essayez pas d'utiliser le four s'il est endommagé.**

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du four.
- Si le four a été entreposé dans un lieu très froid, attendez quelques heures avant de brancher l'alimentation.
- Si vous envisagez de le programmer via Ethernet, retirez le bouchon de plastique du port sur le côté droit de l'arrière du four. Si nécessaire, utilisez délicatement une pince.



### ÉTAPE 2 - Placez le four sur le plan de travail

- La profondeur du plan de travail recommandée est de 66 cm (26 po).
- N'installez pas le four à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, telle qu'une friteuse à cuisson profonde ou un four à pizza. Cela pourrait entraîner un mauvais fonctionnement du four et réduire la durée de vie des pièces électriques.
- Ne pas bloquer ou obstruer les filtres du four. Prévoyez un accès pour le nettoyage.
- Installez le four sur une surface plane du plan de travail.
- La prise doit être située de façon à ce que la fiche reste accessible lorsque le four est en place.
- 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.

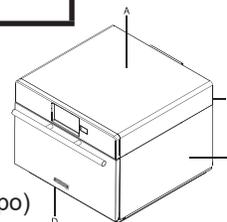
### ÉTAPE 3 - Installation de la grille

- Installez de la grille du four
  1. La cavité du four ne doit pas être chaude au toucher.
  2. Placez la grille dans le four, sa protection arrière orientée vers la partie arrière du four.

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

### ⚠ MISE EN GARDE

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



### Dégagements du four

- A. Prévoyez au moins 5,1 cm (2 po) de dégagement au-dessus du four. Une circulation d'air adéquate autour du four permet de refroidir les composants électriques. Si la circulation d'air est restreinte, le four risque de ne pas fonctionner correctement et la durée de vie des composants électriques est réduite.
- B. Aucun dégagement n'est requis à l'arrière du four.
- C. Prévoyez au moins 2,54 cm (1 po) de dégagement sur les côtés du four.
- D. Installez le four combiné de manière à ce que la partie inférieure soit à au moins 91,5 cm (3 pi) au-dessus du sol.

## Conseils de cuisson

- Les récipients en métal peuvent être utilisés dans l'XpressChef™ 4i si leur hauteur ne dépasse pas 1½ pouces (38 mm). Les différents types de métaux conduisent la chaleur à des vitesses différentes. L'aluminium chauffe plus rapidement que l'acier inoxydable. Évitez d'utiliser des casseroles et des accessoires en silicone.
- La cuisson en plusieurs étapes permet de conserver la qualité des aliments congelés et délicats. Finir la cuisson des aliments en mode micro-ondes à 0 %, avec ventilation et IR (infrarouges) permet de les brunir et de les rendre croustillants sans cuisson excessive.
- Profitez de ces accessoires :
  - Un panier antiadhésif** (SB10, TB10, OB10, ou NB10) : permet de brunir les aliments ou de les rendre croustillants. Facilite également le nettoyage. Idéal pour les produits panés tels que les nuggets de poulet, les frites, les bâtonnets de mozzarella ou les beignets de piments jalapeños.
  - Pierre à pizza**(ST10X) : Permet de brunir le pain et les pizzas et de les rendre croustillants.
  - Accessoire de gril pour panini** (GR10) : Permet d'obtenir des marques de gril sur un produit.
  - Presse à panini** (PRS10) : Crée des marques de panini pressé sur les sandwichs.
  - Pelle à four** (PA10) : Permet de retirer les sandwichs et les pizzas des fours à XpressChef™ 4i.
  - Kit de pieds** (LG10) : Ascenseurs du four 4 pouces (102 mm).
  - Poêle en métal carrée** (SQ10) : Poêle en aluminium, idéale pour les aliments qui ne nécessitent pas un chauffage direct à partir d'un élément rayonnant et pour les aliments desquels peut suinter de la graisse ou de la sauce.
  - Grille à pizza : Idéale pour brunir les sandwichs et les pizzas et les rendre croustillants, ainsi que pour tout autre aliment qui nécessite un chauffage direct à partir d'un élément rayonnant. *(Disponible dans le commerce)*
  - Plat en céramique : Idéal pour les aliments devant être cuits dans un récipient, tels les aliments prêt-à-servir, les légumes cuits ou les soupes. *(Disponible dans le commerce)*
- La température la plus fréquemment utilisée est 270 °C (520 °F). Réduisez la température du four si le produit doit cuire pendant longtemps.
- Recouvrez la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé pour pouvoir retirer facilement les aliments une fois qu'ils sont cuits et nettoyer la plaque.
- Les moules à muffins sont idéaux pour les gâteaux individuels ou les brownies. Vaporisez la plaque avec un peu d'huile de cuisson pour pouvoir retirer facilement les aliments une fois qu'ils sont cuits.
- Le nettoyage fréquent empêche les dépôts pouvant affecter la performance du four.
- Utilisez un nettoyant tel que le nettoyant pour four ACP (CL10 (USA), CL10W (UE)) et le protecteur de la paroi de four ACP (SH10 (USA), PR10W (UE)), ou un autre produit de nettoyage qui ne contient PAS d'ammoniaque, de phosphate, de chlore, de sodium, d'hydroxyde de sodium ou d'hydroxyde de potassium, car ces agents peuvent endommager les parties délicates du four et annuler la garantie sur ces pièces. Pour de meilleurs résultats, utilisez des revêtements anti-adhésifs et remplacez-les chaque fois que vous constatez une usure ou oxydation excessive.
- Les éléments seront chauds une fois la cuisson terminée. Utilisez toujours des gants de cuisine, des pinces ou une pelle à pizza pour retirer les plats du four

## Quand utiliser la cuisson en plusieurs étapes

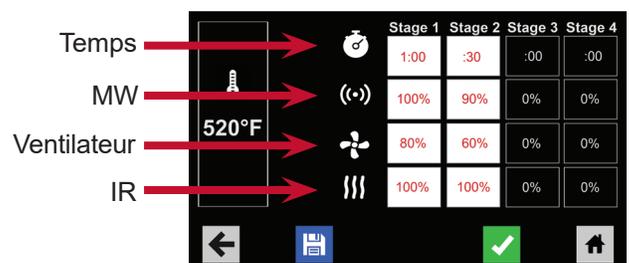
La cuisson en plusieurs étapes permet d'utiliser jusqu'à quatre cycles de cuisson différents ou étapes consécutives, sans intervention répétée de l'utilisateur. Les étapes de cuisson peuvent être réglée pour décongeler les aliments au départ, puis faire cuire et ensuite garder les aliments au chaud jusqu'au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

**Remarque :** Le temps de cuisson total pour toutes les étapes combinées ne doit pas dépasser 99:99. Les différentes étapes ne doivent pas dépasser 60 minutes.

### Exemple : PÂTÉS IMPÉRIAUX (CONGELÉS)

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

	Étape 1	Étape 2
<b>Temps</b>	1:00	:30
<b>Micro-ondes</b>	100%	90%
<b>Ventilateur</b>	80%	60%
<b>IR</b>	100%	100%



# Caractéristiques



**1. Poignée de porte robuste**

*Poignée de chef en acier inoxydable.*

**2. Numéro de série de l'appareil**

*Situé sur la partie supérieure gauche, à l'arrière du four.*

**3. Filtres à air**

*Le four est équipé de deux filtres à air. Chacun est situé sur la partie inférieure des parois du four. Pour les retirer, il suffit de les faire glisser vers l'extérieur.*

**4. Écran True-Touch™**

*Affichage haute définition – jusqu'à 1200 éléments*

**5. Bouton MARCHE/ARRÊT**

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

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

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

**7. Port Ethernet**

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

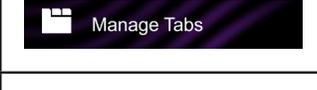
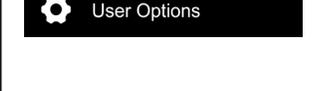
**8. Gaine de protection en porcelaine pour l'élément à infrarouge**

*Le four est équipé d'une gaine de protection en porcelaine pour l'élément à infrarouge afin d'améliorer la sécurité des opérateurs et de simplifier l'entretien du four.*

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

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

# Descriptions des menus du panneau tactile

	<p><b>ÉCRAN DU MENU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour choisir parmi les différentes catégories</li> </ul>
	<p><b>MODIFIER LA TEMPÉRATURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modifie la température actuelle du four</li> </ul>
	<p><b>MANUEL DE RECETTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entrez manuellement les paramètres pour une recette</li> </ul>
	<p><b>MODIFIER LA RECETTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modifiez la température actuelle du four</li> </ul>
	<p><b>DÉPLACER LA RECETTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Déplacez/réorganisez les recettes individuelles programmées</li> </ul>
	<p><b>GÉRER LES DOSSIERS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ajoutez ou modifiez les dossiers de recettes</li> </ul>
	<p><b>GÉRER LES ONGLETS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ajoutez ou modifiez les onglets de recettes</li> </ul>
	<p><b>RÉSEAU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Connecter le four au Wi-Fi</li> </ul>
	<p><b>CHARGER LE FICHER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Transférer un fichier de menu au four via un lecteur flash USB</li> </ul>
	<p><b>OPTIONS DE L'UTILISATEUR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modifier une variété d'options de l'utilisateur comme le signal sonore, la température, etc.</li> </ul>

# Touchez les descriptions d'icônes écran

	<p><b>ICÔNE D'ALLUMAGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour préchauffer le four. <i>(Le ventilateur continuera de fonctionner si la température dépasse les 200° C / 95° C).</i></li> </ul>
	<p><b>ICÔNE DU MENU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour accéder à un écran de menu pour modifier manuellement les recettes, changer les options de l'utilisateur, etc.</li> </ul>
	<p><b>ICÔNE DE L'ACCUEIL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour revenir à l'écran d'accueil</li> </ul>
	<p><b>SAISIE DU TEMPS DE CUISSON</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indique la colonne de saisie du temps de cuisson dans la saisie manuelle de cuisson</li> </ul>
	<p><b>SAISIE DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indique la colonne de saisie de puissance du micro-ondes dans la saisie manuelle de cuisson</li> </ul>
	<p><b>SAISIE DE PUISSANCE DU VENTILATEUR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indique la colonne de saisie de puissance du ventilateur dans la saisie manuelle de cuisson</li> </ul>
	<p><b>SAISIE DE PUISSANCE DE L'INFRA-ROUGE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indique la colonne de saisie de puissance de l'infra-rouge dans la saisie manuelle de cuisson</li> </ul>
	<p><b>ICÔNE ENREGISTRER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour enregistrer une recette programmée manuellement et revenir à l'écran principal</li> </ul>
	<p><b>ICÔNE COCHE VERTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour démarrer la cuisson après avoir entré manuellement une recette. Appuyez pour enregistrer les modifications</li> </ul>
	<p><b>ICÔNE RETOUR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour revenir à l'écran précédent</li> </ul>
	<p><b>ICÔNE SUIVANT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour passer à l'écran suivant</li> </ul>
	<p><b>ICÔNE SUPPRIMER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour supprimer l'élément de menu, le dossier ou le réseau</li> </ul>
	<p><b>ICÔNE PAUSE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour mettre en pause un cycle de cuisson</li> </ul>
	<p><b>ICÔNE STOP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour annuler un cycle de cuisson Appuyez pour arrêter et retourner à l'écran principal.</li> </ul>
	<p><b>ICÔNE NOUVEAU DOSSIER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour ajouter un nouveau dossier.</li> </ul>
	<p><b>ICÔNES DOSSIERS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisées pour organiser les recettes programmées. Peuvent être personnalisées avec une couleur, une icône ou une image <i>Exemple : Dossier - pizza, pizza au fromage, pizza au pepperoni, etc.</i></li> </ul>
	<p><b>ICÔNES ONGLETS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisées pour organiser les recettes programmées. <i>Exemple : Menus AM ou PM</i></li> </ul>
	<p><b>ICÔNE RECETTE PROGRAMMÉE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez pour commencer le cycle de cuisson de la recette désirée</li> </ul>

# Fonctionnement général du four

## Puissance du four, préchauffer

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



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



Appuyez sur l'icône verte « Marche »

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



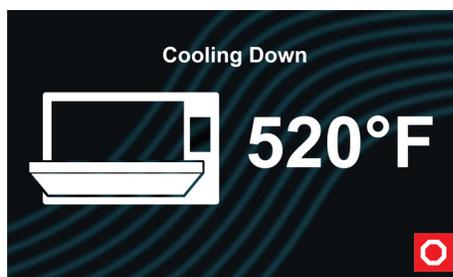
Appuyer de nouveau sur la touche alimentation pour interrompre le préchauffage, ou appuyez sur l'icône bleue du menu pour accéder le menu ou aux options de l'utilisateur.

## Mise hors tension du four



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

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



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

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

## Méthodes de cuisson et de programmation

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

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

*Pour télécharger et voir des exemples de menus, rendez-vous sur [acpsolutions.com/oven-programming/](https://acpsolutions.com/oven-programming/)*

## Première utilisation Régler les options de l'utilisateur

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

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

# Menu préprogrammé

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

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

## Articles de menu préprogrammés standards :

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



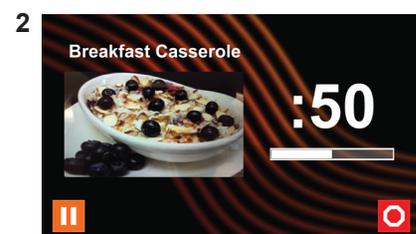
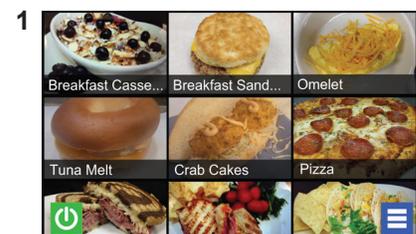
## Cuisiner avec des articles de menu préprogrammés

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

**Remarque :** Si « Avertissement Préchauffage » est activé (paramétrage personnalisé de l'utilisateur, voir page 23) et que la température de préchauffage diffère de la température de préchauffage par défaut, le contrôle interrompra le cycle de cuisson.

Pour garantir que le four atteigne la température désirée avant le début du cycle de cuisson, activez « Avertissement Préchauffage » dans les options de l'utilisateur.

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



# Articles préprogrammés du menu

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

**SIGNIFICATIONS DES ABRÉVIATIONS :**  
 MW = Énergie des micro-ondes  
 VENTILATEUR = Énergie par convection  
 IR = Énergie de rayonnement infra-rouge



**CASSEROLE DE PETIT DÉJEUNER**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	1:00	50%	0%	100%
2	0:40	40%	40%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**SANDWICH DE PETIT DÉJEUNER**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	0:40	60%	20%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**OMELETTE**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	1:00	60%	0%	100%
2	0:50	50%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**FONDANT DE THON**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	0:20	60%	0%	100%
2	0:10	40%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**BEIGNETS DE CRABE**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	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**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	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%



**PANINI REUBEN**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	0:40	60%	10%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**PANINI MUFFULETTA**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	0:40	50%	50%	100%
2	0:05	80%	80%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**TACOS AU POISSON**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	1:30	50%	30%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**SAUMON**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	1:55	40%	10%	100%
2	0:10	100%	20%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**LÉGUMES GRILLÉS**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	2:35	90%	90%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**POMME DE TERRE AU FOUR**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	0:55	100%	10%	100%
2	2:00	80%	0%	100%
3	2:00	60%	10%	100%
4	0	0%	0%	0%



**SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	0:35	30%	20%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**ANANAS GRILLÉ**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	1:00	80%	40%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**AILES DE POULET**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	1:00	100%	0%	100%
2	1:15	80%	0%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**FRITES**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	1:00	100%	0%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



**CREVETTES**  
 Température : 520° C (270° C)

ÉTAPE	TEMPS DE CUISSON	MW	VENTILATEUR	IR
1	1:05	30%	60%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%

# Cuisson manuelle

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

Utilisez la cuisson manuelle quand un temps et des niveaux de puissance spécifiques de cuisson sont souhaités. Cette fonction est très utile lorsque vous expérimentez de nouveaux produits alimentaires. Le temps de cuisson maximum *total* est de 99:99. Les différentes étapes ne doivent pas dépasser 60 minutes. Le micro-ondes, le ventilateur et l'IR sont réglables sur des niveaux de puissance compris entre 0 et 100 %.

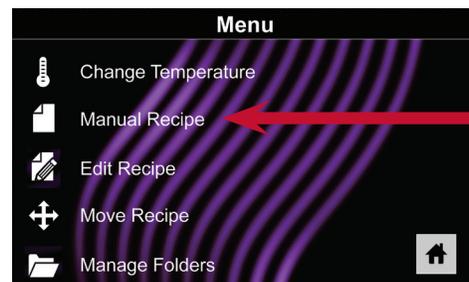
Remarque : Vous pouvez également créer et modifier des recettes à l'aide de l'application de programmation ACP.



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

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

2



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



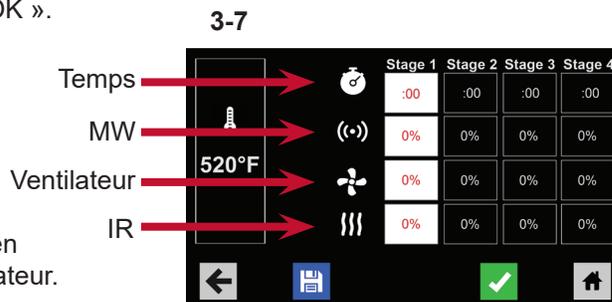
3. Pour modifier la **température de cuisson** d'une recette, appuyez sur l'icône de température à gauche et saisissez une nouvelle température. Deux températures fréquemment utilisées seront affichées pour une sélection rapide. Appuyez sur la coche verte après avoir saisi une température.



4. À l'étape 1, entrez le **temps de cuisson** en touchant la zone de saisie du temps. Un pavé numérique s'affiche. Saisissez l'heure (jusqu'à 60 minutes par étape). Touchez l'icône « OK ».



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



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



7. Sélectionnez la **puissance de l'infrarouge** souhaitée en appuyant sur la zone de saisie de puissance de l'infrarouge. Choisissez une des options allant de 0 % à 100 %.

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

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



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

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

# Programmation manuelle

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



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



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



## Modifiez manuellement un article de menu existant:



1. Touchez l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Touchez l'option « *Edit Recipe* » (Modifier une recette).
3. *Touchez la recette à modifier. La commande vous invitera sur l'écran de modification manuelle, où vous pourrez modifier les paramètres de cuisson. Pour supprimer l'élément de menu, touchez l'icône de poubelle orange. Touchez ensuite la coche verte pour confirmer, ou la croix (X) pour annuler.*



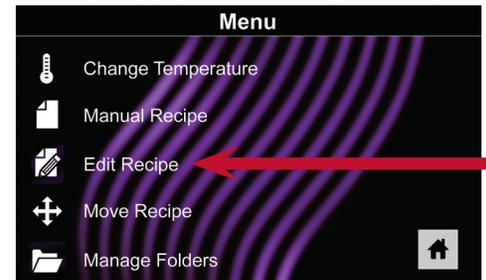
4. **Remarque:** Ignorez cette étape si vous ne voulez rien faire cuire. Ouvrez la porte du four et placez les aliments dans le four. Touchez l'icône de la coche verte pour commencer la cuisson avec les paramètres révisés de l'élément de menu. L'affichage retournera à l'écran de saisie manuelle à la fin du cycle de cuisson.
5. Touchez l'icône de la flèche droite pour enregistrer toutes les modifications apportées aux paramètres de cuisson et passer à l'écran suivant.
6. Si vous le souhaitez, choisissez une couleur d'arrière-plan différente. Touchez la flèche droite pour sélectionner une image sur l'écran suivant. Touchez de nouveau la flèche droite pour passer à l'écran suivant.



7. Si vous le souhaitez, modifiez le nom de la recette. Touchez ensuite la coche verte pour enregistrer l'élément de menu.



2



## Déplacer manuellement la recette:

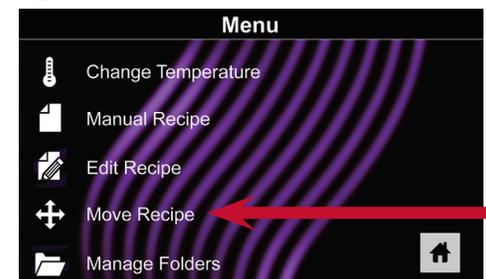


1. Touchez l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Touchez l'option « *Move Recipe* » (Déplacer une recette).
3. Touchez, maintenez et faites glisser des recettes vers d'autres emplacements sur l'écran.

**Déplacer une recette dans un dossier :** Touchez, maintenez et faites glisser la recette jusqu'au dossier.

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

2



# Organisation manuelle: Dossiers

## Création manuelle d'un dossier de recettes:

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



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



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



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

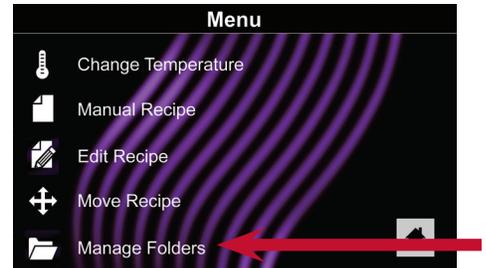


5. Nommez le dossier et touchez la coche verte pour enregistrer.



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

2

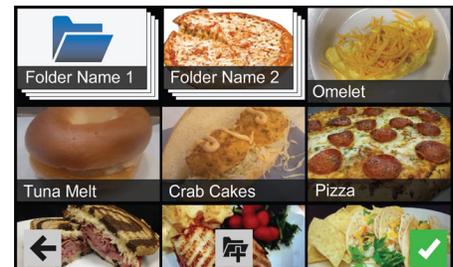


## Modification manuelle d'un dossier de recettes existant :

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



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



**Pour supprimer le dossier :** Touchez l'icône de poubelle orange. Lorsque le message « *Are you sure you want to delete the folder?* » (Voulez-vous vraiment supprimer le dossier ?) s'affiche, touchez la coche pour confirmer. Ou touchez la croix « X » pour annuler.



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



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



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

# Organisation manuelle : Onglets

## Créer manuellement un onglet de recettes :

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



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



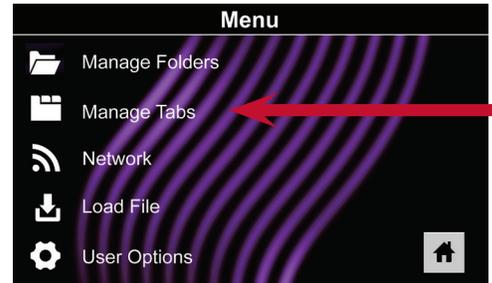
3. Appuyez sur l'option « Ajouter un onglet »

4. Un nouvel onglet s'affiche en haut de l'écran.



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

2



## Modifiez manuellement un onglet de recette existant

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



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



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



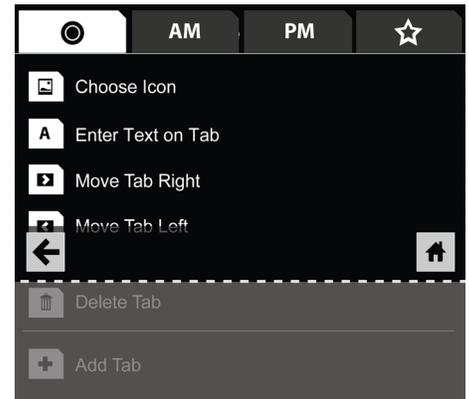
**Ajouter du texte à l'onglet :** Appuyez sur l'option « Saisie du texte de l'onglet ». Saisissez le texte souhaité et appuyez sur la coche verte pour enregistrer.

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

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



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



# Programmation du four: Clé USB

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

## Exportation du menu via une clé USB

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

## Ouverture du menu dans l'application de programmation ACP

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

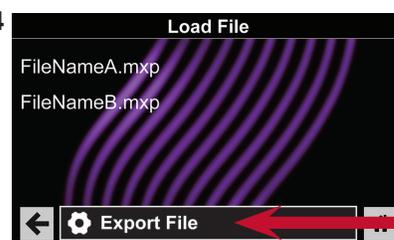
1. Insérez la clé dans le port USB de l'ordinateur.
2. Ouvrez l'application de programmation ACP.
3. Sélectionnez « File » (Fichier), puis « Open » (Ouvrir). Naviguez jusqu'à la clé USB.  
Sélectionnez le fichier de menu\* et ouvrez-le.

## Importation du menu via une clé USB

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

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

3. Lorsque vous y êtes invité, insérez la clé USB dans le port USB.  
**Remarque :** Commencez par créer un fichier de menu en utilisant l'application de programmation ACP. Pour des instructions plus détaillées, consultez les instructions de l'application de programmation ACP en ligne.
4. Touchez le fichier souhaité pour le charger.
5. Une fois le fichier chargé, touchez l'icône d'accueil pour revenir à l'écran principal.  
Les paramètres et éléments de menu sont désormais chargés et prêts à l'emploi.



### \* Formats de fichier pour une importation via le port USB :

- Pour le firmware installé >3.1.1 : Utiliser (Fig. 1) ou (Fig. 2)
- Pour le firmware installé ≤3.1.0 : Utiliser (Fig. 2) seulement

Figure 1 exported\_mxp.mxp

Figure 2 Images  
 MXP22New.xml  
 MXP22New.zip



# Programmation du four: Wi-Fi et Ethernet

## Connexion du four au réseau:



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

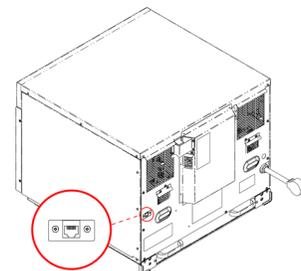
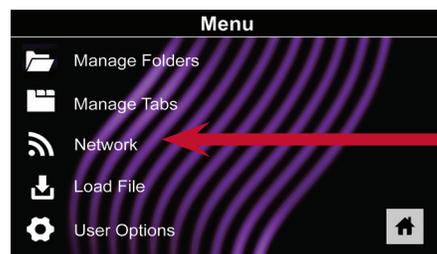
### Pour vous connecter via le Wi-Fi :

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

### Pour vous connecter via Ethernet :

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

2



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

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

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

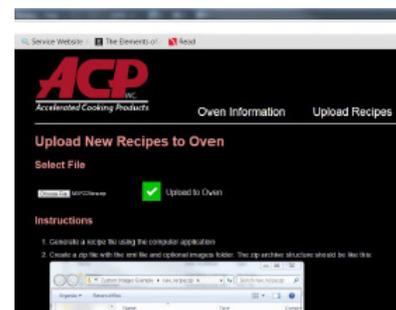
4. Le four et l'ordinateur sont maintenant connectés.



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

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

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



2. Chargez le fichier de menu\* (créé par l'application de programmation ACP) en suivant les instructions sur la page Web. Ensuite, touchez la coche verte.
3. Une fois le fichier entièrement chargé, le message « Upload Successful! The recipes will be imported when the oven enters standby mode. » (Chargement réussi ! Les recettes seront importées lorsque le four sera en mode veille.).



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

### \* Formats de fichier pour l'importation via Wi-Fi :

- Pour le firmware installé >3.1.1 : Utiliser (Fig. 3) ou (Fig. 4)
- Pour le firmware installé ≤3.1.0 : Utiliser (Fig. 4) seulement

Figure 3

exported\_mxp.mxp

Figure 4

Images  
MXP22New.xml  
MXP22New.zip

# Entretien et nettoyage

Suivez les recommandations ci-dessous et à la page suivante pour l'entretien approprié des fours XpressChef™ 4i.

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

## Produits de nettoyage recommandés :

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

## Avant la première utilisation d'un four neuf :

Lorsque le four est propre, vaporiser le protecteur de four ACP (SH10) sur une serviette humide et essuyer toutes les surfaces intérieures. Ne pas retirer le bouclier du four. Allumer le four et préchauffer avant de commencer à cuire avec.

## Nettoyage quotidien

### 1. Préparation du four

- Arrêter le four en appuyant sur la touche ON/OFF. Le ventilateur tournera pendant quelques minutes pour refroidir l'intérieur du four plus rapidement. Attendez que l'intérieur du four atteigne la température ambiante avant de le nettoyer.
- Remarque : Pour accélérer le temps de refroidissement du four, placez un plateau rempli de glace dans la cavité du four après l'avoir éteint.
- Une fois refroidi, retirer la grille et les autres accessoires de la cavité. Utilisez un gant à four pour soulever et retirer délicatement le couvercle en porcelaine de l'élément infrarouge. Utilisez un gant à four ou une pince pour soulever l'élément infrarouge vers le haut et vers l'arrière.



### 2. Nettoyage de l'intérieur du four.

- Utilisez un tampon à récurer pour enlever délicatement toutes les particules incrustées de l'élément infrarouge et des revêtements anti-adhésifs.
- À l'aide d'une serviette propre, chaude et humide, essuyez l'intérieur du four et la zone d'amortissement de la porte. Appliquer une légère pression lors du nettoyage des parois de la cavité. Rincez la serviette et essorez-la. Répétez l'opération 2 à 3 fois pour éliminer les particules restantes du four.
- POUR LES DÉBRIS TENACES, utiliser le nettoyant pour four ACP (CL10/CL10W) :



- Portez des gants en caoutchouc et des lunettes de sécurité. Vaporiser le nettoyant pour four ACP sur la porte et la cavité du four. Éviter de pulvériser dans les trous. Laisser le nettoyant agir pendant 2 minutes.



- Nettoyer la zone perforée avec un torchon humide vaporisé de nettoyant.

⚠ Ne PAS pulvériser le nettoyant dans les trous.

- ESSUYEZ L'INTÉRIEUR DU FOUR. À l'aide d'une serviette propre et humide, essuyez l'intérieur du four, puis rincez la serviette et essorez-la. Répétez l'opération 2 à 3 fois pour enlever le reste du nettoyant et de particules de four.



- Après avoir nettoyé la cavité, ramenez l'élément infrarouge en position.

### 3. Nettoyage des accessoires

- Nettoyez la grille du four et le couvercle des éléments infrarouges en porcelaine à l'aide d'un détergent doux pour lave-vaisselle comme Dawn® et d'une éponge non abrasive ou d'une brosse à poils souples. Rincez à fond et séchez. Lorsque le couvercle et la grille sont secs, réinstallez-les dans la cavité du four.
- Pour les autres accessoires, veuillez vous référer à la notice d'utilisation incluse dans l'emballage d'origine.

### 4. Nettoyage de l'extérieur du four

- NETTOYER LA PORTE EXTÉRIEURE et les autres surfaces avec un torchon, une éponge ou un tampon de nylon propre, utilisant une solution de détergent doux et l'eau chaude.
- NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE avec un torchon en microfibre sec ou humide.

⚠ N'utilisez pas de Windex ou d'autres produits chimiques agressifs. Ne PAS pulvériser de liquide sur l'écran.



## ⚠ MISE EN GARDE

Portez des gants et des lunettes de protection lors du nettoyage du four. Pour éviter les brûlures, manipulez les ustensiles, accessoires et la porte prudemment. Laisser le four, les ustensiles et les accessoires refroidir avant de les nettoyer. Four, ustensiles et accessoires chauffent pendant l'opération.

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

# Entretien et nettoyage

## Nettoyage hebdomadaire

### 1. Nettoyage des filtres à air

- Retirez les filtres à air situés de chaque côté du four à la base.  
⚠ ATTENTION : Ne PAS faire fonctionner le four sans les filtres à air en place.
- Nettoyez les filtres à l'aide d'une solution composée d'un détergent doux et d'eau tiède.
- Rincez et séchez soigneusement.
- Remettez les filtres en les faisant glisser dans leur emplacement d'origine.



### Meilleures pratiques :

**NETTOYEZ** le four tous les jours.

**UTILISEZ** un nettoyant non caustique.

**PORTEZ** des gants et des lunettes de protection pendant le nettoyage.

**UTILISEZ** toujours les produits de nettoyage recommandés : *Serviette humide, tampon à récurer en plastique, nettoyant pour four ACP (CL10/CL10W) et protecteur d'écran à four ACP (SH10/PR10W).*

**LAISSEZ** le four et les accessoires refroidir avant de le nettoyer.

**RETIREZ** les aliments du four à la fin du cycle.

**LAVEZ** la grille et le couvercle des éléments en porcelaine avec de l'eau chaude savonneuse et laissez-les sécher à l'air.

**UTILISEZ** uniquement des accessoires adaptés à la fois au four à haute température et au four à micro-ondes.

**POSEZ** les ustensiles de cuisson au centre de la grille du four, sans toucher les parois du four.

**Ne PAS** utiliser des produits de nettoyage caustiques ou contenant de l'ammoniac, les phosphates, le chlore, l'hydroxyde de sodium ou de potassium (lessive).

**Ne PAS** utiliser de systèmes de nettoyage à pression d'eau.

**Ne PAS** pulvériser de solution de nettoyage dans les trous.

**Ne PAS** utiliser de tampons abrasifs pour nettoyer les parois de la cavité ou le mastic d'étanchéité rouge aux coins de la cavité.

**Ne PAS** faire cuire des aliments avec de la pellicule plastique dessus.

**Ne PAS** faire fonctionner le four sans charge (vide) en mode micro-ondes.

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

Contact XpressChef™ :



866-426-2621

Courriel : [commercialservice@acpsolutions.com](mailto:commercialservice@acpsolutions.com)

# Options de l'utilisateur

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

## Accéder et modifier les options de l'utilisateur :



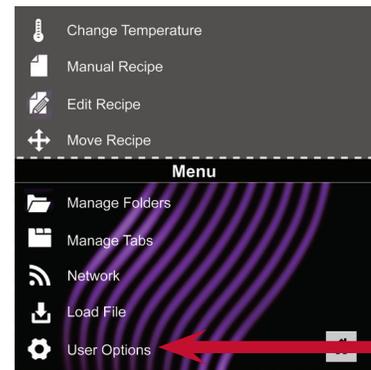
1. Appuyez sur l'icône bleue du menu au bas de l'écran.
2. Faites défiler vers le bas et appuyez pour sélectionner « Options de l'utilisateur ».
3. Utilisez ce menu pour modifier les réglages du four. Appuyez sur la flèche de gauche pour revenir au menu après avoir effectué chaque changement.



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

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

2



### Permettre la cuisson manuelle

#### Permettre la cuisson manuelle

l'option doit être activée afin d'afficher les option **permettre l'enregistrement manuel**.



### Rappel du nettoyage du filtre

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

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

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

La fréquence du nettoyage nécessaire des filtres à air dépend de l'utilisation du micro-ondes et des conditions

ambiantes. Une fois que la fréquence est déterminée, définissez l'option de l'utilisateur pour un intervalle de temps approprié.



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

### User Options



### Heure et Date

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

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

### Code PIN

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

### Avertissement Préchauffage

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

# Options de l'utilisateur par défaut

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

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

# Avant d'appeler le service client

## ⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter un choc électrique pouvant entraîner des blessures graves ou la mort, n'enlevez jamais le boîtier extérieur. Seul un technicien agréé doit enlever le boîtier extérieur.  
Cet appareil est un produit de classe A. Dans un environnement domestique, il peut causer des interférences radio. Dans un tel cas, l'utilisateur peut être tenu de prendre les mesures appropriées.

PROBLÈME	CAUSA POSSIBLE
Le four ne fonctionne pas	Vérifiez que le four est branché. Vérifiez que le four est branché sur un circuit mis à la terre. Vérifiez le fusible et le disjoncteur.
Le four fonctionne par intermittence	Vérifiez les filtres à air et les événements d'aération.
Si le four n'accepte pas les saisies lorsque l'on appuie sur le clavier	Vérifiez que le four est préchauffé. Ouvrez et fermez la porte, appuyez de nouveau sur le clavier.
Le ventilateur du four s'allume alors que le four n'est pas en mode de préchauffage ou de cuisson	Fonctionnement normal
Lorsque j'éteins le four, l'écran reste allumé	Fonctionnement normal
« Clean Filter » (Nettoyer les filtres) s'affiche	Ceci est normal et s'affichera pendant 24 heures.
Affichage du four bloqué	L'affichage du four doit être réinitialisé.  <b>Modèles sans bouton de réinitialisation :</b> <i>Débranchez le four. Patientez 5 secondes. Rebranchez-le.</i>  <b>Modèles équipés d'un bouton de réinitialisation :</b> <i>Appuyez sur le petit bouton bleu à l'avant, en bas à droite de l'unité, sous le panneau de l'écusson, pour réinitialiser le four.</i>
Le message d'erreur « G0 » s'affiche à l'écran	Le four a dépassé la température maximale.  <b>Modèle LIMITEUR ELECTRONIQUE :</b> <i>Débranchez / branchez le four.</i> <i>Si le message « G0 » persiste : Contactez le service client ComServ d'ACP, Inc.</i>  <b>Modèle LIMITEUR MECANIQUE :</b> <i>Après refroidissement du four, appuyez sur le bouton de réinitialisation rouge qui se trouve à l'arrière, dans le coin en bas à droite de l'unité.</i> <i>Si le message « G0 » continue de s'afficher, ou se reproduit, contactez le service client ComServ d'ACP, Inc.</i>

Contact XpressChef™ :



866-426-2621

email: [commercialservice@acpsolutions.com](mailto:commercialservice@acpsolutions.com)

Pour obtenir la documentation complète du produit, consultez :  
[www.acpsolutions.com](http://www.acpsolutions.com)