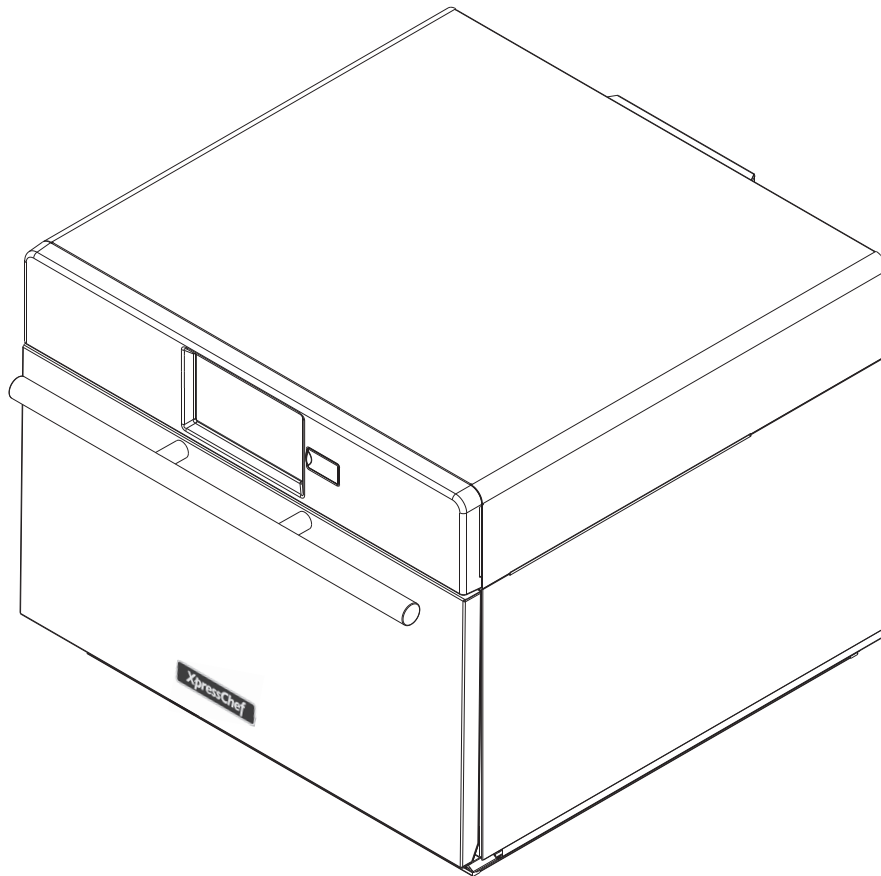


Manuale utente

FORNO COMMERCIALE COMBINATO AD ALTA VELOCITÀ



Conservare queste istruzioni per ogni ulteriore consultazione in futuro. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, assicurarsi che questo manuale venga trasferito insieme al prodotto. Prima di utilizzare questo forno, consultare le ISTRUZIONI DI SICUREZZA per informazioni importanti sulla sicurezza.

XpressChef™

Indice

| | |
|---|--------------|
| Identificazione del modello | 3 |
| Risorse online per il forno | 3 |
| <i>Applicazione di programmazione ACP:</i> | 3 |
| <i>Aggiornamenti del firmware</i> | 3 |
| Importanti istruzioni di sicurezza | 4-5 |
| Installazione e messa a terra | 6 |
| Consigli per la cottura | 7 |
| Caratteristiche | 8 |
| Descrizioni menu del pannello a sfioramento | 9 |
| Descrizioni icone del touchscreen | 10 |
| Funzionamento generale del forno | 11 |
| Menu preprogrammato | 12 |
| Cucinare con voci menù preprogrammate | 12 |
| Voci di menu preprogrammate | 13 |
| Cottura manuale | 14 |
| Programmazione manuale | 15 |
| Salvare una voce di menu dalla cottura manuale: | 15 |
| Modificare manualmente una voce di menu esistente:..... | 15 |
| Spostare una ricetta manualmente: | 15 |
| Organizzazione manuale: Cartelle | 16 |
| Organizzazione manuale: Schede | 17 |
| Programmazione del forno: Unità USB | 18 |
| Esportare il menu tramite unità USB..... | 18 |
| Aprire il Menu nell'applicazione di programmazione ACP | 18 |
| Importare il menu tramite unità USB..... | 18 |
| Programmazione del forno: Wi-Fi ed Ethernet | 19 |
| Collegare il forno alla rete: | 19 |
| <i>Per connettersi tramite Wi-Fi:</i> | 19 |
| <i>Per connettersi tramite Ethernet:</i> | 19 |
| Collegare un computer al forno tramite Wi-Fi/Ethernet: | 19 |
| Trasferire le informazioni della ricetta tramite Ethernet/Wi-Fi: | 19 |
| <i>Informazioni di accesso</i> | 19 |
| Manutenzione e pulizia | 20-21 |
| <i>Prodotti per la pulizia consigliati:</i> | 20 |
| <i>Recommended Cleaning Supplies:</i> | 20 |
| I. <i>Se il forno è nuovo, prima di utilizzarlo per la prima volta:</i> | 20 |
| II. <i>Pulizia giornaliera:</i> | 20 |
| III. <i>Pulizia settimanale</i> | 21 |
| 1. <i>Pulire il filtro dell'aria</i> | 21 |
| <i>Migliori pratiche</i> | 21 |
| Opzioni utente | 22 |
| Accedere e modificare le opzioni utente: | 22 |
| Opzioni utente predefinite | 23 |
| Prima di chiamare l'assistenza | 24 |

Identificazione del modello

Qualora si dovesse contattare ACP, fornire le informazioni sul prodotto. Le informazioni sul prodotto si trovano sulla targhetta con il numero di matricola del forno. Annotare le seguenti informazioni:

Numero modello: _____

Numero di serie o seriale: _____

Data di installazione: _____

Nome e indirizzo del rivenditore: _____

Per qualsiasi domanda o per trovare un tecnico autorizzato ACP, chiamare il servizio clienti ACP ComServ.

– **Da** Stati Uniti o Canada, chiamare il numero verde 866-426-2621.

– **Al di fuori** di Stati Uniti o Canada, chiamare il numero 319-368-8195.

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

La manutenzione in garanzia deve essere eseguita da un tecnico autorizzato ACP. ACP consiglia anche di contattare un tecnico autorizzato ACP o il servizio clienti ACP ComServ qualora si necessiti di assistenza dopo la scadenza della garanzia.

Prima di utilizzare il forno, si prega di leggere le istruzioni di sicurezza fornite in dotazione con il forno.

Le informazioni qui contenute sono soggette a modifiche senza preavviso. Gli errori sono soggetti a correzione. Per la letteratura più recente sul prodotto, si prega di visitare acpsolutions.com/product-literature/

Risorse online per il forno

Applicazione di programmazione ACP



Scaricare e installare l'applicazione di programmazione ACP per creare, modificare e personalizzare il menu e visualizzare le impostazioni per il forno, utilizzando un computer desktop o un tablet.

Per scaricare la versione più recente dell'applicazione di programmazione ACP, visitare acpsolutions.com/oven-programming/

Aggiornamenti del firmware



Per un'esperienza utente ottimale, ACP raccomanda di utilizzare l'ultima versione del firmware del forno.

Per scaricare gli aggiornamenti del firmware e le istruzioni di installazione o per attivare le notifiche di aggiornamento via e-mail, visitare acpsolutions.com/oven-programming/

PRECAUZIONI PER EVITARE UN'ECESSIVA ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE

1. **NON** utilizzare il forno con lo sportello aperto per evitare un'esposizione dannosa all'energia delle microonde. È importante non disattivare o manomettere i dispositivi di sicurezza.
2. **NON** collocare alcun oggetto tra la parte anteriore e lo sportello del forno per evitare che residui di sporco o detersivo si accumulino sulle superfici di tenuta.
3. **NON** usare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non siano presenti danni a:
 1. sportello (piegato)
 2. cerniere e chiusure (rotte o allentate)
 3. guarnizioni e superfici di tenuta.
- D. Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale di assistenza qualificato.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTIMENTO

Per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendi o lesioni personali durante l'utilizzo di apparecchiature elettriche, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base.

1. LEGGERE tutte le istruzioni prima di utilizzare l'attrezzatura.
 2. LEGGERE E SEGUIRE le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ESPOSIZIONI A ECCESSIVA ENERGIA A MICROONDE" a pagina 1.
 3. Questa apparecchiatura DEVE ESSERE COLLEGATA A TERRA. Collegare solo a una presa adeguatamente MESSA A TERRA. Vedere "ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA/MESSA" a pagina 4.
 4. Installare o posizionare questa apparecchiatura SOLO in conformità con le istruzioni di installazione contenute in questo manuale.
 5. Alcuni prodotti come uova intere e contenitori sigillati, ad esempio barattoli di vetro chiusi, possono esplodere e NON DEVONO ESSERE RISCALDATI in questo forno.
 6. Utilizzare questa apparecchiatura SOLO per l'uso previsto come descritto in questo manuale. Non utilizzare sostanze chimiche o vapori corrosivi in questa apparecchiatura. Questo tipo di forno è specificatamente progettato per riscaldare, cuocere o essiccare gli alimenti. Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.
 7. IL CONTENUTO CALDO PUÒ CAUSARE GRAVI USTIONI. NON PERMETTERE AI BAMBINI DI USARE IL MICROONDE. Prestare attenzione quando si rimuovono oggetti caldi
 8. NON utilizzare questa apparecchiatura se ha un cavo o una spina danneggiati, se non funziona correttamente o se è stata danneggiata o è caduta.
 9. Questa apparecchiatura, compreso il cavo di alimentazione, deve essere riparata SOLO da personale di assistenza qualificato. Per la manutenzione delle apparecchiature sono necessari strumenti speciali. Contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
 10. NON coprire o bloccare il filtro (se applicabile) o altre aperture sull'apparecchiatura.
 11. NON conservare questa attrezzatura all'aperto. NON utilizzare questo prodotto vicino all'acqua, ad esempio vicino al lavello della cucina, in un seminterrato umido, in una piscina o in un luogo simile.
 12. NON immergere il cavo o la spina in acqua.
 13. Tenere il cavo LONTANO dalle superfici RISCALDATE.
 14. NON lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
 15. Vedere le istruzioni per la pulizia della porta a pagina 4. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
 16. Per evitare il rischio di incendio nella cavità del forno:
 - A. NON cuocere troppo il cibo. Sorvegliare con attenzione il forno quando si mettono carta, plastica o altri materiali combustibili all'interno del forno per facilitare la cottura.
 - B. Rimuovere i lacci metallici dai sacchetti di carta o di plastica prima di metterli nel forno.
 - C. Se i materiali all'interno del forno si incendiano, tenere la porta del forno CHIUSA, spegnere il forno e scollegare il cavo di alimentazione, oppure spegnere l'alimentazione tramite il pannello dei fusibili o dell'interruttore automatico.
 - D. NON utilizzare la cavità per la conservazione. NON lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o cibo nella cavità quando non in uso.
 17. Solo per uso commerciale.
 18. È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di qualsiasi copertura che offra protezione contro l'esposizione all'energia a microonde.
 19. Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato finché non è stato riparato da una persona competente.
 20. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età pari o inferiore a 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni.
 21. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
 22. Utilizzare solo utensili adatti all'uso nel forno a microonde.
 23. Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, tenere d'occhio il forno a causa della possibilità di accensione.
 24. Se si osserva fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere la porta chiusa per soffocare eventuali fiamme.
 25. La mancata manutenzione del forno in condizioni pulite potrebbe portare al deterioramento della superficie che potrebbe compromettere la durata dell'apparecchio e provocare una situazione pericolosa.
 26. L'apparecchio non deve essere pulito con getto d'acqua o pulitore a vapore.
 27. Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.
 28. Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Solo forni combinati:
29. Non inserire alimenti o utensili di grandi dimensioni in un forno a microonde/convezione poiché potrebbero creare un incendio, un arco elettrico o il rischio di scosse elettriche.
 30. NON pulire con spugnette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal cuscinetto e toccare le parti elettriche con rischio di scossa elettrica.
 31. NON utilizzare prodotti di carta non destinati alla cottura ad alta temperatura quando l'apparecchiatura viene utilizzata in modalità a convezione o combinata.
 32. NON conservare materiali diversi dagli accessori consigliati dal produttore in questa apparecchiatura quando non in uso.
 33. NON coprire nessuna parte del forno con fogli di metallo. La restrizione del flusso d'aria causerà il surriscaldamento del forno.
 34. NON spruzzare soluzioni detergenti per il forno verso la superficie posteriore della cavità interna. Ciò contaminerà e danneggerà il gruppo di riscaldamento a convezione.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA



ATTENZIONE

Per evitare il rischio di lesioni personali o danni materiali, osservare le seguenti istruzioni di sicurezza:

Uso generale:

1. Non utilizzare i normali termometri da cucina nel forno. La maggior parte dei termometri da cucina contengono mercurio e possono causare archi elettrici, malfunzionamenti o danni al forno.
2. Non utilizzare mai carta, plastica o altri materiali combustibili non destinati alla cottura.
3. Quando si cucina con carta, plastica o altri materiali combustibili, seguire le raccomandazioni del produttore sull'uso del prodotto.
4. Non utilizzare tovaglioli di carta che contengono nylon o altre fibre sintetiche. I materiali sintetici riscaldati potrebbero sciogliersi e causare l'incendio della carta.
5. Per evitare il deterioramento della superficie, mantenere il forno pulito. Una pulizia non frequente potrebbe compromettere la durata dell'apparecchio e provocare situazioni pericolose.
6. Pulire regolarmente il forno e rimuovere eventuali depositi di cibo.

Riscaldamento di cibi e liquidi:

7. Liquidi come acqua, caffè o tè possono surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza sembrare bollenti a causa della tensione superficiale del liquido. Non sempre sono presenti bolle o bolle visibili quando il contenitore viene rimosso dal forno a microonde. **QUESTO POTREBBE CAUSARE LIQUIDI MOLTO CALDI IN BOLLITURA IMPROVVISA QUANDO UN CUCCHIAIO O UN ALTRO UTENSILE VIENE INSERITO NEL LIQUIDO.** Per ridurre il rischio di lesioni alle persone:

- A. Non surriscaldare il liquido.
- B. Mescolare il liquido prima e a metà del riscaldamento.
- C. Non utilizzare contenitori dritti con collo stretto.
- D. Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il contenitore nel microonde per un breve periodo prima di rimuoverlo.
- E. Prestare la massima attenzione quando si inserisce un cucchiaio o un altro utensile nel contenitore.

8. Non friggere in forno. Il grasso potrebbe surriscaldarsi ed essere pericoloso da maneggiare.

9. Non cuocere o riscaldare le uova con il guscio o con il tuorlo intero utilizzando l'energia delle microonde. La pressione può aumentare ed esplodere. Forare il tuorlo con una forchetta o un coltello prima della cottura.

10. Forare la buccia di patate, pomodori e alimenti simili prima della cottura con l'energia delle microonde. Quando la pelle viene forata, il vapore fuoriesce in modo uniforme.

11. Non riscaldare contenitori sigillati o sacchetti di plastica nel forno. Il cibo o il liquido potrebbero espandersi rapidamente e causare la rottura del contenitore o del sacchetto. Forare o aprire il contenitore o il sacchetto prima del riscaldamento.

12. Non scaldare i biberon nel forno.

13. I vasetti di alimenti per l'infanzia devono essere aperti quando riscaldati e il contenuto mescolato o agitato prima del consumo, per evitare ustioni.

14. Non utilizzare mai il forno per riscaldare alcol o alimenti contenenti alcol poiché può prendere fuoco più facilmente se surriscaldato.

Ulteriori istruzioni di sicurezza per il forno a microonde:

15. Non utilizzare l'apparecchiatura senza carico o cibo nella cavità del forno.

16. Utilizzare solo popcorn in confezioni progettate ed etichettate per l'uso nel microonde. Il tempo di cottura varia a seconda della potenza del forno. Non continuare a riscaldare dopo che lo scoppio è terminato. I popcorn si bruceranno o bruceranno. Non lasciare il forno incustodito.

17. Non utilizzare utensili metallici nel forno.

18. Un tecnico autorizzato DEVE ispezionare l'attrezzatura ogni anno. Registrare tutte le ispezioni e le riparazioni per un uso futuro.

Ulteriori istruzioni di sicurezza per il forno combinato:

19. Non cuocere i popcorn in questo forno.

20. Non utilizzare utensili metallici nel forno, tranne quando consigliato dai produttori di alimenti a microonde o quando la ricetta richiede utensili metallici in modalità convezione o combinazione. Se possibile, riscaldare gli alimenti in contenitori di vetro o porcellana.

21. La temperatura del forno è di almeno 450°F in modalità convezione. Verificare che plastica, carta o altri materiali combustibili siano consigliati dal produttore per resistere alla temperatura massima del forno.

22. Le griglie, gli utensili, le guide delle griglie e le superfici del forno possono diventare calde durante o dopo l'uso. Utilizzare utensili o indumenti protettivi, come impugnature per pentole o guanti da forno asciutti, quando necessario per evitare ustioni.

23. Non scollegare il forno immediatamente dopo l'uso. La ventola interna deve raffreddare il forno per evitare danni ai componenti elettrici.

24. Attenzione: per evitare ustioni, non utilizzare contenitori carichi di liquidi o prodotti da cucina che diventano liquidi riscaldandosi a livelli superiori a quelli facilmente osservabili.

Installazione e messa a terra

Istruzioni per la messa a terra



Il forno DEVE essere messo a terra. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche grazie ad un conduttore in cui la corrente può scaricarsi in caso di corto circuito. Il forno è dotato di un cavo che include un conduttore di messa a terra e una spina con messa a terra. La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e messa a

terra.

Consultare un elettricista o un manutentore se le istruzioni per la messa a terra non sono chiare o per verificare se la messa a terra è stata realizzata in maniera corretta.

Non utilizzare prolunghe.

Se il cavo di alimentazione del prodotto è troppo corto, incaricare un elettricista qualificato di installare una presa a tre fori. Il forno dovrebbe essere collegato a un circuito separato con la potenza elettrica prevista nelle specifiche del prodotto. Quando il forno combinato è su un circuito con altre apparecchiature, potrebbero essere richiesti tempi di cottura più lunghi e i fusibili potrebbero saltare.

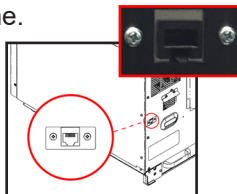
Terminale di messa a terra equipotenziale esterno (solo per l'esportazione) Il forno dispone di terminale di messa a terra secondaria. Il terminale fornisce un collegamento di messa a terra esterno da utilizzare oltre al perno di messa a terra sulla spina. Il terminale si trova all'esterno della parte posteriore del forno ed è contrassegnato con il simbolo indicato a destra



Installazione:

FASE 1 - Togliere il forno dall'imballaggio

- Ispezionare il forno per vedere se presenta danni quali ammaccature sullo sportello o all'interno del vano cottura.
- Segnalare immediatamente eventuali ammaccature o rotture al venditore. Non usare il forno se danneggiato.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'interno del forno.
- Se il forno è stato conservato in una zona estremamente fredda, aspettare alcune ore prima di collegare l'alimentazione.
- Se avete intenzione di programmarlo tramite Ethernet, rimuovere il tappo di plastica dallo sportello sul lato posteriore destro del forno. Se necessario, utilizzare delicatamente una pinza.



FASE 2 - Posizionare il forno sul bancone

- La profondità consigliata del piano di appoggio è di 26 pollici (66 cm).
- Non installare il forno accanto o sopra a una fonte di calore, come un forno per pizza o una friggitrice. Ciò potrebbe impedire al forno di funzionare in modo corretto e potrebbe ridurre la durata delle parti elettriche.
- Non bloccare o ostruire i filtri del forno. Consentire l'accesso per la pulizia.
- Installare il forno su un piano di appoggio orizzontale.
- Posizionare la presa in modo che la spina sia accessibile quando il forno è al suo posto.
- Questo forno deve essere sigillato al piano di lavoro per garantire un corretto funzionamento igienico. È prodotto con una guarnizione del piatto base progettata per fornire questa tenuta.
- Ispezionare la guarnizione per eventuali danni prima di posizionare il forno sul piano di lavoro.
- Ridurre al minimo lo scorrimento del forno per evitare danni alla guarnizione.
- Quando è in posizione, questa guarnizione ha lo scopo di impedire che i liquidi versati sulle superfici adiacenti del piano di lavoro passino sotto parti inaccessibili dell'apparecchiatura.

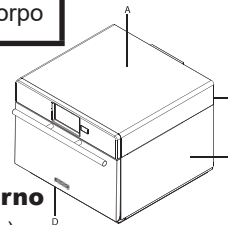
FASE 3 - Installazione griglia

- Installare la griglia del forno
 1. Il vano cottura del forno deve essere freddo al tatto.
 2. Mettere la griglia in forno con la protezione posteriore posizionata verso il retro del forno.

⚠ NON cuocere gli alimenti direttamente sul piano del forno.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di peso eccessivo
Utilizzare due o più persone per spostare e installare il forno.
Si rischia altrimenti di subire lesioni alla schiena o ad altre parti del corpo



Spazi per l'installazione del forno

- A. Lasciare almeno 2 pollici (5,1 cm) di spazio al di sopra del forno. Una adeguata circolazione di aria permette il raffreddamento dei componenti elettrici. In caso di ostruzioni al flusso d'aria, il forno potrebbe non funzionare correttamente, riducendo così la durata delle parti elettriche.
- B. Non ci sono requisiti di spazio di installazione per la parte posteriore del forno.
- C. Lasciare uno spazio di almeno 1 pollice (2,54 cm) ai lati del forno.
- D. Installare il forno in modo che la parte inferiore del forno sia ad almeno 3 piedi (91,5 cm) dal pavimento.

Consigli per la cottura

1. Nel XpressChef™ 4i possono essere utilizzati contenitori metallici con un'altezza di non più di 1 pollice e 1/2 (38 mm). Tipi diversi di metallo trasmettono il calore a velocità diverse. L'alluminio si riscalda più velocemente rispetto all'acciaio inox. Evitare l'uso di accessori e padelle in silicone.
2. La cottura a più fasi aiuta a conservare la qualità dei cibi surgelati e delicati. Terminare la cottura dei prodotti da forno a livello 0% di microonde, ventilatore e raggi infrarossi è un ottimo modo per raggiungere la doratura e la tostatura senza cuocere eccessivamente.
3. Sfruttare gli accessori:
 - a. **Cestello antiaderente** (SB10, TB10, OB10 o NB10): Contribuisce alla doratura e alla tostatura del cibo. Inoltre rende la pulizia più facile. Ottimo per cibi impanati come bastoncini di pollo, patatine fritte, bastoncini di mozzarella, jalapeños.
 - b. **Pietra per pizza**(ST10X): Utile per tostare e dorare pane e pizze.
 - c. **Accessorio per grigliare panini** (GR10): Utile grigliare un prodotto con i classici segni.
 - d. **Tostiera** (PRS10): Crea segni di pressione sui panini.
 - e. **Paletta da forno**(PA10): Utile nella rimozione di panini e pizza dai forni XpressChef™ 4i.
 - f. **Kit piedini**(LG10): Rialza il forno di 4 pollici (102 mm).
 - g. **Padella quadrata in metallo** (SQ10): Padella in alluminio, ottima per gli alimenti che non hanno bisogno di calore diretto proveniente dall'elemento radiante e per gli alimenti che possono gocciolare grasso o condimenti.
 - h. **Accessorio per pizza**: Ottimo per dorare o tostare toast e pizze o qualsiasi alimento che abbia bisogno di calore diretto proveniente dall'elemento radiante. *(Disponibile di serie)*
 - i. **Piatto in ceramica**: Ottimo per alimenti che necessitano di un contenitore, come cibi pronti, verdure tagliate o zuppe. *(Disponibile di serie)*
4. La temperatura utilizzata più spesso per il forno è 520 °F (270 °C). Ridurre la temperatura del forno se il prodotto deve essere cotto a lungo.
5. Foderare la teglia con carta forno per rimuovere più facilmente il cibo dopo il riscaldamento e la pulizia.
6. I contenitori per muffin sono utili per torte singole o brownie. Spruzzare con spray apposito prima della cottura per rimuovere più facilmente il cibo dopo il riscaldamento.
7. Una pulizia frequente evita un inutile accumulo di sporco che potrebbe peggiorare le prestazioni del forno.
8. Utilizzare un detergente come ACP Oven Cleaner (CL10 (US), CL10W (UE)) e ACP Oven Shield Protectant (SH10 (US), PR10W (UE)) o altro detergente che NON contenga ammoniaca, fosfati, cloro, idrossido di sodio o idrossido di potassio, in quanto potrebbe danneggiare componenti basilari del forno e invalidare la garanzia su tali componenti. Per risultati ottimali, utilizzare rivestimenti antiaderenti e sostituirli in caso di eccessiva delaminazione o usura.
9. Gli alimenti saranno molto caldi al termine della cottura. Assicurarsi di utilizzare guanti da forno, pinze o palette da pizza per rimuovere in modo sicuro gli alimenti dal forno.

Quando utilizzare la cottura a fasi

La cottura a fasi consente fino a quattro cicli di cottura, o fasi, da utilizzare consecutivamente senza ulteriori impostazioni da parte dell'utente. La cottura a fasi può essere impostata per scongelare innanzitutto il cibo, poi per cucinarlo e infine per mantenerlo caldo fino al momento di servirlo.

Nota: Il tempo totale di cottura per tutte le fasi combinate non può superare i 99:99.

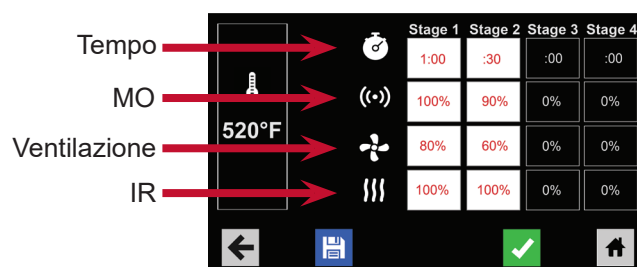
Le fasi individuali non possono superare i 60 minuti.

Esempio: **INVOLTINI PRIMAVERA (CONGELATI)**

Tempo totale cottura: 1:30

Temperatura: 520 °F (270 °C)

| | Fase 1 | Fase 2 |
|---------------------|--------|--------|
| Tempo | 1:00 | :30 |
| Microonde | 100% | 90% |
| Ventilazione | 80% | 60% |
| IR | 100% | 100% |



Caratteristiche



1. Maniglia robusta e resistente

Manico in acciaio inossidabile.

2. Numero di serie dell'unità

Situato sul lato superiore sinistro e sul retro del forno.

3. Filtri dell'aria

Il forno è dotato di due filtri dell'aria. I filtri si trovano ai lati inferiori del forno. Per rimuoverli, è sufficiente estrarli.

4. Display True-Touch™

Il display è dotato di un'interfaccia utente. Utilizzare per impostare il tempo, programmare e operare il forno.

5. Pulsante ON/OFF

Display ad alta definizione – fino a 1200 elementi

6. Porta USB / Copertura protettiva

Il forno è dotato di una porta USB. Utilizzare con unità USB standard.

7. Porta Ethernet

Il forno è dotato di una porta Ethernet. Utilizzare con cavi Ethernet standard.

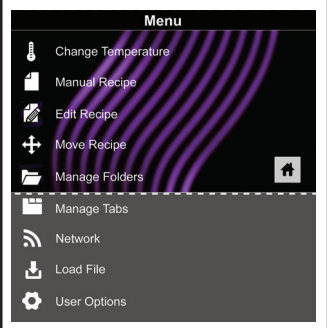



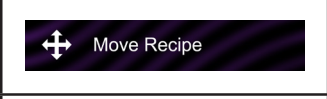
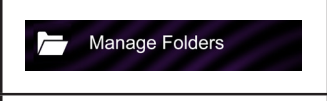
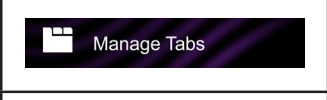

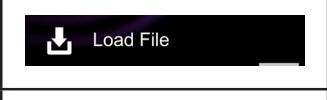
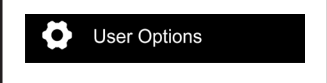
8. Copertura in porcellana dell'elemento a infrarossi

Il forno è dotato di una copertura in porcellana per l'elemento a infrarossi per migliorare la sicurezza dell'operatore e semplificare la manutenzione del forno.

9. Pulsante di reset di alimentazione di emergenza

Il forno è dotato di un pulsante di reset di alimentazione di emergenza che consente agli utenti di riavviare il forno rapidamente e facilmente — senza accedere alla fonte di alimentazione.

Descrizione del menù sul touch panel

| | |
|---|--|
|  | <p>SCHERMATA MENÙ</p> <ul style="list-style-type: none">• Scorrere verso l'alto o verso il basso per scegliere tra le diverse categorie |
|  | <p>CAMBIA TEMPERATURA</p> <ul style="list-style-type: none">• Cambia la temperatura corrente del forno |
|  | <p>RICETTA MANUALE</p> <ul style="list-style-type: none">• Immettere manualmente le impostazioni per una ricetta |
|  | <p>MODIFICA RICETTA</p> <ul style="list-style-type: none">• Cambia la temperatura corrente del forno |
|  | <p>SPOSTA RICETTA</p> <ul style="list-style-type: none">• Sposta/riorganizza singole ricette programmate |
|  | <p>GESTIONE CARTELLE</p> <ul style="list-style-type: none">• Aggiungere o modificare le cartelle delle ricette |
|  | <p>GESTIONE SCHEDE</p> <ul style="list-style-type: none">• Aggiungere o modificare le schede ricette |
|  | <p>RETE</p> <ul style="list-style-type: none">• Collegare il forno al Wi-Fi |
|  | <p>CARICA FILE</p> <ul style="list-style-type: none">• Trasferire un file di menu al forno tramite chiavetta USB |
|  | <p>OPZIONI UTENTE</p> <ul style="list-style-type: none">• Modificare varie opzioni utente come il suono dei tasti, la temperatura, ecc. |

Descrizione delle icone del Touch Screen

| | |
|---|--|
|  | ICONA ACCENSIONE <ul style="list-style-type: none"> Premere per preriscaldare il forno. (<i>Il ventilatore continuerà a girare se la temperatura sarà superiore ai 200°F / 95°C</i>). |
|  | ICONA DEL MENÙ <ul style="list-style-type: none"> Premere per accedere alla schermata menù in cui modificare manualmente le ricette, cambiare le opzioni utente, ecc. |
|  | ICONA HOME <ul style="list-style-type: none"> Premere per tornare alla schermata iniziale |
|  | INSERIMENTO TEMPO <ul style="list-style-type: none"> Indica la colonna tempo nell'inserimento cottura manuale |
|  | INSERIMENTO POTENZA FORNO A MICROONDE <ul style="list-style-type: none"> Indica la colonna della potenza microonde nell'inserimento cottura manuale |
|  | POTENZA VENTILAZIONE <ul style="list-style-type: none"> Indica la colonna della potenza del ventilatore nell'inserimento cottura manuale |
|  | POTENZA INFRAROSSI <ul style="list-style-type: none"> Indica la colonna della potenza infrarossi nell'inserimento cottura manuale |
|  | ICONA SALVA <ul style="list-style-type: none"> Premere per salvare una ricetta programmata manualmente e tornare alla schermata principale |
|  | ICONA DEL SEGNO DI SPUNTA VERDE <ul style="list-style-type: none"> Premere per avviare la cottura dopo aver inserito manualmente una ricetta. Premere per salvare le modifiche |
|  | ICONA INDIETRO <ul style="list-style-type: none"> Premere per tornare alla schermata precedente |
|  | ICONA AVANTI <ul style="list-style-type: none"> Premere per passare alla schermata successiva |
|  | ICONA ELIMINA <ul style="list-style-type: none"> Premere per cancellare la voce di menu, la cartella o la rete |
|  | ICONA PAUSA <ul style="list-style-type: none"> Premere per mettere in pausa un ciclo di cottura |
|  | ICONA STOP <ul style="list-style-type: none"> Premere per annullare un ciclo di cottura. Premere per interrompere e tornare alla schermata principale. |
|  | ICONA NUOVA CARTELLA <ul style="list-style-type: none"> Premere per aggiungere una nuova cartella. |
|  | ICONE DELLE CARTELLE <ul style="list-style-type: none"> Utilizzate per organizzare le ricette programmate. Possono essere personalizzate con colori, icone o immagini <i>Esempio: Cartella pizze: pizza al formaggio, pizza alla diavola, ecc.</i> |
|  | ICONE SCHEDE <ul style="list-style-type: none"> Utilizzate per organizzare le ricette programmate. <i>Esempio: Menù antimeridiani o pomeridiani</i> |
|  | ICONA RICETTA PROGRAMMATTA <ul style="list-style-type: none"> Premere per iniziare il ciclo di cottura per la ricetta desiderata |

Funzionamento del forno in generale

Accensione forno, Preriscaldamento

Il forno può essere impostato a una temperatura di preriscaldamento compresa tra i 200 °F (95 °C) e 520°F (270 °C).

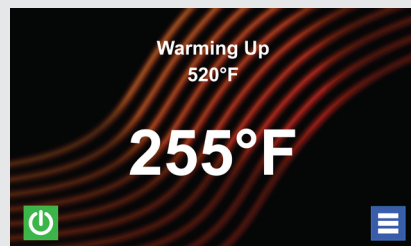



Il forno deve essere collegato alla rete elettrica. (Lo schermo si accenderà nella "Modalità Standby" entro circa 30 secondi.)



Toccare l'icona verde di accensione

Sul display apparirà la temperatura di preriscaldamento del forno.



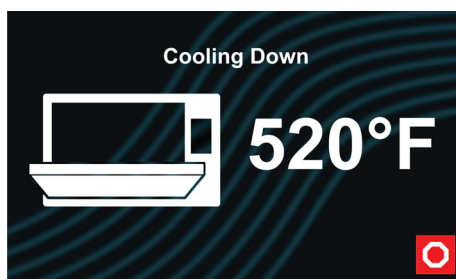
 Toccare nuovamente il tasto di accensione per interrompere il preriscaldamento, o toccare l'icona blu del menù per accedere alle la menù o opzioni utente.

Spegnimento forno



A fine giornata, spegnere il forno premendo l'icona verde sullo schermo. Il forno inizierà a raffreddarsi.

Il ventilatore del forno continuerà a girare per raffreddare il forno.



Sullo schermo comparirà "Raffreddamento" che rimarrà presente fino a quando la temperatura del forno non sarà inferiore a 200 °F (95 °C)

⚠ Attenzione:
Per evitare di danneggiare il motore di convezione, non spegnere l'alimentazione scollegando l'unità o spegnendo l'interruttore di alimentazione fino a quando il ventilatore non si sarà fermato.

Metodi di cottura e programmazione

- Cucinare con comandi preprogrammati
- Cottura manuale e Programmazione del forno
- Creazione Ricette e Menù tramite l'applicazione di programmazione ACP
- Programmazione USB
- Programmazione Wi-Fi
- Programmazione Ethernet

È possibile aggiungere e organizzare le informazioni sulle ricette creando nuove ricette, cartelle e schede. Per ulteriori informazioni, consultare le pagine seguenti (p.14-17)

Per scaricare e visualizzare i menu esemplificativi, visitare acpsolutions.com/oven-programming/

Primo utilizzo Impostare le opzioni utente

Ci sono diverse opzioni che è possibile modificare per personalizzare il funzionamento del forno per la propria attività. Per accedere e modificare le opzioni utente, si prega di consultare **pagina 22 e pagina 23.**

Impostare data e ora nella propria ora locale. Questo forno mantiene un registro dati che viene utilizzato per diagnosticare e risolvere gli errori. Una data e ora precise sono importanti per il registro dati.

Menu preprogrammato

La schermata iniziale sul forno visualizza le opzioni ricetta. Scorrere su e giù con il dito per navigare attraverso ricette e menù sullo schermo. Dopo che il forno si è preriscaldato, viene visualizzato il menù. Il forno ad alta velocità arriva preprogrammato con varie voci di menù per semplificare la cottura.

Nota: Vedere la pagina successiva per le impostazioni di ciascuna voce di menù preprogrammata.

Le voci di menù preprogrammate standard includono:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Teglia prima colazione | 10. Salmone |
| 2. Panino prima colazione | 11. Verdure arrostitite |
| 3. Frittata | 12. Patate al forno |
| 4. Panino al tonno | 13. Sandwich gelato |
| 5. Torte di granchio | 14. Ananas alla griglia |
| 6. Pizza | 15. Alette di pollo |
| 7. Panino Reuben | 16. Patatine fritte |
| 8. Panino Muffuletta | 17. Gamberetti |
| 9. Tacos al salmone | |



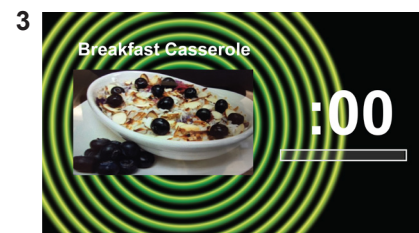
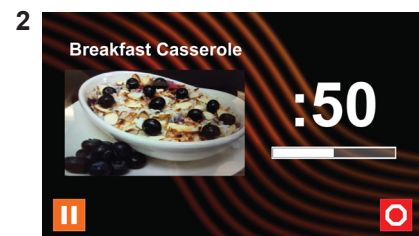
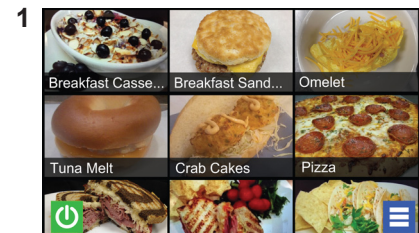
Cucinare con voci menù preprogrammate

1. Dopo che il forno è stato preriscaldato alla temperatura desiderata, aprire lo sportello del forno, porre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello
2. Scorrere fino a scegliere il prodotto alimentare desiderato dal menù e toccare la voce dell'alimento che si desidera cucinare. Inizierà il ciclo di cottura e lo schermo mostrerà il tempo di cottura rimanente.

Nota: Se è attivato il "Preriscaldamento" (per le impostazioni utente personalizzate consultare pagina 23) e la temperatura di preriscaldamento differisce dall'impostazione predefinita, il controllo interromperà il ciclo di cottura.

Per garantire che il forno raggiunga la temperatura desiderata prima dell'inizio del ciclo di cottura, attivare "Avviso preriscaldamento" nelle opzioni utente.

3. Alla fine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico e visualizza un'animazione. Togliere gli alimenti dal forno.



Voci di Menù preprogrammate

Il forno ad alta velocità arriva preprogrammato con varie voci di menù per semplificare la cottura. È possibile utilizzare queste voci come base per lo sviluppo di nuove voci di menù.

SIGNIFICATO ABBREVIAZIONI:

MO = Energia a microonde
 VENTILATORE = Energia a convezione
 IR = Energia radiante a infrarossi



TEGLIA PRIMA COLAZIONE

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 1:00 | 50% | 0% | 100% |
| 2 | 0:40 | 40% | 40% | 100% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



PANINO PRIMA COLAZIONE

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 0:40 | 60% | 20% | 100% |
| 2 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



FRITTATA

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 1:00 | 60% | 0% | 100% |
| 2 | 0:50 | 50% | 10% | 100% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



PANINO AL TONNO

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 0:20 | 60% | 0% | 100% |
| 2 | 0:10 | 40% | 10% | 100% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



TORTE DI GRANCHIO

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | 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

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | 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% |



PANINO REUBEN

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 0:40 | 60% | 10% | 100% |
| 2 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



PANINO MUFFULETTA

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 0:40 | 50% | 50% | 100% |
| 2 | 0:05 | 80% | 80% | 100% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



TACOS DI PESCE

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 1:30 | 50% | 30% | 100% |
| 2 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



SALMONE

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|------|--------------|------|
| 1 | 1:55 | 40% | 10% | 100% |
| 2 | 0:10 | 100% | 20% | 100% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



VERDURE ARROSTITE

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 2:35 | 90% | 90% | 100% |
| 2 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



PATATE AL FORNO

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | 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 GELATO

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 0:35 | 30% | 20% | 100% |
| 2 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



ANANAS ALLA GRIGLIA

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 1:00 | 80% | 40% | 100% |
| 2 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



ALETTE DI POLLO

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|------|--------------|------|
| 1 | 1:00 | 100% | 0% | 100% |
| 2 | 1:15 | 80% | 0% | 100% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



PATATINE FRITTE

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|------|--------------|------|
| 1 | 1:00 | 100% | 0% | 100% |
| 2 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |



GAMBERETTI

Temperatura: 520°F (270°C)

| FASE | ORA | MO | VENTILAZIONE | IR |
|------|------|-----|--------------|------|
| 1 | 1:05 | 30% | 60% | 100% |
| 2 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 3 | 0 | 0% | 0% | 0% |
| 4 | 0 | 0% | 0% | 0% |

Cottura manuale

Nota: La “cottura manuale” deve essere abilitata nelle opzioni utente

Utilizzare la cottura manuale quando si desidera uno specifico tempo e livello di potenza di cottura inseriti. È molto utile quando si sperimentano nuovi prodotti alimentari. Il tempo di cottura *totale* massimo è di 99:99. Le fasi individuali non possono superare i 60 minuti. Microonde, ventilazione e IR possono essere impostati su livelli di potenza diversi tra 0-100%.

Nota: Si possono anche creare e modificare ricette utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.



1. Dopo aver preriscaldato il forno, toccare l'icona blu del menu.

Nota: Per garantire che il forno raggiunga la temperatura desiderata prima dell'inizio del ciclo di cottura, attivare “Avviso preriscaldamento” nelle opzioni utente.

2. Toccare l'opzione “Ricetta manuale”.



3. Per modificare la **temperatura di cottura** per la ricetta, toccare l'icona della temperatura a sinistra e immettere la nuova temperatura. Per la selezione rapida, verranno visualizzate due delle temperature utilizzate più frequentemente. Toccare il segno di spunta verde dopo aver immesso una temperatura.



4. Per la fase 1, inserire il **tempo di cottura** toccando la casella di immissione dell'ora. Apparirà un tastierino numerico. Immettere il tempo (*fino a 60 minuti per ogni fase*). Toccare l'icona “OK”.



5. Selezionare la **potenza microonde** desiderata, toccando la casella di inserimento Potenza forno a microonde. Scegliere tra le opzioni che vanno da 0% a 100%.




6. Selezionare la **velocità della ventola** desiderata toccando la casella di inserimento della velocità della ventola. Scegliere tra le opzioni che vanno da 0% a 100%.



7. Selezionare la **potenza degli infrarossi** desiderata toccando la casella di inserimento potenza dell'infrarosso. Scegliere tra le opzioni che vanno da 0% a 100%.

8. Ripetere i passaggi da 4 a 7 per ogni fase di cottura, se fosse necessaria più di una fase di cottura.

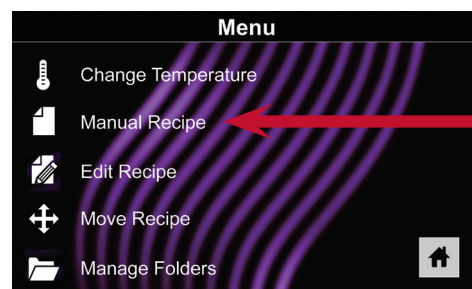
Nota: Per salvare senza prima cuocere, toccare l'icona Salva.  Seguire le istruzioni nella pagina successiva.



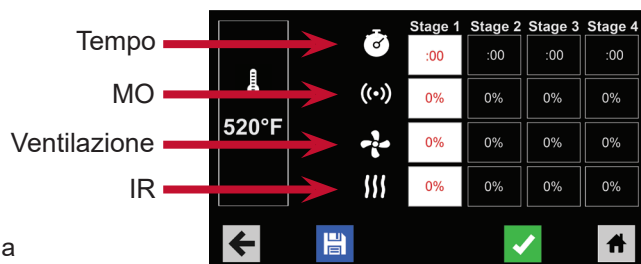
9. Aprire lo sportello del forno e inserire l'alimento nel forno. Toccare l'icona con il segno di spunta verde per avviare la cottura.

Una volta completato il ciclo di cottura, aprire lo sportello e utilizzare guanti da forno e/o spatola per rimuovere con attenzione le pietanze. Il display tornerà alla schermata di inserimento manuale. Consultare le istruzioni alla pagina seguente per salvare e modificare una voce di menu dalla cottura manuale.

2



3-7



Programmazione manuale

Save a Menu Item from Manual Cook:



1. Per salvare le impostazioni e creare una voce di menù, toccare l'icona blu Salva.
2. Scegliere un colore di sfondo e un'icona o un'immagine per personalizzare la voce di menu. Toccare la freccia destra per passare alla schermata successiva.
3. Dare un nome alla cartella e toccare il segno di spunta verde per salvare.
4. Per riorganizzare le voci di menu, è possibile toccare, tenere premuto e trascinarle. Toccare il segno di spunta verde per completare questo passaggio e salvare la voce di menù.

Nota: Per menu più grandi e complessi, potrebbe essere più agevole creare e modificare i menu tramite l'applicazione di programmazione ACP. Per istruzioni dettagliate, visitare: acpsolutions.com/oven-programming/



Modificare manualmente una voce di menu esistente:



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Modifica ricetta".



3. Toccare la ricetta desiderata per modificarla. Il controllo passerà alla schermata di modifica manuale, dove si potranno rivedere le impostazioni di cottura. Per eliminare la voce di menu, toccare l'icona arancione del cestino. Toccare il segno di spunta verde per confermare o toccare la "X" per chiudere.



4. **Nota:** Saltare questo passaggio se non si vuole cucinare nulla. Aprire lo sportello del forno e porre gli alimenti nel forno. Toccare l'icona con il segno di spunta verde per avviare la cottura con le impostazioni della voce di menù modificata. Il display tornerà alla schermata di input manuale alla fine del ciclo di cottura.



5. Toccare l'icona della freccia a destra per salvare le modifiche apportate alle impostazioni di cottura e passare alla schermata successiva.

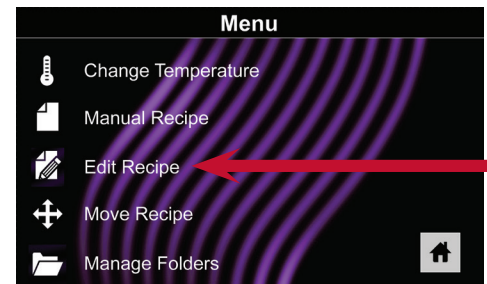


6. Se lo si desidera, scegliere un colore diverso per lo sfondo. Toccare la freccia destra per selezionare un'immagine nella schermata successiva. Toccare nuovamente la freccia destra per passare alla schermata successiva.



7. Se lo si desidera, modificare il nome della ricetta. Toccare il segno di spunta verde per salvare la voce di menù.

2



Spostare manualmente la ricetta:



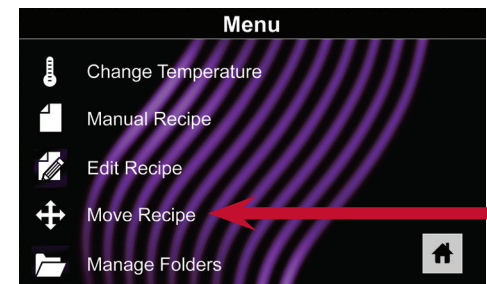
1. Toccare l'icona blu del menù nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Sposta Ricetta".

3. Toccare, tenere premuto e trascinare le ricette in altre posizioni sullo schermo.

Spostare una ricetta in una cartella: Toccare, tenere premuto e trascinare la ricetta nella cartella.

Spostare una ricetta fuori da una cartella: Toccare, tenere premuto e trascinare la ricetta nella parte superiore dello schermo.

2



Organizzazione manuale: Cartelle

Creare manualmente una cartella ricetta:

Nota: Inoltre, si possono creare cartelle utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Gestione cartelle" nella schermata del menu.



3. Per creare una nuova cartella, toccare l'icona della cartella grigia nella parte inferiore dello schermo.



4. Scegliere un colore di sfondo e un'icona o un'immagine per personalizzare la cartella. Toccare l'icona della freccia a destra.

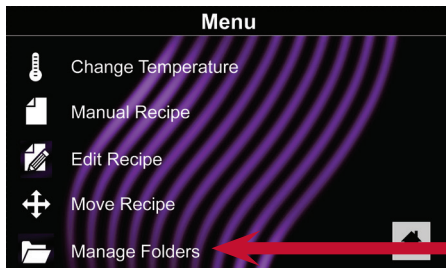


5. Dare un nome alla cartella e toccare il segno di spunta verde per salvare.



6. Confermare che la nuova cartella viene visualizzata sulla schermata principale. Toccare nuovamente l'icona del segno di spunta verde per salvare la nuova cartella.

2

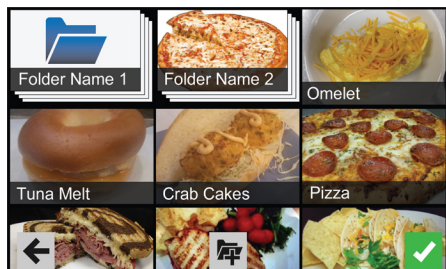


Modificare manualmente una cartella ricetta esistente:

Nota: Si possono modificare le cartelle anche utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Gestione cartelle" nella schermata del menu
3. Toccare la cartella desiderata per modificarla.



Per eliminare la cartella: Toccare l'icona arancione del cestino.

Quando viene visualizzato un messaggio che dice: "Confermare l'eliminazione della cartella?", toccare il segno di spunta per confermare. In alternativa, toccare la "X" per ignorare.



4. Se lo si desidera, selezionare una foto, un'icona o un colore diverso per la cartella.
Toccare l'icona della freccia destra per passare alla schermata successiva.



5. Se lo si desidera, modificare il nome della ricetta.
Toccare il segno di spunta verde per salvare le modifiche.



6. Toccare nuovamente l'icona del segno di spunta verde per salvare la cartella modificata.



Organizzazione manuale: Schede

Creare manualmente una scheda ricetta:

Nota: Inoltre, si possono creare schede ricette utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.



1. Toccare l'icona blu del menù nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Gestione cartelle" nella schermata del menù.

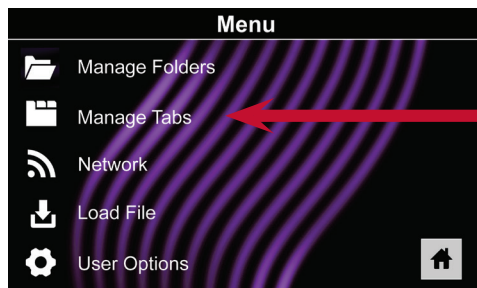


3. Toccare l'opzione "Aggiungi scheda"
4. Verrà visualizzata una nuova scheda nella parte superiore dello schermo.



5. Toccare l'icona Home per tornare alla schermata principale.

2



Modificare manualmente una voce di menu esistente:

Nota: Si possono modificare le schede anche utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.



1. Toccare l'icona blu del menù nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Gestione cartelle" nella schermata del menù.
3. Toccare la scheda desiderata per modificarla.



Cambiare l'immagine sulla scheda: Toccare l'opzione "Scegli icona". Selezionare un'immagine e quindi toccare l'icona del segno di spunta verde.



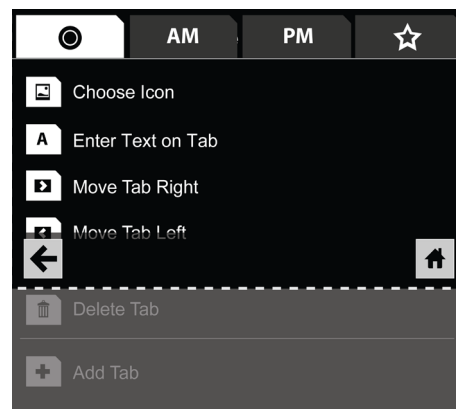
Aggiungere testo alla scheda: Toccare l'opzione "Inserisci testo nella scheda". Immettere il testo desiderato e toccare il segno di spunta verde per salvare.

Riposizionare la scheda: Toccare l'opzione "Sposta la scheda a destra" o "Sposta la scheda a sinistra".

Eliminare la cartella: Toccare l'opzione "Elimina scheda".



4. Dopo aver apportato le modifiche, toccare l'icona Home per salvare e tornare alla schermata principale.



Programmazione del forno: Unità USB

Attenzione: Il caricamento di un nuovo file sovrascriverà le voci esistenti sul forno. Per garantire che non vengano perse voci, eseguire prima un backup dei file, esportandoli su un'unità USB.

Esportare il menu tramite unità USB



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Scorrere verso il basso e toccare l'opzione "Carica File".
3. Quando richiesto, inserire l'unità USB nella porta USB.
4. Quando richiesto, selezionare "Esporta file".
Verrà visualizzata la schermata "Copia file in corso".
Non rimuovere l'unità USB fino a quando non viene visualizzata la schermata "Completato".



5. Una volta copiato il file, toccare l'icona "Home" per tornare alla schermata principale. Rimuovere l'unità USB. Le impostazioni e le voci di menu verranno caricate sull'unità USB e saranno pronte all'uso nell'applicazione di programmazione ACP.

Aprire il Menu nell'applicazione di programmazione ACP

Nota: per istruzioni più complete, consultare la guida utente online sull'applicazione di programmazione ACP.

1. Inserire l'unità USB nella porta USB del computer.
2. Aprire l'applicazione di programmazione ACP.
3. Selezionare "File", quindi "Apri". Accedere al contenuto dell'unità USB.
Selezionare il file di menu* e aprirlo.

Importare il menu da unità USB



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Scorrere verso il basso e toccare l'opzione "Carica File".

Attenzione: Il caricamento di un nuovo file sovrascriverà le voci esistenti sul forno. Per garantire che non vengano persi dati, eseguire prima un backup dei file esportandoli su un'unità USB.

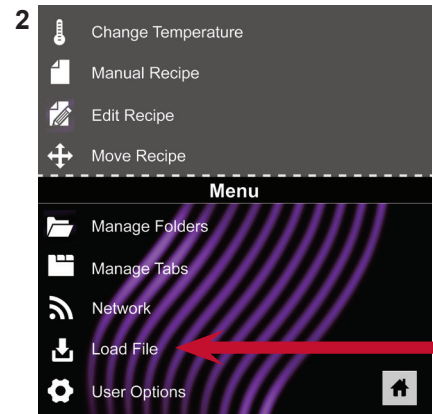
3. Quando richiesto, inserire l'unità USB nella porta USB.

Nota: Per prima cosa, creare il file di menu, utilizzando l'applicazione di programmazione ACP. Per istruzioni più complete, consultare la guida utente online sull'applicazione di programmazione ACP.

4. Toccare il file che si desidera caricare.

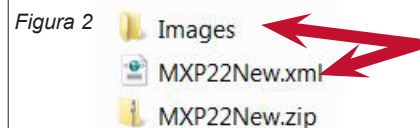
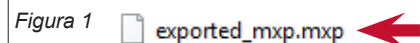


5. Una volta caricato il file, toccare l'icona "Home" per tornare alla schermata principale. Voci di menu e impostazioni saranno caricate e pronte all'uso.



*Formati di file da importare tramite USB:

- Per firmware installato >3.1.1:
Utilizzare (Fig. 1) o (Fig. 2)
- Per firmware installato ≤3.1.0:
Utilizzare esclusivamente (Fig. 2)



Programmazione del forno: Wi-Fi ed Ethernet

Collegare il forno alla rete:



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Rete".
3. Connettersi alla rete utilizzando una connessione a scelta tra Ethernet e Wi-Fi:

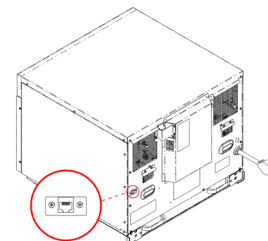
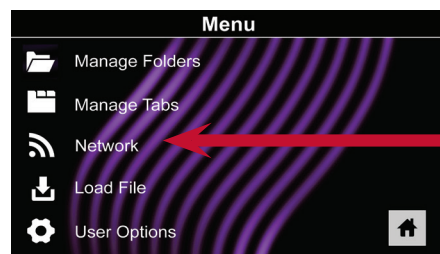
Per connettersi tramite Wi-Fi:

- Attivare la funzionalità Wi-Fi toccando l'opzione "On".
- Selezionare la rete Wi-Fi desiderata. Immettere la password di rete. Se la rete non viene immediatamente visualizzata, toccare "Cerca" per individuare la rete Wi-Fi.

Per connettersi tramite Ethernet:

- Assicurarsi che il cavo Ethernet sia collegato nella parte posteriore del forno e alla presa a muro. Se necessario, utilizzare una pinza per rimuovere delicatamente il tappo di plastica dalla porta Ethernet sulla parte posteriore destra del forno. Inserire il cavo Ethernet.

2

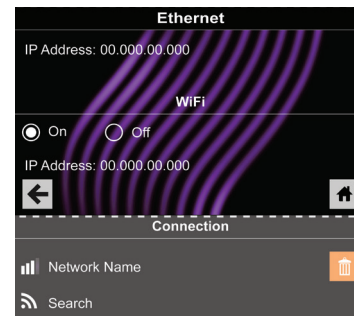


Collegare un computer al forno tramite Wi-Fi/Ethernet:

1. Connettere un computer alla stessa rete e immettere la password.
2. Un indirizzo IP verrà visualizzato sulla schermata di controllo del forno una volta connesso alla rete. Aprire una finestra del browser internet sul computer e inserire l'indirizzo IP esattamente come appare sullo schermo del forno.
3. Inserire i propri dati di accesso:

| Informazioni di accesso | |
|-------------------------|---------|
| Nome utente | ACP_MXP |
| Password | Express |

4. Il forno e il computer adesso sono collegati.



Trasferire le informazioni della ricetta tramite Ethernet/Wi-Fi:

1. Dopo aver collegato il computer al forno e aver effettuato l'accesso, fare clic sulla scheda "Carica ricette" nella finestra del browser.

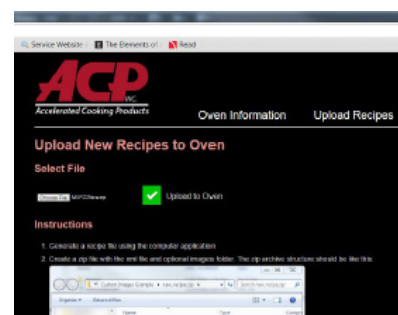
Attenzione: Il caricamento di un nuovo file sovrascriverà le voci esistenti sul forno. Per garantire che non vengano persi dati, eseguire prima un backup dei file esportandoli su un'unità USB.



2. Caricare il menu File* (creato dall'applicazione di programmazione ACP), seguendo le istruzioni riportate sulla pagina web. Toccare il segno di spunta verde.
3. Una volta completato il caricamento del file, verrà visualizzato il messaggio "Caricamento completato!" Le ricette verranno importate quando il forno entrerà in modalità stand-by."



4. Per spostarsi nella modalità stand-by del forno, toccare l'icona Home e in seguito l'icona verde di alimentazione. Il forno inizierà a raffreddarsi. Toccare l'icona rossa di arresto per tornare alla schermata iniziale. Le voci di menu e le impostazioni saranno caricate e pronte all'uso.



*Formati di file da importare tramite Wi-Fi

- Per firmware installato >3.1.1:
Utilizzare (Fig. 3) o (Fig. 4)
- Per firmware installato ≤3.1.0:
Utilizzare esclusivamente (Fig. 4)

Figura 3 exported_mxp.mxp

Figura 4 Images
 MXP22New.xml
 MXP22New.zip

Manutenzione e pulizia

Per una corretta manutenzione dei forni XpressChef™ 4i, seguire i suggerimenti indicati di seguito e nella pagina successiva.

⚠ L'uso di detergenti corrosivi o contenenti ammoniaca, fosfati, cloro, idrossido di potassio o di sodio (soda caustica) può danneggiare componenti essenziali del forno. Non utilizzare sistemi di idropulizia a pressione. L'uso di detergenti non approvati comporta l'invalidazione delle condizioni di garanzia.

Prodotti per la pulizia consigliati:

Panno umido, spugnetta abrasiva in plastica, detergente forno Oven Cleaner ACP (articolo CL10), protezione forno ACP Oven Shield-Oven Protectant (articolo CL10W in USA e articolo PR10W in UE), detersivo per stoviglie delicato, guanti di gomma, occhiali protettivi, panno in microfibra.

Prima del primo utilizzo di un nuovo forno:

Quando il forno è pulito, spruzzare ACP Oven Shield (SH10) sul panno umido e pulire tutte le superfici interne. Non rimuovere il prodotto applicato. Accendere il forno e preriscaldare per iniziare la cottura.

Pulizia quotidiana:

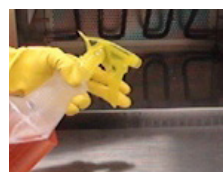
1. Preparare il forno

- Spegnere il forno premendo il tasto ON/OFF. La ventola si attiverà per alcuni minuti per raffreddare l'interno del forno più velocemente. Lasciare che il forno ritorni a temperatura ambiente prima della pulizia.
- Nota: Per accelerare il raffreddamento del forno, mettere un vassoio pieno di ghiaccio nel vano cottura dopo aver spento l'apparecchio.
- Una volta raffreddato, rimuovere la griglia e gli altri accessori dal vano cottura. Utilizzare un guanto da forno per sollevare delicatamente e rimuovere la copertura dell'elemento a infrarossi di porcellana. Utilizzare un guanto da forno o delle pinze per sollevare l'elemento a infrarossi verso l'alto e indietro.



2. Pulire il vano cottura del forno.

- Utilizzare una spugna abrasiva per rimuovere delicatamente tutti i residui di cottura dall'elemento a infrarossi e dalle guarnizioni antiaderenti.
- Utilizzando un panno caldo umido e pulito, pulire il vano cottura e la zona di chiusura dello sportello. Applicare una leggera pressione durante la pulizia dei lati del vano cottura. Sciacquare il panno e strizzarlo. Ripetere 2-3 volte per rimuovere eventuali residui di cottura dal forno.
- PER LO SPORCO OSTINATO, utilizzare il detergente forno ACP Oven Cleaner (CL10/CL10W):
 - Indossare guanti di gomma e occhiali protettivi. Spruzzare il prodotto sullo sportello del forno e nel vano cottura (detergente ACP Oven Cleaner). Evitare di spruzzare il prodotto nei fori. Far riposare il detergente per 2 minuti.



- Pulire l'area forata con il panno umido su cui è stato precedentemente spruzzato il detergente.
⚠ NON spruzzare il detergente nei fori.
- PULIRE L'INTERNO DEL FORNO. Utilizzando un panno umido e pulito, pulire il vano cottura del forno, poi sciacquare il panno e strizzarlo. Ripetere 2-3 volte per rimuovere il detergente ed eventuali residui dal forno.
- Dopo aver pulito il vano cottura, rimettere in posizione l'elemento a infrarossi.



3. Pulizia degli accessori

- Pulire la griglia e la copertura dell'elemento a infrarossi in porcellana utilizzando un detergente per piatti delicato, come Dawn®, e una spugna non abrasiva o una spazzola a setole morbide. Sciacquare accuratamente e asciugare. Quando la copertura e la griglia sono asciutti, riposizionarli nel vano cottura.
- Per altri accessori, fare riferimento al libretto delle istruzioni incluso nella confezione originale.

4. Pulizia dell'esterno del forno

- PULIRE LO SPORTELLLO ESTERNO e le altre superfici con un panno pulito, una spugna o un panno di nylon; utilizzando una soluzione di detergente delicato e acqua calda.
- PULIRE IL TOUCHSCREEN con un panno asciutto o umido in microfibra.
⚠ NON utilizzare Windex o altri prodotti chimici aggressivi. NON spruzzare liquidi sullo schermo.



⚠ ATTENZIONE

Durante le operazioni di pulizia del forno, indossare guanti e occhiali protettivi. Per evitare ustioni, prestare attenzione nel maneggiare utensili, accessori e porta. Lasciare raffreddare forno, utensili e accessori prima di procedere alla loro pulizia. Durante questa operazione il forno, gli utensili e gli accessori raggiungono una temperatura molto alta.

La mancata pulizia del forno può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe a sua volta ridurre la durata operativa dell'apparecchio e provocare situazioni di pericolo.

Pulizia settimanale

1. Pulire i filtri d'aria

- Rimuovere i filtri dell'aria situati su ciascun lato del forno, alla base.
⚠ ATTENZIONE: NON usare il forno se i filtri d'aria non sono in posizione.
- Lavare i filtri in una soluzione di acqua calda e detergente delicato.
- Sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.
- Sostituire i filtri facendoli scivolare negli alloggiamenti laterali.



Procedure consigliate

PULIRE il forno tutti i giorni.

UTILIZZARE un detergente non corrosivo.

INDOSSARE guanti e occhiali protettivi durante la pulizia.

UTILIZZARE sempre i prodotti consigliati: *Panno umido*, *spugnetta abrasiva*, *detergente forno Oven Cleaner ACP (CL10/CL10W)* e *protezione forno Oven Shield Protectant ACP (SH10/PR10W)*.

LASCIARE raffreddare il forno e gli utensili prima di procedere alla pulizia.

RIMUOVERE il cibo dal forno al termine del ciclo di cottura.

LAVARE la griglia e la copertura dell'elemento di porcellana con acqua saponata calda e lasciare asciugare all'aria.

UTILIZZARE esclusivamente accessori adatti a forni ad alta temperatura e microonde.

POSIZIONARE le pentole al centro della griglia, non a contatto con le pareti del forno.

NON UTILIZZARE prodotti di pulizia corrosivi o contenenti ammoniaca, fosfati, cloro, idrossido di potassio o di sodio (soda caustica).

NON UTILIZZARE sistemi di idropulizia a pressione.

NON SPRUZZARE il detergente nei fori.

NON UTILIZZARE spugne abrasive per la pulizia dei lati del vano cottura e del sigillante rosso applicato negli angoli.

NON CUOCERE alimenti avvolti in involucri di plastica.

NON METTERE IN FUNZIONE il forno senza carico (a vuoto) in modalità microonde.

Per qualsiasi domanda sulle proprietà chimiche, fare riferimento alla scheda dati di sicurezza (MSDS) di Chemco per i prodotti detergente forno Oven Cleaner ACP e protezione forno Oven Shield Protectant ACP, oppure contattare ACP, Inc. attraverso il servizio clienti ComServ.

Contatti XpressChef™:



866-426-2621

email: commercialservice@acpsolutions.com

Opzioni utente

Ci sono diverse opzioni che è possibile modificare per personalizzare il funzionamento del forno per la propria attività. La tabella in pagina 23 mostra queste opzioni; l'impostazione di fabbrica è mostrata in grassetto.

Accedere e modificare le opzioni utente:



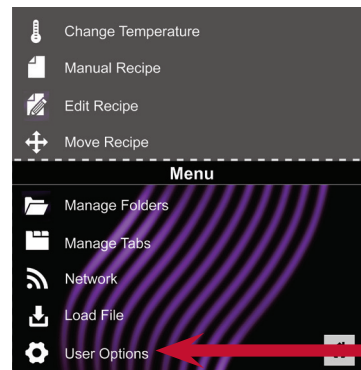
1. Toccare l'icona blu del menù nella parte inferiore dello schermo.
2. Scorrere verso il basso e toccare per selezionare "Opzioni utente".
3. Utilizzare questo menù per modificare le impostazioni del forno. Toccare la freccia sinistra per tornare al menù dopo ogni modifica.



Nota: Si possono anche creare e modificare ricette utilizzando l'applicazione per programmazione ACP.

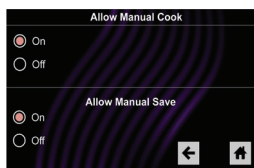
Nota: La programmazione della temperatura di preriscaldamento nel menu opzioni utente imposterà il forno sul riscaldamento fino ad una determinata temperatura ogni volta che viene acceso

2



Consentire cottura manuale

L'opzione **Consentire cottura manuale** deve essere attivata per poter visualizzare le opzioni per **Consentire salvataggio manuale**.



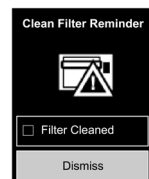
Promemoria pulizia filtro

Quando viene visualizzata la finestra di messaggio "Pulire il filtro", pulire scrupolosamente i filtri dell'aria. **La pulizia dei filtri dell'aria non spegnerà il messaggio.** Il messaggio sparirà automaticamente dopo 24 ore.

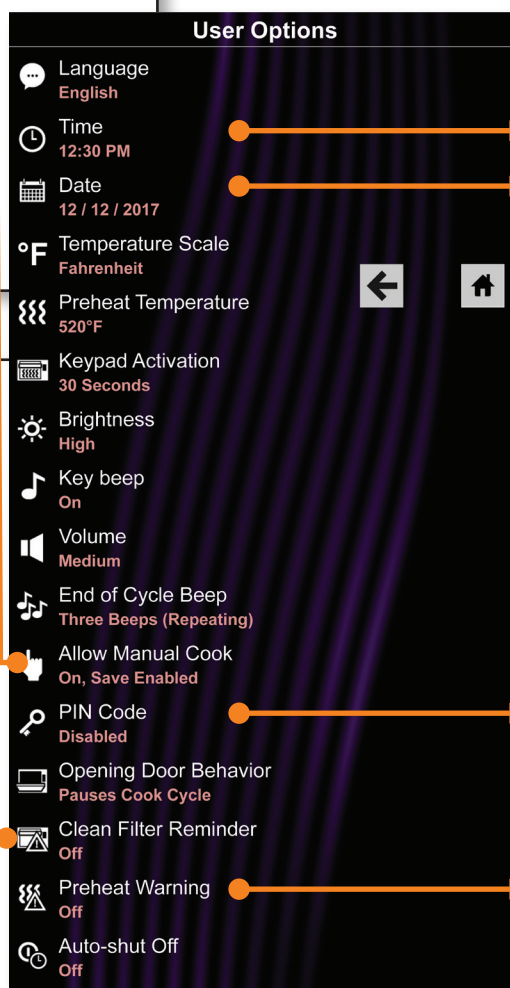
- a. Mettere il segno di spunta sulla casella "Filtro pulito" per confermare la pulizia.
- b. Selezionare "Chiudi" per chiudere il popup.

Nota: Quando viene messo il segno di spunta sulla casella "Filtro pulito", viene anche reimpostata l'ora del promemoria.

La frequenza richiesta per la pulizia dei filtri dell'aria dipende dall'utilizzo del microonde e dalle condizioni ambientali. Una volta determinata la frequenza, impostare l'opzione utente per l'intervallo di tempo appropriato.



I filtri e le prese d'aria devono essere puliti regolarmente per evitare il surriscaldamento del forno. Fare riferimento a "1. Filtro dell'aria" a pagina 21 per le istruzioni di pulizia.



Ora e data

Questo forno mantiene un registro con dati informativi, tra cui data e ora del funzionamento. Queste informazioni vengono utilizzate per diagnosticare e risolvere gli errori. Una data e ora precise sono importanti per il registro dati.

1. Selezionare **l'ora**. Scegliere il formato (12 ore o 24 ore). Immettere l'ora locale.
2. Toccare la freccia sinistra per tornare al menù.
3. Selezionare **la data**. Scegliere il formato (MM/GG/AAAA o GG/MM/AAAA). Immettere la data del giorno.
4. Toccare la freccia sinistra per tornare al menù.

Codice PIN

Se si abilita il **codice PIN**, impostare un PIN numerico di 4 cifre. Il codice PIN deve essere attivato prima che il tecnico qualificato possa entrare in Modalità di servizio

Avviso preriscaldamento

Per garantire che il forno raggiunga la temperatura desiderata prima dell'inizio del ciclo di cottura, attivare **Avviso preriscaldamento** nelle opzioni utente. Attivare l'impostazione quando si utilizza una ricetta con diversa temperatura iniziale rispetto alla **Temperatura di preriscaldamento predefinita**

Opzioni utente predefinite

La tabella seguente mostra queste opzioni; l'impostazione di fabbrica è mostrata in grassetto.

| Opzione utente | IMPOSTAZIONE PREDEFINITA PER MODELLO | |
|--|---|---|
| | XpressChef™ 4i, 60Hz | XpressChef™ 4i, 50Hz |
| Lingua | Inglese , cinese (mandarino), giapponese, coreano, russo, tedesco, francese, italiano, polacco, danese, greco, latino, svedese, portoghese, spagnolo, thailandese, lao, olandese, vietnamita, arabo, ucraino, filippino, norvegese, hindi, bengali | Inglese , cinese (mandarino), giapponese, coreano, russo, tedesco, francese, italiano, polacco, danese, greco, latino, svedese, portoghese, spagnolo, thailandese, lao, olandese, vietnamita, arabo, ucraino, filippino, norvegese, hindi, bengali |
| Ora <i>*l'ora può essere personalizzata in ore e minuti</i> | *12 h *24 h | *12 h *24 h |
| Data <i>*la data può essere personalizzata in giorno, mese e anno</i> | *MM / GG / AAAA *GG / MM / AAAA | *MM / GG / AAAA *GG / MM / AAAA |
| Scala di temperatura | Celsius Fahrenheit | Celsius Fahrenheit |
| Temperatura di preriscaldamento <i>200°F - 520°F (93°C - 270°C)</i> | 520°F (270°C) | 270°C (520°F) |
| Attivazione tastierino | 30 secondi 60 secondi 2 minuti | 30 secondi 60 secondi 2 minuti |
| Luminosità | Bassa Media Alta | Bassa Media Alta |
| Segnale acustico tasti | On Off | On Off |
| Volume | Basso Medio Alto | Basso Medio Alto |
| Segnale acustico di fine ciclo | Tre bip (una volta) Tre bip (ripetuti) Continuo fino a quando si apre lo sportello | Tre bip (una volta) Tre bip (ripetuti) Continuo fino a quando si apre lo sportello |
| Consentire cottura manuale | On Off | On Off |
| Consentire salvataggio manuale | On Off | On Off |
| Codice PIN <i>*deve essere un PIN numerico a 4 cifre</i> | *On Off | *On Off |
| Comportamento apertura porta | Azzerare timer Mette in pausa il ciclo di cottura | Azzerare timer Mette in pausa il ciclo di cottura |
| Promemoria pulizia filtro | Ogni 7 giorni Ogni 30 giorni Ogni 90 giorni Off | Ogni 7 giorni Ogni 30 giorni Ogni 90 giorni Off |
| Avviso preriscaldamento | Acceso Off | Acceso Off |
| Spegnimento automatico | 2 ore 4 ore 8 ore Off | 2 ore 4 ore 8 ore Off |

Prima di chiamare l'assistenza

ATTENZIONE

Non rimuovere mai l'involucro esterno per evitare scosse elettriche che possono causare gravi lesioni personali o anche la morte. Solo un tecnico autorizzato può rimuovere l'involucro esterno. Questo prodotto è di classe A. In un ambiente domestico questo prodotto potrebbe causare interferenze radio. In questo caso, potrebbe essere necessario adottare misure adeguate.

| PROBLEMA | POSSIBILE CAUSA |
|--|---|
| Il forno non funziona | Verificare che il forno sia collegato alla rete elettrica. Verificare che il forno sia collegato ad un circuito con messa a terra. Controllare il fusibile o l'interruttore. |
| Il forno funziona ad intermittenza | Controllare i filtri dell'aria e gli sfiati di scarico dell'aria. |
| Se il forno non accetta l'inserimento di dati quando si preme sul pannello | Assicurarsi che il forno sia preriscaldato. Aprire e chiudere lo sportello, premere nuovamente sul pannello. |
| Il ventilatore del forno si accende mentre il forno non è in preriscaldamento o in cottura | Funzionamento normale |
| Quando SPENGO il forno, il display rimane acceso | Funzionamento normale |
| Viene visualizzato Pulizia filtro | È normale e verrà visualizzato per 24 ore. |
| Display del forno bloccato | Il display del forno deve essere resettato. Modelli senza il pulsante di reset: <i>Scollegare il forno dalla rete elettrica. Attendere 5 secondi. Collegare di nuovo alla rete elettrica.</i> Modelli dotati di pulsante di reset: <i>Premere il piccolo pulsante blu sul davanti nell'angolo in basso a destra dell'unità, sotto il pannello con lo stemma, per resettare il forno.</i> |
| Viene visualizzato l'errore "G0" sullo schermo | Il forno ha superato la temperatura massima Modello con LIMITATORE ELETTRONICO: <i>Scollegare / collegare il forno. Se l'errore "G0" persiste: Contattare ACP, Inc. Servizio clienti ComServ</i> Modello con LIMITATORE MECCANICO: <i>Dopo che il forno si è raffreddato, premere il pulsante di reset rosso sul retro, nell'angolo in basso a destra dell'unità. Se l'errore "G0" continua a comparire, o si ripete, contattare ACP, Inc. Servizio clienti ComServ</i> |

Contatti XpressChef™:



866-426-2621

email: commercialservice@acpsolutions.com

Per la documentazione completa sul prodotto visitare:
www.acpsolutions.com