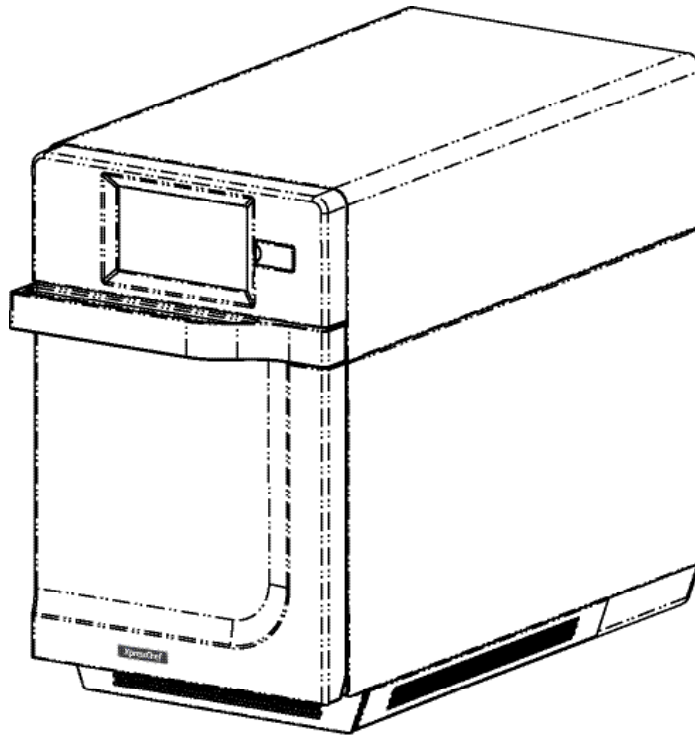


Gebruikershandleiding

COMMERCIEËLE COMBI-OVEN MET SNELLE WERKING



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

XpressChef™

Table of Contents

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

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

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

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

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

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

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

Informatie in dit document kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Fouten kunnen worden gecorrigeerd. Voor de meest recente productdocumentatie, raadpleeg acpsolutions.com/product-literature/

Online hulpmiddelen voor oven

ACP-programmeertoepassing



Download en installeer de ACP-programmeertoepassing om menu's en weergave-instellingen voor uw oven aan te maken, te bewerken en aan te passen, met behulp van een desktopcomputer of tablet. Voor het downloaden van de nieuwste en beste versie van de ACP-programmeertoepassing, ga naar acpsolutions.com/oven-programming/

Firmware-updates:



Voor de beste gebruikservaring, beveelt ACP u de meest recente versie van de firmware van de oven aan. Om firmware-updates en installatie-instructies te downloaden, of om aan te melden voor update-berichten via e-mail, ga naar acpsolutions.com/oven-programming/

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN EXCESSIEVE MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING

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

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

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES



VOORZICHTIGHEID

Algemeen gebruik:

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

Voedsel en vloeistoffen verwarmen:

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

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

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

Aanvullende veiligheidsinstructies voor de magnetron:

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

Aanvullende veiligheidsinstructies voor de combinatieoven:

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

Aarding en installatie

Aarding/aardinginstructies



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

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

Gebruik geen verlengsnoer.

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

Externe Equipotentiaal aardklem (alleen export)

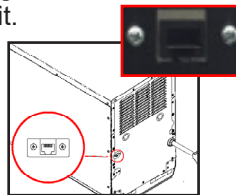
Het apparaat beschikt over een secundaire aardklem. De klem voorziet in een externe aardaansluiting die naast de aardingspin op de stekker wordt gebruikt. De klem bevindt zich aan de buitenkant achteraan de oven en is gemarkeerd met het symbool dat hier rechts wordt afgebeeld



Installatie

STAP 1 - Uitpakken van de oven

- Kijk de oven na voor schade zoals deuken in de deur of in de ovenruimte.
- Meld eventuele deuken of schade onmiddellijk aan de winkel waar u de oven kocht.
- Probeer de oven niet te gebruiken als deze beschadigd is.**
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal uit het interieur van de oven.
- Als de oven in een extreem koude ruimte is opgeslagen, wacht dan een paar uur voordat u de stroom aansluit.
- Als u van plan bent om via Ethernet te programmeren, verwijder dan de plastic plug uit de poort aan de rechter achterkant van de oven. Gebruik indien nodig voorzichtig een tang.



STAP 2 - Plaats oven op aanrecht

- De aanbevolen diepte van het aanrechtblad is 28" (71 cm).
- Installeer de oven niet naast of boven een warmtebron, zoals een pizzaoven of friteuse. Dit kan ertoe leiden dat de oven niet goed werkt en kan de levensduur van elektrische onderdelen verkorten.
- Blokkeer of hinder de ovenfilters niet. Voorzie toegang voor het reinigen.
- Installeer de oven op een vlak aanrechtblad.
- Het stopcontact moet zo worden geplaatst dat de stekker bereikbaar is wanneer de oven op zijn plaats staat.
- Deze oven moet aan het aanrecht worden afgedicht om een goede hygiënische werking te garanderen. Het is vervaardigd met een bodemplaatspakking die voor deze afdichting is ontworpen.
- Inspecteer de pakking op beschadiging voordat u de oven op het aanrecht plaatst.
- Minimaliseer het verschuiven van de oven om schade aan de pakking te voorkomen.
- Wanneer deze op zijn plaats zit, is deze pakking bedoeld om te voorkomen dat er vloeistof op aangrenzende werkbladoppervlakken terechtkomt onder ontoegankelijke delen van de apparatuur.

⚠ WAARSCHUWING

Om het risico op elektrische schokken of overlijden te vermijden, moet deze oven worden geaard en mag de stekker niet worden aangepast.

STAP 3 - Kookplaat installeren

- Installeren van kookplaat van de oven
 - Ovenruimte moet koel zijn.
 - Plaats de kookplaat in de oven met de gekromde rand naar de voorkant van de opening gericht.

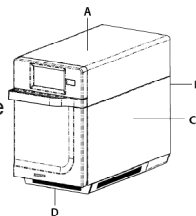
⚠ Bereid GEEN gerechten rechtstreeks op de vloer van de oven.

⚠ WAARSCHUWING

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

Vrije ruimtes in de oven

- A. Laat minstens 2" (5,1 cm) ruimte vrij rond de bovenkant van de oven. Een goede luchtstroom rond de oven koelt elektrische componenten. Bij een beperkte luchtstroom kan het zijn dat de oven niet goed werkt en dat de levensduur van elektrische onderdelen wordt verkort.
- B. Voor de achterzijde van de oven is geen inbouwruimte vereist.
- C. Laat minstens 1/2" (1,27 cm) ruimte vrij rondom de oven.
- D. Installeer de oven zo dat de bodem van de oven minstens 3 voet (91,5 cm) boven de vloer ligt.



Kooktips

1. Metalen recipiënten met maximale hoogte van 1½ inch (38 mm) kunnen worden gebruikt in de XpressChef™ 3i oven. Verschillende soorten metaal geleiden warmte op verschillende snelheden. Aluminium verwarmt sneller dan roestvrij staal. Vermijd het gebruik van siliconen pannen en accessoires.
2. Meerfasekoken draagt bij tot het behoud van de kwaliteit van diepgevroren en delicaat voedsel. Het afwerken van gebakken producten bij 0% Microgolf en Ventilator is een geweldige manier om de bijkomende bruine kleur en knapperigheid te krijgen zonder aan te branden.
3. Maak gebruik van de accessoires:
 - **Kookplaataccessoire** (CP10): Helpt bij het bruin en knapperig maken van brood, pizza's en meer.
 - **Niet-klevende mand** (SB10S, TB10S, MB10S): Hulpmiddelen voor het bruinen en knapperig maken van voedsel. Maakt reinigen ook eenvoudiger. Zeer geschikt voor gepaneerde producten zoals kippenvingers, frietjes, mozzarellasticks, jalapeno-poppers. (SB10S, TB10S, MB10S hebben een stevige bodem)
 - **Pizzasteen**(ST10R): Hulpmiddel voor het bruinen en knapperig maken van brood en pizza's.
 - **Panini Grill accessoire** (RGR10): Voor het aanbrengen van grillstrepen op een product.
 - **Panini Press** (PRS10R): Maakt geperste panini-strepen op sandwiches.
 - **Ovenspatel** (PA10, PA10R): Helpt bij het uithalen van broodjes en pizza uit de XpressChef™ 3i hoge snelheid combinatieovens. PA10R spatel is ontworpen om te bewaren onder XpressChef™ 3i ovens met geïnstalleerde LG10 set met pootjes (apart verkrijgbaar).
 - **Niet-klevende folie** (TL10R): Maak schoonmaken eenvoudiger en bescherm de onderdelen van de oven.
 - **Set met pootjes** (LG10): Verhoogt de oven 4 inch (102 mm).
 - **Achterpaneel van de oven** (BC10R): Het achterpaneel in dezelfde kleur verbergt afstandhouders, netsnoer, ventilatieopeningen en labels. Maakt het mogelijk om de oven te installeren als een open platform of met de achterkant naar de klanten gericht.
 - **Stapelkar** (SC10R): Kar die wordt gebruikt om 2 ovens boven elkaar te installeren, een op ieder schap, met de accessoires op het schap eronder
 - **Accessoire bovenste schap** (TS10R): Accessoire met randen voor installatie bovenop de oven. Biedt de gebruiker de mogelijkheid om spatels, manden enz. eenvoudig te bewaren en gebruiken.
 - **Keramische schotel**: Ideaal voor voedingsmiddelen die moeten worden ingepakt, zoals kant-en-klaar voedsel, gesneden groenten of soepen. (Leverbaar uit voorraad)
4. De meest gebruikte oventemperatuur is 520 °F (270 °C). Verlaag de oventemperatuur als het product voor langere tijd wordt bereid.
5. Leg bakpapier op de pannen voor het eenvoudig uithalen van gerechten na bereiding en voor eenvoudige reiniging.
6. Muffinblikken (6 kopjes) zijn ideaal voor individuele cakes & brownies. Spray met bakspray vóór het koken voor het eenvoudig verwijderen van gerechten na het opwarmen.
7. Regelmatige reiniging voorkomt onnodige ophoping die de prestaties van de oven kan beïnvloeden.
8. Gebruik een reiniger zoals ACP Oven Cleaner (CL10 (US), CL10W (EU)) & ACP Oven Shield Protectant (SH10 (US), PR10W (EU)), of een ander reinigingsmiddel dat GEEN ammoniak, fosfaten, chloor, natriumhydroxide of kaliumhydroxide bevat, omdat deze kritische ovenonderdelen kunnen beschadigen en de garantie op deze onderdelen kunnen doen vervallen. Voor de beste resultaten, gebruik niet-klevende folies en vervang ze als ze overmatig afpellen of slijtage vertonen.
9. Objecten zullen warm zijn na het koken. Gebruik ovenwanten, tangen of een pizzaschep om objecten veilig uit de oven te halen.

Wanneer gebruikt u meerfasekoken

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

Opmerking: De maximale kooktijd kan niet hoger zijn dan 99:99 (100 minuten en 39 seconden).

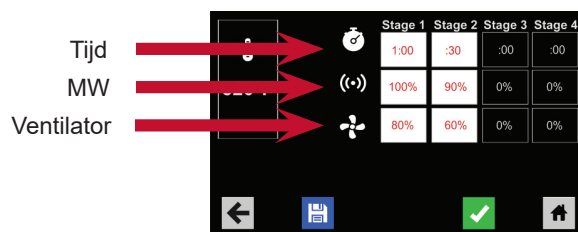
Voorbeeld:

LOEMPPIA'S (BEVROREN)

Totale bereidingstijd: 1:30

Temperatuur: 520° F (270°C)

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



Functies



1. Deurgreep

Ergonomisch ontworpen voor bediening met één hand.

2. Serienummer eenheid

Staat op de binnenkant van de deur en de achterkant van de oven.

3. Luchtfilters

De oven is uitgerust met 3 magnetische luchtfilters. Twee filters bevinden zich aan de onderkant van de oven en een bevindt zich onder de deur.

4. Aanraakscherm

Het scherm vormt de gebruikersinterface. Gebruik deze voor tijdinvoer, programmering en ovenbediening

5. AAN/UIT-knop

Gebruik om de oven in te schakelen.

6. USB-poort / Beschermingshoesje

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

7. Ethernetpoort

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

8. Kookplaat (CP10)

De oven is uitgerust met een verwijderbare kookplaat die helpt bij het bruin en knapperig bakken van brood, pizza's en meer.

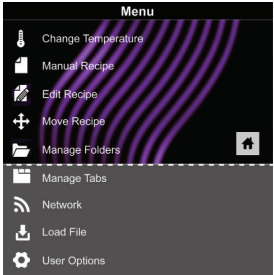
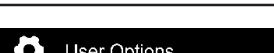
9. Noodresetknop stroomvoorziening

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

Voor toegang tot de resetknop:

- Verwijder de voorste magnetische luchtfilter.
- Reik door de uiterst linkse luchtinlaatopening en druk naar boven op de knop om de oven te resetten

Beschrijvingen aanraakschermmenu

	MENUSCHERM • Scrol omhoog of omlaag om te kiezen uit verschillende categorieën
	WIJZIG TEMPERATUUR • Wijzigt de huidige oventemperatuur
	HANDMATIG RECEPT • Handmatig instellingen invoeren voor een recept
	RECEPT BEWERKEN • Wijzigt de huidige oventemperatuur
	RECEPT VERPLAATSSEN • Verplaatsen/herorganiseren van individuele geprogrammeerde recepten
	MAPPEN BEHEREN • Toevoegen of bewerken van mappen met recepten
	TABBLADEN BEHEREN • Toevoegen of bewerken van tabbladen met recepten
	NETWERK • De oven verbinden met Wi-Fi
	BESTAND LADEN • Overdracht van een menubestand naar de oven via een USB-flashdrive
	GEBRUIKERSOPTIES • Wijzigen van een aantal gebruikersopties zoals pieptoon, temperatuur, enz.

Pictogrambeschrijvingen aanraakscherm

	PICTOGRAM STROOM INGESCHAKELD Druk om oven voor te verwarmen. (<i>Ventilator zal blijven draaien als de temperatuur meer dan 200 °F / 95 °C is</i>).
	MENUPICTOGRAM Druk hierop om toegang te krijgen tot een menuscherm voor het handmatig bewerken van recepten, het wijzigen van gebruikersopties, enz.
	PICTOGRAM BEGINSCHERM Druk hierop om terug te keren naar het beginscherm
	TIJDINVOER Geeft de kolom voor de tijdinvoer in de handmatige invoer aan
	INVOER VERMOGEN MICROGOLF Geeft de kolom voor de invoer van het vermogen van de microgolf in de handmatige invoer aan
	INVOER VERMOGEN VENTILATOR Geeft de kolom voor de invoer van het vermogen van de ventilator in de handmatige invoer aan
	PICTOGRAM OPSLAAN Druk hierop om een handmatig geprogrammeerd recept op te slaan en terug te keren naar het beginscherm
	PICTOGRAM GROEN VINKJE Druk hierop om te beginnen met bereiden na het handmatig invoeren van een recept. Druk hierop om de wijzigingen op te slaan
	PICTOGRAM TERUG Druk hierop om terug te keren naar het vorige scherm
	PICTOGRAM VOLGENDE Druk hierop om naar het volgende scherm te gaan
	PICTOGRAM VERWIJDEREN Druk hierop om het menu-item, map of netwerk te verwijderen
	PICTOGRAM PAUZE Druk hierop om een bereidingscyclus te pauzeren
	PICTOGRAM STOPPEN Druk hierop om een bereidingscyclus te annuleren. Druk hierop om te stoppen en terug te keren naar het beginscherm.
	PICTOGRAM NIEUWE MAP Druk hierop om een nieuwe map toe te voegen.
	MAPPICTOGRAMMEN Gebruikt voor het organiseren van geprogrammeerde recepten. Kan worden aangepast met een kleur, pictogram of afbeelding. <i>Voorbeeld: Pizza map - kaaspizza, pepperoni pizza, enz.</i>
	TABBLADPICTOGRAMMEN Gebruikt voor het organiseren van geprogrammeerde recepten. <i>Voorbeeld: AM of PM-menu's</i>
	PICTOGRAM GEPROGRAMMEERD RECEPT Druk hierop om de bereidingscyclus voor het gewenste recept aan te vangen

Algemene werking van de oven

Ingeschakelde oven, voorverwarmen

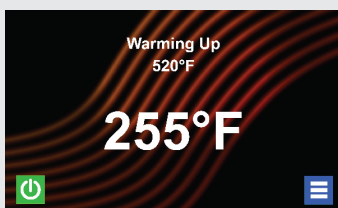
Deze oven kan worden ingesteld op een voorverwarmtemperatuur tussen 200 °F (95 °C) en 520 °F (270 °C).

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



Raak het groene pictogram "Power" aan

De voorverwarmtemperatuur van de oven wordt weergegeven op het scherm.

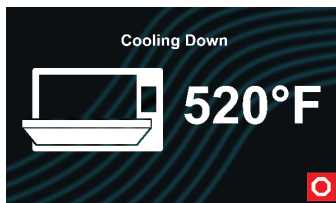


Druk nogmaals op de aan/uit-toets om het voorverwarmen te onderbreken, of raak het blauwe menupictogram aan om toegang te krijgen tot het beginmenu en de gebruikersopties.

Oven uitschakelen



Aan het einde van de dag schakelt u de oven uit door het groene pictogram "Power" op het scherm aan te raken. De oven zal beginnen afkoelen. De ovenventilator zal blijven draaien om de oven verder af te koelen.



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

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

Bereidingsmethoden en programmeren

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

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

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

Eerste gebruik Gebruikersopties instellen

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

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

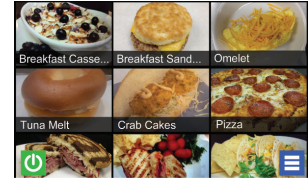
Voorgeprogrammeerd menu

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

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

Standaard voorgeprogrammeerde menu-items:

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



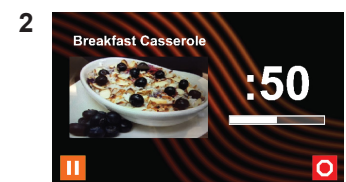
Bereiden met behulp van voorgeprogrammeerde menu-items

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

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

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

3. Aan het einde van de bereidingscyclus piept de oven en wordt een animatie weergegeven. Gebruik ovenwanten en/of een spatel om voedsel voorzichtig uit de oven te halen.



Voorgeprogrammeerde menu-items

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

RECEPT & OVENTEMPERATUUR		INSTELLINGEN VOOR 2000W-TOESTEL				INSTELLINGEN VOOR 1000W-TOESTEL			
	ONTBIJTSTOOFTSCHOTEL Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	1:00	50%	0%	1	2:45	50%	10%
		2	0:40	40%	40%				
	ONTBIJTSANDWICH Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	0:50	60%	10%	1	0:55	60%	0%
	OMELET Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	1:00	60%	0%	1	2:10	60%	0%
		2	0:50	50%	10%				
	TUNA MELT Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	0:20	60%	0%	1	0:45	60%	10%
		2	0:10	40%	10%				
	KRABCAKES Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	0:40	90%	10%	1	1:30	90%	10%
		2	0:25	60%	40%	2	0:15	60%	50%
		3	0:10	100%	100%				
	PIZZA Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	2:00	40%	0%	1	2:00	80%	0%
		2	0:20	60%	30%	2	1:00	40%	0%
		3	0:10	70%	30%	3	0:10	100%	30%
		4	0:20	0%	60%				
	REUBEN PANINI Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	0:40	60%	10%	1	1:00	60%	10%
	MUFFULETTA PANINI Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	0:40	50%	50%	1	1:00	60%	50%
		2	0:05	80%	80%				
	VIS-TACO'S Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	1:30	50%	30%	1	2:10	50%	30%
	ZALM Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	1:55	40%	20%	1	2:30	50%	20%
		2	0:10	100%	20%	2	0:10	100%	20%
	GEROOSTERDE GROENTEN Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	1:30	100%	100%	1	2:00	100%	100%
	GEBAKKEN AARDAPPEL Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	0:55	100%	10%	1	5:00	100%	10%
		2	2:00	80%	0%	2	2:45	80%	10%
		3	2:00	60%	10%				
	IJSSANDWICH Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	0:35	30%	20%	1	0:35	50%	40%
	GEGRILDE ANANAS Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	1:00	80%	40%	1	1:00	80%	40%
	KIPPENVLEUGELTJES Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	1:15	100%	0%	1	2:00	100%	0%
		2	1:15	80%	10%	2	2:00	100%	10%
	FRIETJES Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	1:00	100%	100%	1	1:30	100%	80%
	GARNALEN Temperatuur: 520°F (270°C)	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR	FASE	TIJD	MW	VENTILATOR
		1	1:05	30%	60%	1	1:05	60%	60%

BETEKENISSEN AFKORTINGEN:

MW = Microgolvenenergie
VENTILATOR = Convectie-energie (contactenergie)

Handmatig koken

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

Gebruik handmatig koken wanneer een bepaalde ingevoerde tijd en vermogensniveau gewenst zijn. Dit is heel nuttig als u met nieuwe gerechten wil experimenteren. De maximale kooktijd is 99:99 (100 minuten en 13 seconden) . Microgolf en Ventilator kunnen worden ingesteld op vermogensniveaus tussen 0-100%.

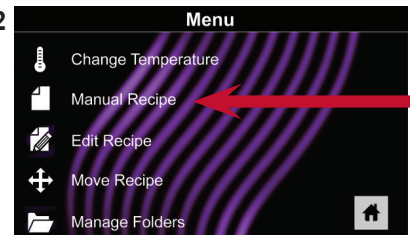
Opmerking: U kunt ook recepten maken en bewerken met de ACP-programmeertoepassing.



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

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

2



2. Raak de optie "Handmatig recept" aan.



3. Om de **bereidingstemperatuur** voor het recept te wijzigen, raakt u het pictogram temperatuur aan de linkerkant aan en voert u de nieuwe temperatuur in. Twee veelgebruikte temperaturen worden weergegeven voor snelle selectie. Raak het groene vinkje aan na het invoeren van de temperatuur.



4. Voor fase 1, voert u **bereidingstijd** in door het tijdsinvoerveld aan te raken. Er verschijnt een numeriek toetsenblok. Voer de gewenste kooktijd in. Raak het pictogram "OK" aan.



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



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

7. Herhaal stappen 4-6 voor elke bereidingsfase, indien meer dan één bereidingsfase noodzakelijk is.

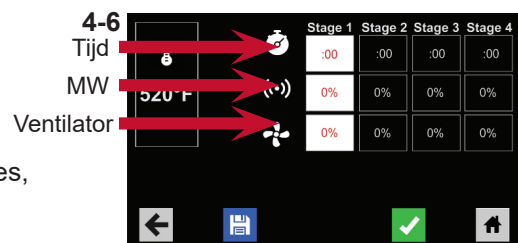
Opmerking: Raak het pictogram bewaren aan om op te slaan zonder eerst te bereiden. 
Volg de instructies op de volgende pagina.



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

Zodra de bereidingscyclus is voltooid, open de deur en gebruik ovenwanten en/of schep om het gerecht voorzichtig uit de oven te halen.

Het scherm keert terug naar het manuele invoerscherm. Zie de instructies op de volgende pagina om het menu-item van handmatig koken op te slaan en te bewerken.



Handmatige programmering

Een Menu-Item bewaren van handmatig koken:



1. Om de instellingen te bewaren en het menu-item aan te maken, raak het blauwe pictogram bewaren aan
2. Kies een achtergrondkleur en pictogram of een afbeelding voor het aanpassen van het menu-item. Raak de pijl naar rechts aan om naar het volgende scherm te gaan.
3. Geef een naam aan het recept en raak het groene vinkje aan om te bewaren.
4. Om menu-items te herschikken, kunt u ze aanraken, vasthouden en slepen. Raak het groene vinkje aan om deze stap te voltooien en het menu-item te bewaren.



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



Handmatig een bestaand menu-item bewerken:



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Raak de optie "Bewerken recept" aan.
3. Raak het recept aan dat u wenst te bewerken. De bediening brengt u naar het handmatige bewerkingsscherm, waar u de bereidingsinstellingen kunt wijzigen.



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

4. **Opmerking:** sla deze stap over als u niets wenst te bereiden. Open de deur van de oven en plaats het gerecht in de oven. Raak het groene vinkje aan de bereiding te starten met de herziene menu-iteminstellingen. Het scherm keert terug naar het manuele invoerscherm na het beëindigen van de bereidingscyclus.



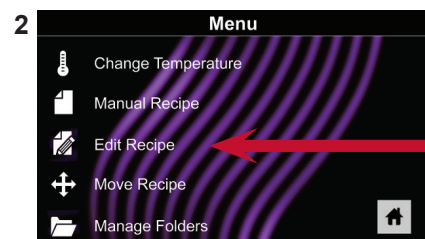
5. Raak het pictogram pijl naar rechts aan om eventuele wijzigingen in de bereidingsinstellingen op te slaan en naar het volgende scherm te gaan.



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



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



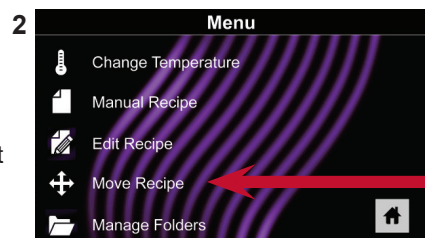
Handmatig verplaatsen recept:



1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Raak de optie "Verplaatsen recept" aan.
3. Raak recepten aan, houd ze vast en sleep ze naar verschillende locaties op het scherm

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

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



Handmatige organisatie: Mappen

Handmatig een map met recepten maken:

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



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



3. Raak, om een nieuwe map aan te maken, het grijze map-pictogram aan onderaan het scherm.



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

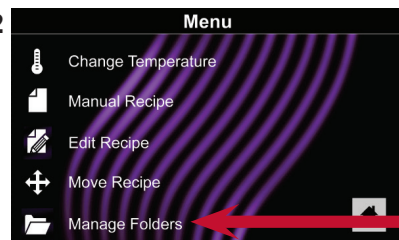


5. Geef een naam aan de map en raak het groene vinkje aan om te bewaren.



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

2

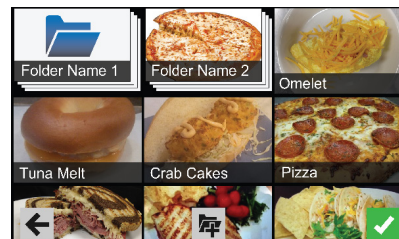


Handmatig een bestaande map met recepten bewerken:

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



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



Om de map te verwijderen: Raak het oranje pictogram prullenmand aan. Raak het vinkje aan om het verwijderen te bevestigen. Of raak de "X" aan om te annuleren.



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



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



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

Handmatige organisatie: Tabbladen

Handmatig een tabblad met recepten maken:

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



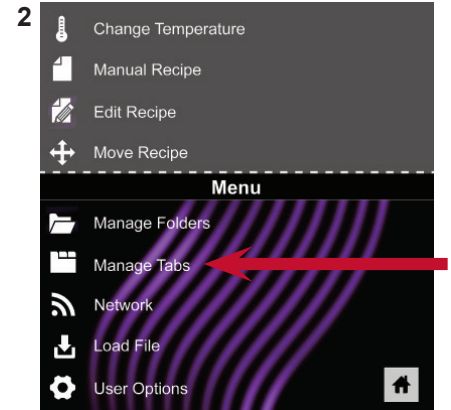
1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Raak de optie "Beheren Tabbladen" aan in het menu scherm.



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



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



Handmatig een bestaand tabblad met recepten bewerken

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



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



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



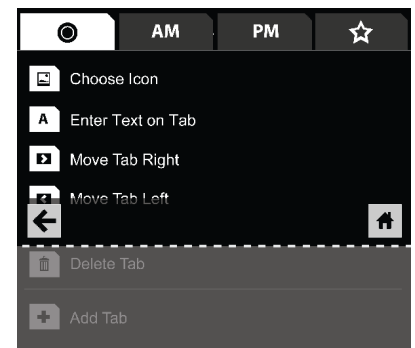
Tekst toevoegen aan het tabblad: Raak de optie "Tekst invoeren op tabblad" aan. Voer de gewenste tekst in en raak het groene vinkje aan om te bewaren.

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

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



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



Ovenprogrammering: USB-flashdrive

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

Export-menu via USB-flashdrive



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



Open Menu in de ACP-programmeertoepassing

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

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

Import-menu via USB-flashdrive



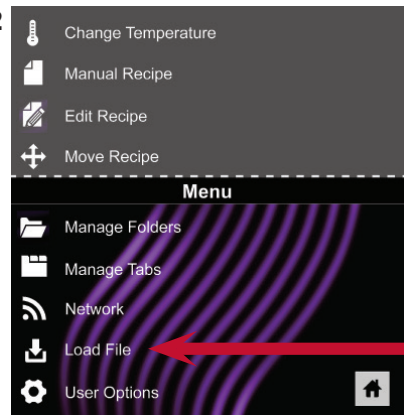
1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
 2. Scrol naar beneden en raak de "Bestand laden"-optie aan
- Let op:** Het uploaden van een nieuw bestand overschrijft bestaande items in oven. Om er zeker van te zijn dat deze niet verloren gaan, moet u eerst een back-up maken door ze naar een USB-station te exporteren.

3. Plaats de flashdrive in de USB-poort wanneer gevraagd.
4. Raak het gewenste bestand aan om te uploaden.

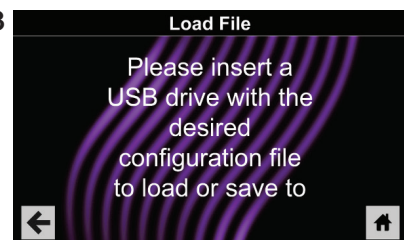


5. Als het bestand is geüpload, raak het pictogram "Home" aan om terug te keren naar het beginscherm. Instellingen en menu-items zullen nu worden geladen en klaar zijn voor gebruik.

2



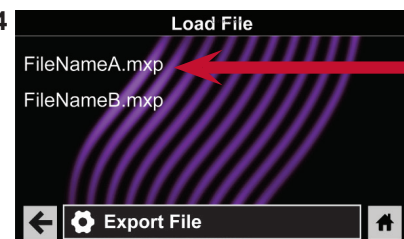
3



4



4



Ovenprogrammering: Wi-Fi en Ethernet

Oven verbinden met netwerk:



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

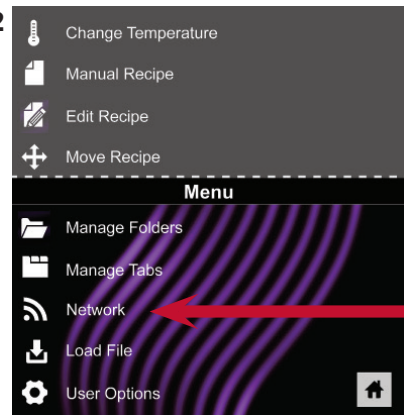
Verbinden via Wi-Fi:

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

Verbinden via Ethernet:

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

2

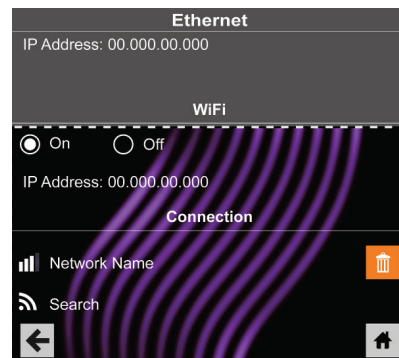


Computer verbinden met oven via Wi-Fi/Ethernet:

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

Login-informatie	
Gebruikersnaam	ACP_MXP
Wachtwoord	Express

4. De oven en de computer zijn nu verbonden.



Receptinformatie overzetten via Wi-Fi/Ethernet:

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

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

Moet de receptinformatie worden bijgewerkt voor meerdere locaties?

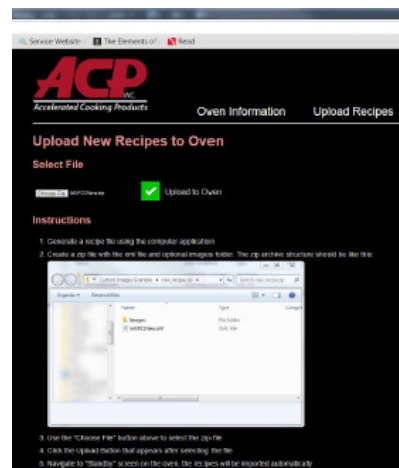
Neem contact met ons op via commercialservice@acpsolutions.com voor meer informatie over SFTP en Enterprise Wifi-ondersteuning.



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



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



Verzorging en reiniging

Volg de aanbevelingen hieronder en op de volgende pagina, zodat u de XpressChef™ 3i-ovens goed kunt onderhouden.

⚠ Het gebruik van reinigingsmiddelen die bijtende bestanddelen of ammoniak-, fosfaat-, chloor-, natrium- of kaliumhydroxide (loog) bevatten, kan kritische ovenonderdelen beschadigen. Gebruik geen reinigingssystemen op basis van waterdruk.

Het gebruik van niet-goedgekeurde reinigingsmiddelen doet de garantiebepalingen vervallen.

Aanbevolen reinigingsproducten:

Vochtige handdoek, plastic schuursponsje, ACP Oven Cleaner (Item CL10 (VS)), Item CL10W (EU)), ACP Oven Shield Oven Protectant (Item SH10 (VS), Item PR10W (EU)), mild vloeibaar vaatwasmiddel, rubberen handschoenen, veiligheidsbril, microvezeldoek

Voor een nieuwe oven, voor het eerste gebruik:

Als de oven schoon is, spuit dan nog wat ACP Oven Shield Protectant (SH10) op een vochtige handdoek en wrijf alle oppervlakken van de binnenkant in. Verwijder Oven Shield niet. Zet de oven aan en verwarm voor om te beginnen met koken.

Goede praktijken

WEL: Reinig de oven DAGELIJKS.

WEL: Gebruik een NIET-BIJTENDE reiniger.

WEL: DRAAG beschermende handschoenen en bril tijdens het schoonmaken.

WEL: Gebruik ALTIJD de aanbevolen schoonmaakproducten: Een vochtige handdoek, plastic schuursponsje, ACP Oven Cleaner (CL10) en ACP Oven Shield Protectant (SH10).

WEL: LAAT uw oven en werktuigen afkoelen voordat u gaat schoonmaken

WEL: VERWIJDER eten uit de oven aan het einde van een cyclus.

WEL: Gebruik ENKEL accessoires die zowel geschikt zijn voor hoge temperaturen in de oven als voor de microgolfoven.

WEL: WAS de kookplaat met warm water met zeep en laat het daarna gewoon drogen

WEL: PLAATS het kookgerei in het midden van het ovenrooster, zonder de zijkanalen van de oven aan te raken.

⚠ WAARSCHUWING

Draag beschermende handschoenen en een beschermende bril bij het reinigen van de oven.

Om brandwonden te voorkomen, ga voorzichtig om met keukengerei, accessoires en de deur. Laat de oven, gebruiksvoorwerpen en accessoires afkoelen voordat u deze reinigt. De oven, gebruiksvoorwerpen en accessoires worden heet tijdens het gebruik

Het niet schoonhouden van de oven kan leiden tot een verslechtering van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig zou kunnen beïnvloeden of mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.

NIET: GEBRUIK GEEN reinigingsmiddelen die bijtende bestanddelen of ammoniak-, fosfaat-, chloor-, natrium- of kaliumhydroxide (loog) bevatten.

NIET: GEBRUIK GEEN reinigingssystemen op basis van waterdruk

NIET: Spuit GEEN reinigungsoplossing in kleine openingen.

NIET: Gebruik geen schurende sponzen om de afdekking van de bovenkant of om de rode afdichting in de hoeken van de ovenruimte te reinigen.

NIET: BEREID GEEN gerechten met plasticfolie erop.

NIET: De oven NIET GEBRUIKEN zonder lading (leeg) in microgolf-modus.

Voor chemische vragen kunt u terecht bij Chemco's MSDS voor ACP Oven Cleaner en ACP Oven Shield Protectant of neem contact op met ACP, Inc. ComServ Klantendienst.

XpressChef™ Contact:



e-mail: commercialservice@acpsolutions.com

Verzorging en reiniging

DAGELIJKSE REINIGING:			
1. DE OVEN VOORBEREIDEN	1. Schakel de oven uit door op de AAN/UIT-knop te drukken. De ventilator zal een paar minuten draaien om de binnenkant van de oven sneller af te koelen. Laat de binnenkant van de oven op kamertemperatuur komen voordat u de oven schoonmaakt. Opmerking: Om de afkoeltijd van de oven te versnellen, kunt u een bakje gevuld met ijs plaatsen in de oven na het uitschakelen van de oven. 2. Eens de kookplaat afgekoeld is, verwijder deze dan samen met andere accessoires uit de ovenruimte.		
2. REINIG DE BINNENKANT VAN DE OVEN	VOOR OVENS MET ANTIAANBAKLAAG	2. REINIG DE BINNENKANT VAN DE OVEN	VOOR OVENS ZONDER ANTIAANBAKLAAG
	1. Veeg de binnenkant van de oven af met een warme, vochtige, schone handdoek. Spoel de handdoek en wring droog. Herhaal dit 2 - 3 keer om resterende deeltjes uit de oven te verwijderen. 2. Gebruik ACP Oven Cleaner (CL10) VOOR HARDNEKKIG VUIL: a. Draag rubberen handschoenen en een veiligheidsbril. Spuit de ovendeur en ovenruimte in met ACP Oven Cleaner (CL10). Vermijd spuiten in openingen. Laat de reiniger gedurende 2 minuten inwerken.  Spuit GEEN reinigungsoplossing in kleine openingen. b. REINIG DE BINNENKANT VAN DE OVEN. Veeg de binnenkant van de oven schoon met behulp van een vochtige, schone handdoek, spoel daarna de handdoek en wring deze uit. Herhaal dit 2 - 3 keer om resterende ovenreiniger en deeltjes uit de oven te verwijderen.		1. Draag rubberen handschoenen en een veiligheidsbril. 2. REINIG DE BINNENKANT VAN DE OVEN: Spuit de ovendeur en de ovenruimte in met ACP Oven Cleaner (CL10).  Spuit GEEN reinigungsoplossing in kleine openingen Laat de reiniger gedurende 2 minuten inwerken. a. Maak de metalen delen van de ovendeur en de binnenkant van de oven schoon met een plastic schuursponsje. b. Reinig de afdekking van de bovenkant met een vochtige doek waarop reinigingsmiddel is aangebracht en reinig de afdekking van de bovenkant door lichte druk uit te oefenen. c. Reinig geperforeerde omgeving met een vochtige handdoek waarop reinigingsmiddel is aangebracht. 3. REINIG DE BINNENKANT VAN DE OVEN. Veeg de binnenkant van de oven schoon met behulp van een vochtige, schone handdoek, spoel daarna de handdoek en wring uit. Herhaal dit 2 - 3 keer om resterende ovenreiniger en deeltjes uit de oven te verwijderen. 4. BRENG OVEN SHIELD AAN. Wanneer de oven schoon is, spuit dan een dun laagje ACP Oven Shield (SH10) op alle binnenoppervlakken. Verwijder Oven Shield niet.
3. ACCESSOIRES REINIGEN	1. KOOKPLAAT REINIGEN: Laat de kookplaat afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken, a. Reinig de kookplaat met vloeibaar afwasmiddel zoals Dawn®, en een niet-schurende spons of zachte borstel. b. VOOR HARDNEKKIG VUIL: Laat de kookplaat in heet water met zeep weken gedurende tien minuten. Verbrande plekken zouden er moeten afgaan na het weken. Onderhoud met Bar Keeper's Friend® reinigingsmiddel en een plastic schuursponsje en spoel grondig na.  Gebruik GEEN reinigingsmiddelen op basis van loog (bijvoorbeeld natriumhydroxide), aangezien deze met aluminium reageren en het oppervlak aantasten. 2. Voor andere accessoires, raadpleeg de instructies die bijgeleverd zijn in de originele verpakking		
4. DE BUITENKANT VAN DE OVEN REINIGEN	1. REINIG DE BUITENDEUR en andere oppervlakken met een schone doek, spons of nylon pad met een zacht reinigingsmiddel en warm water. 2. REINIG HET TOUCHSCREEN met een droge of vochtige microvezeldoek.  Gebruik GEEN Windex of andere agressieve chemicaliën. Spuit GEEN vloeistof op het scherm		
WEKELIJKSE REINIGING			
1. LUCHTFILTERS REINIGEN	1. Verwijder alle 3 de magnetische luchtfilters, die zich aan de voorkant en zijkanten van de oven bevinden.  LET OP: Zet de oven NIET aan zonder dat de luchtfilters terug werden geplaatst. 2. Reinig de filters met een mild reinigingsmiddel met warm water. 3. Afspoelen en goed afdrogen. 4. Plaats de propere filters op de voor- en zijkanten van de oven.		

Gebruikersopties

Er zijn verschillende opties die u kunt wijzigen om de werking van de oven aan te passen voor uw bedrijf.

De tabel op page 23 geeft deze opties weer;
de **fabrieksinstelling is in het vet weergegeven**.

Openen en wijzigen van gebruikersopties:



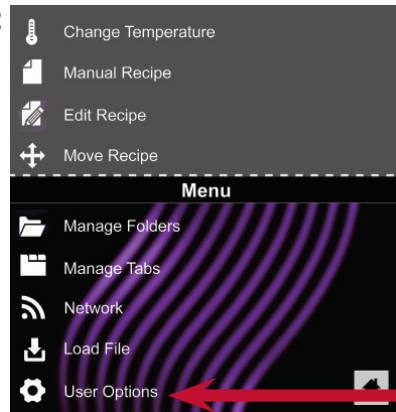
1. Raak het blauwe menupictogram aan onderaan het scherm.
2. Scrol naar beneden en raak aan om "Gebruikersopties" te selecteren.
3. Gebruik dit menu voor het aanpassen van de oveninstellingen.
Raak de pijl naar links aan om terug te keren naar het menu.



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

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

2



TIJD EN DATUM

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

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

HANDMATIG KOKEN TOESTAAN

De optie 'Handmatig koken toestaan' moet zijn ingeschakeld om de opties van Handmatig opslaan toestaan te bekijken.

PIN-CODE

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

HERINNERING FILTER REINIGEN

Wanneer het "Reinig filter"-bericht wordt weergegeven, dient u de luchtfilters grondig te reinigen.

Het reinigen van de luchtfilters zal het bericht niet afsluiten.

Bericht verdwijnt automatisch na 24 uur.

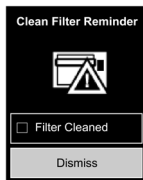
- a. Selecteer "Filter gereinigd" om te bevestigen dat deze werden gereinigd.
- b. Selecteer "Annuleren" om het pop-upvenster te sluiten.

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

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

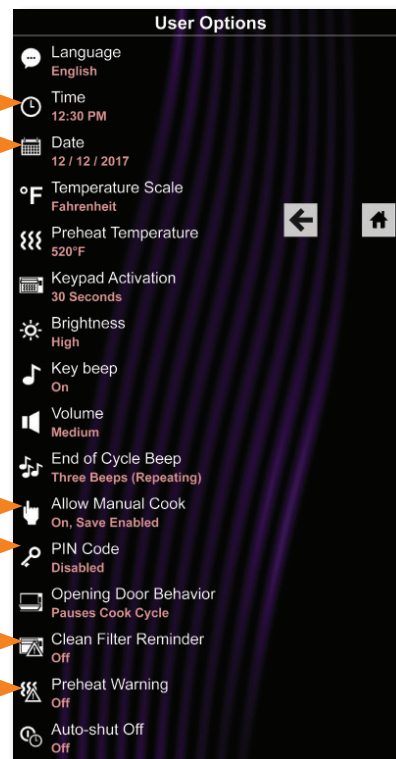
Luchtfilters en openingen moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat de oven kan oververhitten.

Zie "1. Clean Air Filters" on page 21 voor reinigingsinstructies.



WAARSCHUWING VOORVERWARMEN

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



Standaard gebruikersopties

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

Gebruikersoptie	STANDAARDINSTELLING PER MODEL	
	XpressChef™ 3i, 60Hz	XpressChef™ 3i, 50Hz
Taal	Engels , Chinees (Mandarijn), Japans, Koreaans, Russisch, Duits, Frans, Italiaans, Pools, Deens, Grieks, Latijns, Zweeds, Portugees, Spaans, Thais, Lao, Nederlands, Vietnamees, Arabisch, Oekraïens, Filipijnse, Noors, Hindi, Bengali	Engels , Chinees (Mandarijn), Japans, Koreaans, Russisch, Duits, Frans, Italiaans, Pools, Deens, Grieks, Latijns, Zweeds, Portugees, Spaans, Thais, Lao, Nederlands, Vietnamees, Arabisch, Oekraïens, Filipijnse, Noors, Hindi, Bengali
Tijd <i>*tijdinvoer kan worden aangepast per uur en minuut</i>	*12u *24u	*12u *24u
Datum <i>*datuminvoer kan worden aangepast per dag, maand en jaar</i>	*MM/DD/JJJJ *DD/MM/JJJJ	*MM/DD/JJJJ *DD/MM/JJJJ
Temperatuurschaal	Celsius Fahrenheit	Celsius Fahrenheit
Voorverwarmtemperatuur <i>200°F - 520°F (93°C - 270°C)</i>	520°F (270°C)	270°C (520°F)
Toetsenbordactivering	30 seconden 60 seconden 2 minuten	30 seconden 60 seconden 2 minuten
Helderheid	Laag Med Hoog	Laag Med Hoog
Toetstoon	Aan Uit	Aan Uit
Volume	Laag Medium Hoog	Laag Medium Hoog
Piepgeluid einde van de cyclus	Drie keer piepen (eenmalig) Drie keer piepen (herhaaldelijk) Doorlopend tot de deur wordt geopend	Drie keer piepen (eenmalig) Drie keer piepen (herhaaldelijk) Doorlopend tot de deur wordt geopend
Handmatig koken toestaan	Aan Uit	Aan Uit
Handmatig opslaan toestaan	Aan Uit	Aan Uit
PIN-code <i>*moet een 4-cijferige numerieke code zijn</i>	*Aan Uit	*Aan Uit
Gedrag bij het openen van de deur	Timer opnieuw instellen Onderbreekt de bereidingscyclus	Timer opnieuw instellen Onderbreekt de bereidingscyclus
Herinnering filter reinigen	Elke 7 dagen Elke 30 dagen Elke 90 dagen Uit	Elke 7 dagen Elke 30 dagen Elke 90 dagen Uit
Waarschuwing voorverwarmen	Aan Uit	Aan Uit
Automatische uitschakeling	2 uur 4 uur 8 uur Uit	2 uur 4 uur 8 uur Uit

Voordat u contact opneemt voor Service

WAARSCHUWING

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

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

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
Oven werkt niet	Controleer dat de oven is aangesloten. Controleer dat de oven is aangesloten op een geaard circuit. Controleer de zekering of stroomonderbreker.
Oven werkt af en toe	Controleer de luchtfilters en luchtafvoeropeningen
Als de oven geen invoer aanvaardt bij gebruik van de pad	Zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd. Open en sluit de deur, druk opnieuw op de pad.
Ventilator van de oven schakelt in wanneer de oven niet aan het voorverwarmen is of in werking is.	Normale werking
Wanneer ik de oven uitschakel, blijft het scherm nog opgelicht	Normale werking
Herinnering filter reinigen wordt getoond	Dit is normaal en zal 24 uur worden getoond.
Scherf van de oven geblokkeerd	De oven moet opnieuw worden ingesteld. Modellen zonder reset-knop: <i>De stekker van de oven uittrekken. Wacht 5 seconden. Steek de stekker van de oven terug in.</i> Modellen uitgerust met reset-knop: - Verwijder de voorste magnetische luchtfilter. - Reik door de uiterst linkse luchtinlaatopening en druk naar boven op de knop om de oven te resetten 
"G0"-fout wordt weergegeven op het scherm	Oven heeft maximale temperatuur overschreden Temp. <i>Nadat de oven is afgekoeld, druk op de rode resetknop op de achterkant, rechtsonder in de hoek van het apparaat.</i> <i>Als "G0" foutbericht blijft verschijnen, of opnieuw verschijnt, neem contact op met ACP, Inc. ComServ Klantendienst</i>

XpressChef™ Contact:



e-mail: commercialservice@acpsolutions.com

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