

## HIGH SPEED COMMERCIAL COMBINATION OVEN



Keep these instructions for future reference. If the equipment changes ownership, be sure this manual accompanies equipment. Please refer to the SAFETY INSTRUCTIONS for important safety information prior to using this oven.



When contacting ACP, provide product information. Product information is located on oven serial plate. Record the following information:

Model Number:	
Serial or S/N Number:	
Date of installation:	
Dealer's name and address:	

Any questions or to locate an authorized ACP servicer, call ACP ComServ Service Support.

- -Inside the U.S.A. or Canada, call toll-free at 866-426-2621.
- -Outside the U.S.A. and Canada, call 319-368-8120.
- -Email: commercialservice@acpsolutions.com

Warranty service must be performed by an authorized ACP servicer. ACP also recommends contacting an authorized ACP servicer, or ACP ComServ Service Support if service is required after warranty expires.

Before using your oven, please take the time to read the Safety Instructions which shipped with the oven.

## WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

### **Grounding/Earthing Instructions**

**Oven MUST be grounded.** Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

### Do not use an extension cord.

If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate circuit with the electrical rating as provided in product specifications. When the combination oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

### **External Equipotential Earthing Terminal** (export only)

Equipment has secondary earthing terminal. Terminal provides external earthing connection used in addition to earthing prong on plug. Located on outside of oven back, terminal is marked with symbol shown below.



# Features



Ergonomically designed for one handed operation.

2 Unit Serial Number

Located on the lower left hand side and back of the oven.

3 Air Filters

The oven has two air filters. Each are located on the lower sides of the oven. To remove, simply slide out.

4 Display

Display provides user interface.

### To program the oven using standard flash drive:

Oven must be in Off mode (Preheat must be OFF)

- 1. Remove protective cover from bottom of keypad.
- 2. Insert the flash drive into the slot located below the keypad.
- 3. From Off, press and hold the "2" pad to go to "User Options".
- 4. Go to Option #17 by pressing "Back <a> " or repeatedly pressing "Enter </a>
- 5. Select the desired operation by highlighting "Transfer card to oven @∃⇒∏/

to flash drive

@∃ ⇔ □/ " with the Scroll Up  $\triangle$  or Scroll Down  $\nabla$  keypad.

### \*Important Note: After inserting flash drive in USB port wait at least 6 seconds before proceeding to Step 6.

- 6. Press the "Program 💷 " pad to begin the transfer (The screen will indicate"TRANSFERRING" and indicate "DONE" wait 15 seconds then transfer is complete.) \*Important Note: If you do not wait 15 seconds when new upload is attempted the screen will indicate " INOT AXP CARD".
- 7. Remove flash drive and close the protective cover.

Use to turn on and shut oven off.

6 Keypad

Use for time input, programmed pads and data input.

7 USB Port / Protective Cover

The oven is equipped with an USB Data Port. Use with standard flash drives.

" or "Transfer oven



### **STEP 1 - Unpack Oven**

- Inspect oven for damage such as dents in door or inside oven cavity.
- Report any dents or breakage to source of purchase immediately.
   Do not attempt to use oven if damaged.
- Remove all packing materials from oven interior.
- If oven has been stored in extremely cold area, wait a few hours before connecting power.

## **STEP 2 - Place Oven on Counter**

- Recommended countertop surface depth is 26" (66 cm).
- Do not install oven next to or above source of heat, such as pizza oven or deep fat fryer. This could cause oven to operate improperly and could shorten life of electrical parts.
- Do not block or obstruct oven filters. Allow access for cleaning.
- Install oven on level countertop surface.
- Outlet should be located so that plug is accessible when oven is in place.

## **STEP 3 - Install Rack**

- Install oven rack
  - 1. Oven cavity must be cool to touch.
  - 2. Place rack in oven with rear guard positioned toward the the back of the oven.
- DO NOT cook food directly on floor of oven.

### **STEP 4 - Oven Operation**

### Preheating the Oven

This oven can be set to a preheat temperature between 200°F (95°C) and 520°F (270°C).

- 1. Oven must be plugged in.
- 2. Press ON / OFF key



- 3. The preheat temperature of the oven will appear in the display.
- 5. PREHEATING icon will display until oven reaches preheat temperature. The menu screen will then appear.

### **TURNING THE OVEN OFF**

At the end of the day, turn the oven off by pressing the ON / OFF pad on the keypad.



The oven fan will continue to run to cool the oven. The oven Cooling Mode Icon appears and stays on until the oven temperature is below 200°F (95°C) To avoid damage to the convection motor do not turn off power by unplugging the unit or shutting off the power breaker until the fan stops. The Oven Off Icon appears for 5 minutes until display goes blank.



## AWARNING

### Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install oven.

Failure to do so can result in back or other injury.



### **Oven Clearances**

- A—For North American (UL/CSA) models, allow at least 2" (5.1 cm) of clearance around top of oven. For International (50 Hz) models, allow at least 7" (18 cm) of clearance around top of oven. Proper air flow around oven cools electrical components. With restricted air flow, oven may not operate properly and life of electrical parts is reduced.
- B—Allow at least 2" (5.1 cm) between air discharge on back of oven and back wall.
- C—Allow at least 2" (5.1 cm) of clearance around sides of oven.
- D—Install combination oven so oven bottom is at least 3 feet (91.5 cm) above floor.



death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

### **COOKING TIPS**

- 1. Metal containers can be used in the AXP with a height no more than 2 inches. Different types of metal conduct heat at different speeds. Aluminum heats faster than stainless steel. Avoid using silcone pans and accessories.
- 2. Stage cooking aids in retaining the quality of frozen and delicate foods. Finishing baked goods at 0% Microwave, Fan and IR (Radiant) is a great way to get the added browning and crisping without over cooking.
- 3. Take advantage of the accessories:
  - a. Non-Stick Basket (SB10 or TB10): Aids in browning and crisping of food. Also makes cleaning up easier. Great for breaded products like chicken fingers, fries, mozzarella sticks, jalapeno poppers.
  - b. Baking Sheet (1/4 size): Great for foods that do not need directed heat from the radiant element, and for foods that may drip any grease or seasoning.
  - c. Oven Paddle (PA10): Aids in removal of sandwiches and pizza from Convection Express™ and AXP ovens.
  - d. Pizza Screen: Great browning and crisping for toasted sandwiches & pizzas, or any food that needs directed heat from the radiant element.
  - e. Ceramic Dish: Great for foods that need to be contained such as ready-to-serve foods, cut vegetables or soups.
  - f. Pizza Stone(ST10X): Aids in crisping and browning breads and pizzas.
  - g. Panini Grill Accessory (GR10): Aids in adding grill marks on a product.
- 4. The most frequently used oven temperature is 520° F (270° C). Reduce the oven temperature if the product is cooked for an extended period of time.
- 5. Line the sheet pan with parchment paper for easy removal of food after heating and cleaning.
- 6. Muffin tins work great for individual cakes & brownies. Spray with cooking spray prior to cooking for easy removal of food after heating.
- 7. Frequent cleaning prevents unnecessary buildup that may affect the oven performance.
- 8. Use a cleaner such as ACP Oven Cleaner (CL10) & Oven Shield (SH10) or another cleaning product that does not contain ammonia, phosphates, chlorine, sodium hydroxide or potassium hydroxide as they can damage critical oven parts and may void the warranty on those parts.
- 9. Items will be hot when finished cooking. Be sure to use oven mit, tongs or pizza paddle to safely remove items from the oven.

### WHEN TO USE STAGE COOKING

Stage cooking enables you to use up to four different cooking cycles or stages to be used consecutively without repeated input from the user.

### Example:

Egg Rolls(Frozen), Total Cook Time: 1:30	Temperature	520° F	
		Stage 1	Stage 2
	Time	1:00	:30
	Microwave	100%	90%
	Fan	80%	60%
	IR	100%	100%

# **Touch Panel Symbol Description**



### ON / OFF Keypad

Press to preheat oven or turn oven off. (Fan will continue to run if temperature is over 200°F / 95°C).

### TEMPERATURE Keypad

- Press to check set temperature.
- Press to change temperature.Press Number keypads to enter or
- change temperature.
  Press Enter to save.

Menu Screen

1 Sandwich Control 2 Meat 2 Meat 3 Vegetarian 4 Seafood 5 Pasta-Pizza 6 Bake-Dess 7 8 9 0 Use Scroll Up and Scroll Down to highlight food categories.



### PROGRAM Keypad

- Press to program new product or change existing programs.
- Press to start data key transfer.
- Press to change password.



### EDIT

• Select to program new product or change existing programs.

# $\square$

## DELETE

Select to delete programs.



• Press for manual cooking.





ON / OFF (1) Program Jhn -Temperature Manual Cook Scroll Back Up 1 Sandwich 2 Meat Scroll Enter Down Stop Start 2 abc 5 jki 6 Number Pads **8** tuv 0

# **Touch Panel Symbol Description**



### SCROLL UP Keypad

- Press to change setting or move up to another setting.
- Press to move up to another highlighted area.



### SCROLL DOWN Keypad

- Press to change setting or move down to another setting.
- Press to move down to another highlighted area.



### BACK Keypad

- Press repeatedly to return to main menu.
- Press to go to previous screen.
- Press repeatedly to exit program mode.
- Press to erase a character.



### ENTER Keypad

- Press to save a menu.
- Press to save a MANUAL COOK program.
- Press to go to next screen.
- Press to save a name.
- Press to confirm deletion of a menu item.



### START Keypad

- Press to start cooking cycle.
- Press to save option in option mode.



### STOP / RESET Keypad

- Press to stop cooking cycle.
- Press to exit option in option mode.



### NUMBER Keypads

- Press to input temperature settings.
- Press to select menu items.
- Press to input names of menu items.

### Oven Cooling Mode Icon:

- The oven fan will continue to run to cool the oven. The oven Cooling Mode Icon appears and stays on until the oven temperature is below 200°F (95°C).
- To avoid damage to the convection motor, do not turn off power by unplugging the unit or shutting off the power breaker until the fan stops.

### Oven Off Icon:

The Oven Off Icon appears for 5 minutes then the display goes blank.

## 1 Sandwich 2 Meat 3 Vegetarian <del>4 Seafood 5 Pasta-Pizza 6 Bake-Dess 7 8 9</del>

### **Oven Temperature Out of Range:**

When oven temperature is out of range of a cooking program set point. A line will be through that item or items preventing it from being selected. Place the oven in Program Mode to view temperature set point of that cooking program. If the temperature of the oven needs to be changed after reviewing temperature for the cooking program, exit programming mode and change oven temperature.

### **View Temperature**





### Change Oven Temperature



### Preheat Temperature Warning Icon:

- Oven not up to temperature setpoint.
- Preheat temperature warning will flash when programing cook cycle until temperature setpoint is met.





# **General User Instructions**

The oven screen displays menu options. The keypad is used to navigate through onscreen menus.

The icons below will be used throughout this guide to indicate menu navigation.



## ONE MENU LEVEL

### MAIN COOKING MENU

Back 1 Sandwich 6 Bake-Dess  $\triangleright$ 0 6 jkl mno 8 9 pars tuv wxyz &/

After the oven has preheated, the menu appears. The AXP high speed oven comes preprogrammed with several menu items to simplify cooking.

Examples of Preprogrammed Menu Items Include:

### 1. Sandwich - Breakfast

- Poultry
- Meat - Seafood
- Vegetarian

### 3. Vegetarian

- Breakfast
- Lunch
- Vegetables
- Appetizers
- Potatoes

### 5. Pasta-Pizza

- Small/Large Pizza
- Pasta
  - Miscellaneous

### 2. Meat

- Poultry
- Beef
- Pork
- Appetizers
- Breakfast

### 4. Seafood

- Fish
- Shellfish
- Misc

### 6. Bakery-Desserts

- Bread
- Desserts
- Snacks
- Breakfast
- Sweet

## **Cooking with Preprogrammed Pads**

To cook food using preprogrammed menu items

### Enter

- 1. After oven has preheated to the 1 desired temperature, scroll or press number to choose desired food category from menu.
- 2. Choose menu item group and press Enter to select.
- Highlight item you wish to cook. 3.

Note: If there is a line though the menu item, then preheat temperature is different than menu item preset temperature. The control will not allow you to select that item.

- Open oven door, place 4. food in oven and close door.
- 5. Press Enter to start cooking process.
- 6. At end of cooking cycle, oven beeps and displays animation at right:







**Note:** Menu Items may vary by model.

# **Manual Cooking**

### **Using MANUAL COOK** (Option 4 has to be set to allow manual cooking see page 18) Use Manual cooking when a specific entered time and cooking power levels are desired. It's very useful when you are

experimenting with new food items. Maximum cook time is 100 minutes. Microwave, Fan and IR can be set to 11 different power levels between 0-100% with 10% increments.

 After oven has preheated to desired temperature (200-520°F / 95-270°C), press Manual Cook keypad.



- 2. Use Scroll Up △ and Scroll Down ▼ keypad to move between cooking elements and time
- 3. For Stage 1, enter cooking time using the number pads (up to 100 minutes). Press Scroll Down keypad to move to the following cooking element.



4. Enter desired microwave power (press 0 (for 0%), 1 (10%), press 5 (50%)... and press 1 twice for full power (100%). Press Scroll Down keypad to move to the following cooking element



5. Input desired fan speed using number keypad.



Enter desired Infrared (IR) power (press 0 (for 0%), 1 (10%), press 5 (50%)... and press 1 twice for full power (100%).



- 7. Repeat steps 2-6 for each cooking stage, if more than one cooking stage is necessary.
- 8. Place food in oven.
- 9. Press Start keypad to begin cooking. The display counts down. The food category is displayed and the word Manual is in the display.

10. At end of cooking cycle, oven beeps and displays animation below:



11. Remove food from oven.

Note: To interrupt cooking cycle, open door. To resume cooking, close door and press start.



### How to Save A Manual Cook Program to the Menu

If you're satisfied with the cooking results achieved from manual cooking you can save the manual cook item.

1. To save, press Enter 🕞 keypad.

Note: Option 5 must be set to save

after manual cook. (See page 18)

2. Highlight Menu Category by using Scroll Up  $\Delta$  or

Scroll Down 🔽 keypad or create new Menu Category name. Press Enter 🕞 keypad.

3. Highlight food category by using Scroll Up  $\triangle$  and Scroll Down  $\nabla$  keypad to select open menu location.

4. In the Menu Item screen, highlight the location where you wish to add the new name.

5. When new location is highlighted Press Program 🛐 keypad.

6. Use Number Back keypad to delete any mistakes. This step needs to be repeated for each menu level. See user option 2 for text case options page 18.



7. Press Enter > keypad when finished.

8. To exit Manual Cook mode, press Back keypad repeatedly to take you to the Main Menu screen.

# **Oven Programming**

### ACCESSING THE PROGRAM MENU 1. To access the PROGRAM mode, press the Program 🗾 keypad. 212 2. Then select Edit $\square$ with Scroll Up $\triangle$ or Scroll Down $\nabla$ from the screen. $\square$ $\overline{\mathbf{X}}$ 3. Press Enter > then select the food Microwave Power category, food item to be programed using the Oven Temperature ister Tots Goz Scroll Up $\triangle$ or Scroll Down $\nabla$ keypad. Cook Time -IR <u>い</u> ()) × ()) **PROGRAM MENU OVERVIEW** 5TRGE 1 10 10 PROGRAM I Add a new menu item STRGE 2 Fan <u>10 10 10</u> 5TACE 3 00:08 10 00:08 10 10 **ENTER >** To save or go to next screen 10 STRGE -00:08<u>10</u>10 BACK <a>Go to previous screen</a> SCROLL UP $\triangle$ or SCROLL DOWN $\bigtriangledown$ 6. Press the Enter keypad and cook settings will appear. EDIT Change an existing menu item 7. Use Scroll Up △ or Scroll Down ☑ keypad to Select Temperature, Time, Microwave %, Fan% and DELETE Delete an existing menu item IR% setting. Use number keypads to enter the time, EDITING OR ADDING MENU PROGRAM temperature or cooking powers. For MW, Fan or IR, press 0 for 0%, 1 for 10%..... 9 for 90% or 1 twice for SETTINGS 100%. 1. Press the Program 🗾 keypad. 2. Highlight Edit with Scroll Up $\triangle$ or Scroll Down $\nabla$ keypad. 3. Press the Enter ▷ keypad 4. Use the Scroll Up $\Delta$ or Scroll Down $\nabla$ keypad to highlight Menu Category and/or Food Category where menu item to edit is saved. Press Enter keypad.

8. When cook settings are complete press Enter keypad.

9. Press Back < keypad repeatedly to exit program mode.

5. At the Menu item screen, use Scroll Up  $\triangle$  or Scroll Down  $\bigtriangledown$  keypad to highlight the desired item to edit.



### EDITING OR ADDING NEW NAMES FOR MENU CATEGORY OR FOOD CATEGORY OR MENU ITEM

1. Press the Program 🗾 keypad.

2. Highlight Edit  $\checkmark$  with Scroll Up  $\triangle$  or Scroll Down  $\checkmark$  keypad and press Enter  $\triangleright$  keypad.

3. Using the Scroll Up  $\bigtriangleup$  or Scroll Down  $\bigtriangledown$  keypad to highlight location where new category or item will be placed. (In order to navigate to the following screen, Scroll Up  $\bigtriangleup$  and Scroll Down  $\bigtriangledown$  keypad to highlight desired menu and press Enter  $\bowtie$  keypad). For example:

### I. Editing Name in Menu Category Screen

A. Highlight Item B. go to Step 4



II. Editing Name in Food Category

A. Highlight desired Menu Category

### B. Press Enter



C. Highlight desired Food Category



D. Go to Step 4

### III. Editing / Adding Name in Menu Item

In order to add program settings, you must name your item first.

A. Highlight desired Menu Category



- B. Press Enter
- C. Highlight desired Food Category



### D. Press Enter

E. Highlight desired Menu Item



F. Go to Step 4



5. Enter name for category or item using keypad digits for letters, numbers and symbols. [For example: Press Keypad "2" three times for letter "c"]

When the correct letter is displayed, wait until cursor moves to the next space. If a correction is necessary, press back to erase one character at a time.See user option 2 for text case options (page 18).



6. Press the Enter keypad to save name and it will take you to the next screen. If you are adding or editing a menu item (last screen), after pressing enter will take you to the program setting screen.

7. Press Back Keypad repeatedly to exit program mode.

Keypad Press	Character Display
1	. ', -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, I, 4
5	j, k, l, J, K, L, 5
6	т, n, o, M, N, O, б
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	_,&,/,0

### **DELETING A SINGLE MENU ITEM**

1. Press the Program 🗊 keypad.





3. Press the Enter D keypad.

4. Using the Scroll Up △ or Scroll Down ▼ keypad to highlight Menu Category and/or Food Category and/or Menu Item where the single menu item to delete is saved. Press Program ★ keypad after highlighting the desired menu item.



5. Press the Enter keypad to Confirm the deletion of the menu item.

- 6. Name and program are deleted.
- 7. Press Back 🗸 keypad repeatedly to exit program mode.

### DELETING A WHOLE MENU CATEGORY OR FOOD CATEGORY

Deleting a whole menu category or food category will delete all the menu items underneath that group (up to 100 menus for any of the menu category and 10 menu items for the food category).

1. Press the Program 🖭 keypad.

2. Highlight Delete  $\boxtimes$  with Scroll Up  $\triangle$  or Scroll Down  $\nabla$  keypad.

3. Press the Enter D keypad.

4. Using the Scroll Up △ or Scroll Down ▼ keypad to highlight Menu Category and/or Food Category to delete. Press Program keypad after selecting menu or food

category to delete.



5. Press the Enter keypad again to confirm the deletion of the menu item.



- 6. Menu name and all programs in that category are deleted.
- 7. Press Back <a>keypad repeatedly to exit program mode.</a>

### **USING OVEN AS A MICROWAVE OVEN**

This option is only available if the oven cavity temperature is less than 200°F.

To access the MICROWAVE ONLY button, user option #15 (page 18) must be set to allow microwave only mode. The oven default does not have the MICROWAVE ONLY feature activated.

When user option MICROWAVE ONLY is on, the MICROWAVE ONLY icon appears in the bottom right corner of the display.



To cook a preprogrammed microwave only item follow these steps:

1.Press the Enter > keypad.

2. Use Scroll Up  $\triangle$  and Scroll Down  $\nabla$  keypad to select desired item from the program menu or press the item number pad.

3. Place food in oven.

4. Press start **()** keypad to begin cooking.

5. At end of cooking cycle, oven beeps and displays animation below:



6. Remove food from oven.

### ADDING MICROWAVE ONLY MENU ITEMS

1. Press the Enter  $\triangleright$  keypad.

2. Press the Program 🗾 keypad.

3. Press the Enter ▷ keypad.

4. Use Scroll Up  $\Delta$  and Scroll Down  $\overline{\nabla}$  keypad to select

location for new item.5. Press the Program I keypad.

6. Enter name for category or item using keypad digits for letters, numbers and symbols. [For example: Press Keypad "2" three times for letter "c"]

When the correct letter is displayed, wait until cursor moves to the next space. If a correction is necessary, press back to erase one character at a time.

Keypad Press	Character Display
1	. ' <del>, -,</del> #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, I, 4
5	j, k, l, J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	_,&,/,0

7. Press the Enter > keypad to save name.

8. Enter Time using number keypads.

9. Use Scroll Down V keypad to select microwave percentage.

10. Enter microwave percentage using number keypads.

11. Use Scroll Down  $\boxed{\nabla}$  keypad to select stage 2-4 if more than one cooking stage is necessary.

12. Repeat steps 6-8 if more than one cooking stage is required.

13. Press Enter D to save item.

14. Press Back <a>keypad to exit program mode.</a>

### **MICROWAVE COOKING**

Microwave cooking uses high frequency energy waves to heat food. When cooking, microwave energy causes food molecules to move rapidly. This rapid movement between the food molecules creates heat, which cooks the food.

### WHAT IS STAGE COOKING?

Stage cooking enables several different cooking cycles, or stages, to be used consecutively without repeated input from the user. Stage cooking can be set to defrost food initially, then cook it, and then keep the food warm until serving time. The total cooking time for all combined stages cannot exceed 100 minutes.

# **AXP / MXP Care and Cleaning**

## **Care and Cleaning**

**Daily Cleaning Recommendations:** Follow the recommendations below for proper maintenance of the AXP/MXP oven. **Please note:** The use of caustic cleaning products or those containing ammonia, phosphates, chlorine, sodium or potassium hydroxide (lye) can damage critical oven parts. Do not use water pressure type cleaning systems. Use of unapproved cleaning agents will void the terms of the warranty.

**Recommended Cleaning Supplies:** damp towel, plastic scouring pad, ACP Oven Cleaner (Item CL10) and ACP Oven Shield Oven Protectant (Item SH10).



### I. For a new oven, before using it the first time:

When oven is clean, spray damp towel with ACP Oven Shield (SH10) and wipe all interior surfaces. Do not remove Oven shield. Turn oven on and pre-heat to start cooking.

### **II. DAILY CLEANING**



1. Shut oven off by pressing ON / OFF button. Open the door for cooling. The fan will run for a few minutes to cool the oven interior faster. Let the oven interior reach room temperature before cleaning. Note: To accelerate cool

down time of oven put a tray filled with ice in oven cavity. after shutting oven down.



2. Remove rack, pizza stone, and other accessories from the cavity when it's cooled



**3. Lift Bottom Element** If element is warm, use insulated gloves, oven mitt or tongs to lift the element. Remove baked on particles using a scraper.



**4.** Spray Oven Interior Wear rubber gloves and safety glasses. Spray oven door, sides and floor with ACP Oven Cleaner (CL10). Avoid spraying into perforations. Allow cleaner to soak for 2 minutes.



5. Clean Oven Interior
5A. Clean the oven door and interior using a plastic scouring pad on metal portions of oven.
White ceramic covers on the both sides of the oven turn to a yellow tan color after usage. Gently clean the ceramic covers and red sealant, apply only gentle pressure while cleaning. If needed, repeat steps 4 and 5.
5B. Clean perforated area with damp towel sprayed with cleaner.



**6. Wipe Oven Interior** Using a damp clean towel, wipe the oven interior, rinse towel and wring dry, repeat 2-3 times to remove remaining oven cleaner and particles from the oven.



**7.** Spray Oven Shield When oven is clean, spray a thin layer of ACP Oven Shield (CL10) on all interior surfaces. Place rack back in oven. Do not remove Oven Shield.



8. Clean Oven Exterior Clean exterior door and other surfaces with a clean cloth, sponge or nylon pad using a mild detergent and warm water solution.

# **AXP / MXP Care and Cleaning**

### **III. WEEKLY CLEANING**



1. Clean Air Filter Remove the air filters located on each side of the oven at the base. Wash filter in a mild detergent solution made with warm water. Rinse and dry thoroughly. Replace filters by sliding back into the side locations.

### **Best Practices:**

Clean oven daily.

Use non-caustic cleaner.

Remove food from oven at end of cycle.

Use only accessories that are both high temperature oven-safe and microwave-safe.

Wash rack with warm, soapy water and air dry.

Clean pizza stone by using a **<u>plastic</u>** scraper to remove baked on particles.

Sides of metal cookware should be no more than 1 1/2" (3.8 cm) tall.

Place cookware in center of oven rack, not touching oven sides.

### DO NOT:

**DO NOT** use caustic cleaning products or those containing ammonia, phosphates, chlorine, sodium or potassium hydroxide (lye).

**DO NOT** use a water-pressure type cleaning system.

DO NOT cook foods with plastic wrap on them.

**DO NOT** use abrasive scouring pads to clean ceramic side covers and the red sealant surrounding each cover.

DO NOT wash or immerse pizza stone.

DO NOT operate oven without a load (empty) in microwave mode.

Any chemical questions please refer to Chemco's MSDS' for ACP Oven Cleaner and ACP Oven Shield Protectant or contact ACP, Inc. ComServ Customer Service.



email: commercialservice@acpsolutions.com

# **User Options**

There are several options you can change to customize the operation of the oven for your business. The table below shows these options; the factory setting is shown in bold type.

- 1. Oven must be off. To turn oven off, press ON/OFF (I) keypad.
- 2. Press and hold "2" keypad until option screen appears.

3. Choose option by pressing Enter  $\triangleright$  keypad then use Scroll Up  $\triangle$  and Scroll Down  $\nabla$  keypad to select option to highlight desired option.

4. Press Start () keypad to save and press Stop / Reset 🔿 to exit options mode.

5. Option 6, if "Password Needed" is highlighted press Program keypad to view or edit password.

Options#	Setting Name	Options
01	Digit Entry	Single digit entry
	01	Double digit entry
02	Text Case RBC	Caps
	abc	Lower case
	fibe	Mixed
03	Menu Setting	01=10 Items
		02 =100 Items
		03 = 360 items
04	(Manual) Cook	Manual cooking allowed
		Manual cooking not allowed
05	Manual) Save 🔽	Save after manual cook
		Do not save after manual cook
06	Program Password	Password needed
		Changes to programs allowed
07	Door Reset 🔽	Opening door resets timer
		Opening door pauses cook cycle
08	Keyboard Activation	Off
		30 Seconds
	•60	60 Seconds
	2:00	120 Seconds
09	t Teybeen: Keybeep	On
		Off
10	Cleaners Keybeep Volume	Low
	) ))	Medium
	)))) )))	High
11	End Of Cycle Beep 💓	Three beeps once
	))) // // // // // // // // // // // //	Three beeps repeating
		Continuous until door is opened
12	Preheat Warning	Warn if oven not at temp
		Off
13	Temperature Scale	Temperatures are displayed in °F for 60Hz models
	<u>۳</u>	Temperatures are displayed in °C for 50Hz models
14	Clean Filter Reminder	Off
		Displays every 7 days
		Displays every 30 days
		Displays every 90 days
15	(Microwave) Only	Allow microwave only mode
	). Mai	No microwave only mode
16	Auto Off	Disable
		2 Hours
		4 Hours
		8 Hours
17	Data Transfer	Begin Transfer: Card to Oven. Press Program
		Begin Transfer: Oven to Card. Press Program Keypad



**Note:** Refer to page 3 for Data Transfer instructions (Option 17)

# **Before Calling for Service**

## A WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time. Only an authorized servicer should remove outer case.

This is a Class A product. In a domestic environment this product may cause radio interference in which case the user may be required to take adequate measures.

Problem	Possible Cause
Oven does not operate	Confirm oven is plugged in. Confirm oven is connected to a grounded circuit. Check fuse or breaker.
Oven operates intermittently	Check air filters and discharge air vents
If oven does not accept entries when pad is pressed	Make sure oven is preheated. Open and close door, press pad again.
Oven fan turns on while oven is not preheating or cooking	Normal operation
When I turn the oven OFF, the display is still lit.	Normal operation
Clean Filter displays	This is normal and will appear for 24 hours.
Frozen oven display	Oven display needs to reset. Unplug oven. Wait 5 seconds. Plug back in.

# Manual del Propietario

## HORNO COMBINADO COMERCIAL DE ALTA VELOCIDAD



Conserve estas instrucciones como material de referencia. Si el equipo cambiara de dueño, cerciórese de que vaya acompañado del manual. Consulte importante información de seguridad en la sección INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD antes de usar este horno.



# Identificación del modelo

Cuando se ponga en contacto con ACP, suministre la información del producto. Dicha información se encuentra en la chapa del número de serie del horno. Registre la siguiente información:

Número de modelo:	
Número de serie, o N/S:	
Fecha de instalación:	
Nombre y dirección del distribuidor:	

Si tiene alguna pregunta o necesita localizar un técnico de servicio autorizado de ACP, llame a Apoyo al Servicio ComServ de ACP.

- En EE.UU. y Canadá, llame gratuitamente al 866-426-2621.
- Fuera de EE.UU. y Canadá, llame al 319-368-8120.

 – Correo electrónico: commercialservice@acpsolutions.com

El servicio por garantía debe ser prestado por un técnico de servicio autorizado de ACP. ACP también recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado de ACP, o con Apoyo al Servicio ComServ de ACP, si la unidad necesita servicio técnico después de que caduque la garantía.

Antes de usar el horno, dedique el tiempo necesario a leer las Instrucciones de seguridad incluidas con el aparato.

## 

Para evitar el riesgo de electrochoque o muerte, es necesario poner este horno a tierra y el enchufe no deberá modificarse.

### Instrucciones de puesta a tierra



El horno DEBE ponerse a tierra. Ponerlo a tierra reduce el riesgo de electrochoque ya que proporciona un conductor de escape para la corriente eléctrica en caso de cortocircuito. Este horno cuenta con un cable que tiene un hilo de tierra con enchufe de conexión a tierra. Este enchufe debe conectarse en un tomacorriente correctamente instalado y puesto a tierra.

Si no comprende cabalmente las instrucciones de puesta a tierra, o duda que el horno esté correctamente puesto a tierra, consulte a un electricista profesional o a un técnico de servicio autorizado.

### No utilice cables de extensión.

Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, pídale a un electricista profesional que instale una caja de contacto de tres ranuras. Este horno debe conectarse a un circuito aparte que tenga la capacidad eléctrica indicada en las especificaciones del producto. Si se instala el horno combinado en un mismo circuito con otros equipos, puede ser necesario aumentar los tiempos de cocción y es posible que se quemen los fusibles.

### Terminal de tierra equipotencial externo (sólo para exportación)

El equipo dispone de un terminal secundario de puesta a tierra. Este terminal proporciona una puesta a tierra externa que se utiliza en forma adicional a la clavija de puesta a tierra del enchufe. El terminal está situado en la parte externa del lado posterior del horno y viene marcado con el símbolo que aparece a continuación.





Diseñada ergonómicamente para manejar con una mano.

2 Número de serie de la unidad

Se encuentra en la parte inferoposterior izquierda del horno.

3 Filtros de aire

El horno tiene dos filtros de aire. Hay uno en cada lado inferior del horno. Para desmontar, basta con deslizar hacia afuera.

4 Pantalla

La interfaz del usuario se muestra en la pantalla.

5 Tecla ON/OFF (ENCENDER/APAGAR)

Se usa para encender y apagar el horno.

6 Teclado

Se usa para ingresar tiempo, accionar teclas programadas e ingresar datos.

7 Puerto para EzCard

Este horno está dotado de un puerto de datos para tarjeta EzCard. Use con tarjetas EzCard (disponibles a solicitud)

### Para programar el horno utilizando flash estándar:

El horno debe hallarse en el modo Off (Apagado - Precalentamiento debe estar APAGADO)

- 1.Retire la cubierta protectora de la parte inferior del teclado.
- 2. Introduzca la unidad flash por la ranura ubicada debajo del teclado.



- 3. En la modalidad "Off" (Apagado), mantenga oprimida la tecla del número 2 para ir a "User Options" (Opciones del usuario).
- 5. Para seleccionar la operación que le interese, resalte 🖾 ➡ 🗁 Transferir de la unidad flash al horno 🖾 ➡ 🗁 o Transferir del horno a la unidad flash 🛆 con las teclas 🔽 Desplazarse hacia arriba o. Desplazarse hacia abajo.
- 6. Oprima la tecla 💷 Programar para iniciar la transferencia (la pantalla indicará "TRANSFERRING" [TRANSFIRIENDO] y mostrará "DONE" [LISTO] cuando concluya la transferencia). Nota: Si la tecla de datos no se detecta, en pantalla aparecerá 🖪 SIN TARJETA.
- 7. Extraiga la unidad flash y cierre la cubierta protectora..

### **PASO 1 - Desempaque el horno**

- Inspeccione el horno y verifique que no tenga daños como, por ejemplo, abolladuras en la puerta o en el interior.
- Si tiene abolladuras o está roto, informe de inmediato al vendedor. Si el horno ha sufrido algún daño, no intente utilizarlo.
- Extraiga todos los materiales de empaque del interior del horno.
- Si el horno ha estado almacenado en un lugar demasiado frío, espere algunas horas antes de conectarlo a un tomacorriente.

### PASO 2 - Coloque el horno sobre la encimera

- Se recomienda que la encimera tenga una profundidad de 66 cm (26 pulg.).
- No instale el horno cerca o encima de fuentes de calor, p. ej., hornos para pizzas o freidoras. Ello puede ocasionar un mal funcionamiento del horno y acortar la vida útil de las piezas eléctricas.
- No bloquee ni obstruya los filtros del horno. Deje libre el acceso para la limpieza.
- Instale el horno sobre la superficie superior plana de la encimera.
- El tomacorriente debe estar situado de modo que permita enchufar el horno desde su ubicación.

### PASO 3 - Instale la parrilla

- Instale la parrilla del horno
  - 1. La cavidad del horno deberá estar fría al tacto.
- 2. Coloque la parrilla de manera que la defensa posterior quede hacia la parte posterior del horno.
- NO cocine alimentos directamente sobre el suelo del horno.

### PASO 4 - Use el horno

Precalentamiento del horno El horno puede ajustarse a una temperatura de precalentamiento entre 95°C (200 °F) y 270°C (520 °F).

- 1. El horno debe estar enchufado.
- 2. Oprima la tecla ENCENDER / APAGAR.



- En la pantalla se indica la temperatura de precalentamiento en que se ha ajustado el horno.
- El icono PREHEATING (PRECALENTAMIENTO) permanecerá en pantalla hasta que el horno alcance la temperatura de precalentamiento. En ese momento aparecerá la pantalla del menú.

### CÓMO APAGAR EL HORNO

Al final del día, apague el horno oprimiendo la tecla ENCENDER / APAGAR.



El ventilador seguirá funcionando para enfriar el horno. El icono del modo Cooling (Enfriamiento) del horno permanecerá en pantalla hasta que la temperatura esté por debajo de los 95°C (200 °F). Para evitar daños en el motor de convección, no interrumpa la alimentación de la unidad desconectándola del tomacorriente ni con el cortacircuito eléctrico hasta que el ventilador se haya detenido. El icono Oven Off (Horno apagado) aparecerá durante 5 minutos en pantalla, hasta que ésta quede en blanco.

## ADVERTENCIA

Â

Peligro de Peso Excesivo

Solicite la ayuda de dos o más personas para mover e instalar el horno. El incumplimiento de esta indicación podría



### Espacio libre alrededor del horno

- A-Para los modelos de América del Norte (UL/CSA), deje al menos 5,1 cm (2 pulg.) de espacio libre alrededor de la parte superior del horno. Para modelos Internacionales (50 Hz). deje al menos 18 cm (7 pulg.) de espacio libre alrededor de la parte superior del horno. La circulación de aire adecuada alrededor del horno enfría sus componentes eléctricos. Si se restringe la circulación de aire, es posible que el horno no funcione correctamente y se reduzca la duración de las piezas eléctricas.
- B—Deje al menos 5,1 cm (2 pulg.) entre la salida de aire, en la parte posterior del horno, y la pared de fondo.
- C—Deje al menos 5,1 cm (2 pulg.) de espacio libre por los lados del horno.
- D—Instale el horno de combinación de manera que la superficie inferior quede a aproximadamente 91,5 cm (3 pies) sobre el suelo.

## ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de electrochoque o muerte, es necesario poner este horno a tierra y el enchufe no deberá modificarse.



### **CONSEJOS DE COCINA**

- 1. En el AXP pueden introducirse recipientes metálicos cuya altura máxima sea de 5,1 cm (2 pulg.). Diferentes tipos de metal conducen el calor a diferente velocidad. El aluminio se calienta más rápido que el acero inoxidable. Evite usar cacerolas y accesorios de silicona.
- 2. Cocinar por etapas contribuye a conservar las cualidades de los alimentos congelados y delicados. Terminar de hornear alimentos al 0% de la potencia del microondas, del ventilador y del elemento radiante (infrarrojo, IR) es una excelente forma de dorar y tostar sin recocer.
- 3. Aproveche los accesorios:
  - a. Cesta antiadherente (SB10 o TB10): Ayuda a dorar y tostar los alimentos. Además, facilita la limpieza. Es perfecta para productos empanados como, por ejemplo, bastoncitos de pollo, papas fritas, trocitos de mozzarella rebosados, jalapeños crocantes, etc.
  - b. Bandeja para hornear (1/4 de tamaño): Perfecta para alimentos que pueden cocerse sin el calor directo del elemento radiante o que pueden dejar caer gotas de grasa o aderezo.
  - c. Paleta para horno (PA10): Facilita la extracción de sándwiches y pizza de los hornos Convection Express™ y AXP.
  - d. Garbillo para pizza: Perfecto para dorar y tostar sándwiches, pizzas y cualquier otro alimento que deba cocerse con el calor directo del elemento radiante.
  - e. Plato de cerámica: Perfecto para alimentos que deban ponerse en un recipiente, p. ej., alimentos listos para servir, verduras troceadas o sopas.
  - f. Piedra para pizza (ST10X): Ayuda a tostar y dorar panes y pizzas.
  - g. Accesorio para asar sándwiches (GR10): Ayuda a crear marcas de asador en un producto.
- 4. La temperatura más comúnmente usada es 270 °C (520 °F). Reduzca la temperatura del horno si el producto se cocina por mucho tiempo.
- 5. Antes de calentar, cubra la bandeja con papel pergamino para facilitar posteriormente la separación de los alimentos y la limpieza del horno.
- 6. Los moldes para molletes son perfectos para tartas individuales y brownies. Aplique aceite en aerosol antes de cocinar para facilitar la extracción de los alimentos después de calentar.
- 7. Limpiar con frecuencia evita la acumulación innecesaria de residuos que pueden perjudicar el desempeño del horno.
- 8. Utilice un desengrasador como, por ejemplo, ACP Oven Cleaner (CL10) y Oven Shield (SH10), u otro producto de limpieza que no contenga amoniaco, fosfatos, cloro, ni hidróxido de sodio o de potasio, ya que pueden dañar piezas indispensables del horno y anular la garantía de esas piezas.
- 9. Cuando se termina de cocinar, los alimentos y los utensilios están calientes; para removerlos del horno en forma segura, utilice el guante termoresistente, las pinzas o la paleta para pizza.

### **CUÁNDO COCINAR POR ETAPAS**

La cocción por etapas le permite usar hasta cuatro ciclos de cocción diferentes, o etapas, de manera consecutiva sin necesidad de ingresar la información repetidamente.

### Por ejemplo:

Rollitos de primavera (congelados). Tiempo total de cocción: 1:30

Temperatura	520 °F	
	Etapa 1	Etapa 2
Tiempo	1:00	0:30
Microondas	100%	90%
Ventilador	80%	60%
Elemento radiante	100%	100%
(infrarrojo, IR)		

# Descripción de los símbolos del panel táctil



# Descripción de los símbolos del panel táctil



### Tecla DESPLAZARSE HACIA ARRIBA

- Oprima esta tecla para cambiar el ajuste o moverse en sentido ascendente a otro ajuste.
- Oprima esta tecla para moverse en sentido ascendente a otra área resaltada.



### Tecla DESPLAZARSE HACIA ABAJO

- Oprima esta tecla para cambiar el ajuste o moverse en sentido descendente a otro ajuste.
- Oprima esta tecla para moverse en sentido descendente a otra área resaltada.



### **Tecla VOLVER**

- Oprima esta tecla repetidamente para regresar al menú principal.
- Oprima esta tecla para regresar a la pantalla anterior.
- Oprima esta tecla repetidamente para salir del modo de programación.
- Oprima esta tecla para eliminar un caracter.



### Tecla INGRESAR

- Oprima esta tecla para guardar un menú.
- Oprima la tecla MÁNUAL COOK (COCCIÓN MANUAL) para guardar un programa de este tipo.
- Oprima esta tecla para pasar a la pantalla siguiente.
- Oprima esta tecla para guardar un nombre.
- Oprima esta tecla para confirmar la eliminación de un elemento de menú.



### Tecla ARRANCAR

- Oprima esta tecla para iniciar un ciclo de cocción.
- Oprima esta tecla para guardar la opción en el modo de opción.



### Tecla PARAR / RESTABLECER

- Oprima esta tecla para detener un ciclo de cocción.
- Oprima esta tecla para salir de la opción en el modo de opción.



### **Teclas NUMÉRICAS**

- Oprima estas teclas para ingresar ajustes de temperatura.
- Oprima estas teclas para seleccionar elementos de menú.
- Oprima estas teclas para introducir los nombres de los elementos de menú.

Icono de advertencia de temperatura de precalentamiento:

- El horno no ha alcanzado el límite de temperatura.
- La advertencia de temperatura del horno parpadeará cuando se programe el ciclo de cocción hasta que alcance el límite de temperatura.



- El ventilador del horno seguirá en marcha para enfriar el horno. El icono de enfriamiento del horno permanece en pantalla hasta que la temperatura de la unidad descienda por debajo de los 95°C (200 °F).
- Para evitar daños en el motor de convección, no interrumpa la alimentación de la unidad desconectándola del tomacorriente ni con el cortacircuito eléctrico hasta que el ventilador se haya detenido.

### Icono de horno apagado:



El icono de horno apagado aparece durante 5 minutos en pantalla, hasta que ésta queda en blanco.



## Temperatura del horno por fuera de los límites:

Cuando la temperatura del horno sobrepasa los valores configurados para un programa de cocción, el valor o valores en cuestión estarán atravesados por una línea v no podrán seleccionarse. Para ver los límites de temperatura de un programa de cocción, ponga el horno en modo de programación. Si es necesario cambiar la temperatura del horno luego de verificarla para el programa de cocción, salga del modo de programación y cambie la temperatura del horno.

### Ver temperatura



### Programar

### Cambiar la temperatura del horno



# Instrucciones generales para el usuario

Las opciones de los menús aparecen en la pantalla del horno. Para navegar a través de los menús en pantalla se utiliza el teclado.

Los siguientes iconos se utilizan en este manual para indicar la navegación a través de los menús.



# Instrucciones generales para el usuario

### MENÚS DE COCCIÓN PRINCIPAL



**Nota:** Los elementos de menú pueden variar según el modelo.

Una vez precalentado el horno, aparece el menú. El horno de alta velocidad AXP viene preprogramado con varios elementos de menú que simplifican la cocina.

Por ejemplo, algunos elementos de menú preprogramados son:

### 1. Sandwich (Sándwich)

- Breakfast (Desayuno)
- Poultry (Aves)
- Meat (Carnes rojas)
- Seafood (Mariscos)
- Vegetarian (Platos vegetarianos)

### 3. Vegetarian (Platos vegetarianos)

- Breakfast (Desayuno)
- Lunch (Almuerzo)
- Vegetables (Vegetales)
- Appetizers (Entremeses)
- Potatoes (Papas)

### 5. Pasta-Pizza (Pasta y pizza)

- Small/Large Pizza
- (Pizza grande o pequeña)
- Pasta (Pasta)
- Miscellaneous (Varios)

### 2. Meat (Carnes rojas)

- Poultry (Aves)
- Beef (Carne de res)
- Pork (Carne de cerdo)
- Appetizers (Entremeses)
- Breakfast (Desayuno)

### 4. Seafood (Mariscos)

- Fish (Pescado)
- Shellfish (Mariscos)
- Misc (Varios)

### 6. Bakery-Desserts (Panes y postres)

- Bread (Pan)
- Desserts (Postres)
- Snacks (Meriendas)
- Breakfast (Desayuno)
- Sweet (Dulces)
- Sweet (Dulces)

### Cocinar mediante teclas preprogramadas

Para cocinar alimentos mediante elementos de menú preprogramados

- Una vez que el horno haya alcanzado 1 la temperatura de precalentamiento deseada, desplácese por la pantalla u oprima un número para elegir la categoría de alimentos que le interese.
- 2 Sandwich 3 Sandwich 1 1 Sandwich 2 2 Maat 3 Weat 3 Mean 4 Sealood 4 Sealood 5 Sandwich 2 Constraint 4 Sealood 5 Sealood 5
- 2. Elija el grupo de elementos de menú y oprima la tecla Ingresar para seleccionar.
- 3. Resalte el elemento que desea cocinar.

**Nota:** Si el elemento de menú está atravesado por una línea, significa que la temperatura de precalentamiento es distinta a la configurada para el elemento de menú originalmente. El control no le permitirá seleccionar dicho elemento.

- 4. Abra la puerta del horno, introduzca los alimentos y cierre la puerta.
- 5. Oprima la tecla Ingresar para iniciar el proceso de cocción.
- 6. Al terminar el ciclo de cocción, el horno emite un pitido y en la pantalla aparece esta animación para indicar que la comida se puede remover.





### Utilización de COCCIÓN MANUAL (la Opción 4 debe configurarse para permitir la cocción manual.

### Consulte la página 18.)

Cuando desee configurar tiempos de cocción y niveles de potencia específicos, utilice la función de cocción manual. Es de gran utilidad cuando se experimenta con nuevos alimentos. El período máximo de cocción es 100 minutos. El microondas, el ventilador y el elemento radiante (infrarrojo, IR) pueden configurarse a 11 niveles diferentes de potencia entre 0 y 100%, en incrementos de 10%.

1. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura de precalentamiento deseada (95 a 270°C / 200 a 520 °F), oprima la tecla Cocción manual.



2. Para pasar de un elemento y tiempo de cocción a otro, utilice las teclas △ Desplazarse hacia arriba y ▽ Desplazarse hacia abajo.

3. Para la primera etapa, ingrese el tiempo de cocción con las teclas numéricas (hasta 100 minutos). Oprima la tecla Desplazarse hacia abajo para pasar al siguiente elemento de cocción.



4. Ingrese la potencia de microondas deseada. Oprima la tecla 0 [para el 0%], 1 [para el 10%], 5 [para el 50%], y oprima la tecla 1 dos veces para potencia máxima (100%). Oprima la tecla Desplazarse hacia abajo para pasar al siguiente elemento de cocción.



5. Ingrese la velocidad de ventilador deseada con las teclas numéricas.

475
🕓 «» 🗶 %
5TRGE 1 00:08 40 <mark>10</mark> 100

6. Ingrese la potencia del elemento radiante (infrarrojo, IR) deseada. Oprima la tecla 0 [para el 0%], 1 [para el 10%], 5 [para el 50%], y oprima la tecla 1 dos veces para potencia máxima (100%).



7. Si es necesaria más de una etapa de cocción, repita los pasos 2 a 6 para cada una.

8. Introduzca el alimento en el horno.

9. Oprima la tecla **O** Arrancar para iniciar la cocción. Se inicia la cuenta regresiva en pantalla. Food Category (Categoría de alimentos) y la palabra Manual aparecen en pantalla. 10. Al terminar el ciclo de cocción, el horno emite un pitido y la pantalla muestra esta animación:



11. Remueva los alimentos del horno.

Nota: Para interrumpir el ciclo de cocción, abra la puerta. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y oprima la tecla Arrancar.



# Cómo guardar un programa de cocción manual en el menú

Si le complacen los resultados alcanzados con la cocción manual, puede guardar el elemento de cocción manual.

1. Oprima la tecla D Ingresar para guardarlo.

**Nota:** Debe configurar la opción 5 para guardar después de la cocción manual. (Consulte la página 18)

2. Para resaltar Menu Category (Categoría de menú), utilice las teclas ▲ Desplazarse hacia arriba y ▼ Desplazarse hacia abajo, o cree un nuevo nombre de categoría de menú. Oprima la tecla ▶ Ingresar.

3. Para resaltar Food Category (Categoría de alimentos), utilice las teclas ▲ Desplazarse hacia arriba y ▼ Desplazarse hacia abajo y seleccione la ubicación de menú abierta.

4. En la pantalla Menu Item (Elementos de menú), resalte la ubicación en la que desea agregar el nuevo nombre.

5. Cuando la nueva ubicación esté resaltada, oprima la tecla 🗊 Programar.



7. Oprima la tecla ▷ Ingresar al terminar.

8. Para salir del modo de cocción manual y regresar a la pantalla del menú principal, oprima la tecla Volver repetidamente.

### ACCESO AL MENÚ DE PROGRAMACIÓN

1. Para obtener acceso al modo de programación, oprima la tecla 📷 Programar.

2. A continuación, seleccione ☑ Modificar y △ Desplazarse hacia arriba o ☑ Desplazarse hacia abajo en la pantalla.



3. Oprima la tecla ▶ Ingresar y luego seleccione la categoría de alimentos y el alimento que desea programar con las teclas ▲ Desplazarse hacia arriba o ▼ Desplazarse hacia abajo.

### DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MENÚ DE PROGRAMACIÓN

PROGRAMAR se usa para agregar un nuevo elemento de menú

▶ INGRESAR se usa para guardar o pasar a la siguiente pantalla

VOLVER se usa para volver a la pantalla anterior

☐ DESPLAZARSE HACIA ARRIBA ○ ▼ DESPLAZARSE HACIA ABAJO

MODIFICAR se usa para modificar un elemento de menú

ELIMINAR se usa para eliminar un elemento de menú

### PARA MODIFICAR O AGREGAR CONFIGURACIONES DE PROGRAMAS DE MENÚS

1. Oprima la tecla 🔟 Programar.

2. Resalte Modificar con las teclas △ Desplazarse hacia arriba o 🔽 Desplazarse hacia abajo.

3. Oprima la tecla ▶ Ingresar.

4. Para resaltar la categoría de menú o de alimentos en la cual se ha guardado el elemento de menú que desea modificar, utilice las teclas △ Desplazarse hacia arriba o ▽ Desplazarse hacia abajo. Oprima la tecla ▷ Ingresar.





5. En la pantalla Menu Item (Elementos de menú), utilice las teclas ▲ Desplazarse hacia arriba o ▼ Desplazarse hacia abajo para resaltar el elemento que desea modificar.



6. Oprima la tecla Ingresar para ver la configuración de cocción en pantalla.

7. Para seleccionar la temperatura, hora, porcentajes de microondas, ventilador y elemento radiante (infrarrojo, IR), utilice las teclas ▲ Desplazarse hacia arriba y ▼ Desplazarse hacia abajo. Oprima las teclas numéricas para ingresar el tiempo, temperatura o potencias de cocción. Para el microondas, ventilador o elemento radiante (infrarrojo, IR), oprima el 0 (para el 0%), 1 (para el 10%), 9 (para el 90%), o el 1 dos veces (para el 100%).



8. Cuando haya terminado de hacer los ajustes de cocción, oprima la tecla D Ingresar.

9. Oprima la tecla Volver repetidamente para salir del modo de programación.

### CÓMO MODIFICAR O AÑADIR NUEVOS NOMBRES PARA MENU CATEGORY (CATEGORÍA DE MENÚ), FOOD CATEGORY (CATEGORÍA DE ALIMENTOS) O MENU ITEM (ELEMENTOS DE MENÚ)

1. Oprima la tecla 🗾 Programar.

2. Resalte Modificar con las teclas Desplazarse hacia arriba o Desplazarse hacia abajo, y oprima la tecla Ingresar.

3. Para resaltar la ubicación de la nueva categoría o elemento, utilice las teclas ▲ Desplazarse hacia arriba o ▼ Desplazarse hacia abajo. (Para navegar a la siguiente pantalla, utilice las teclas ▲ Desplazarse hacia arriba o ▼ Desplazarse hacia abajo para resaltar el menú deseado, y oprima ▶ Ingresar.) Por ejemplo:

### I. Modificación del nombre en la pantalla Menu Category (Categoría de menú)



A. Resalte el elemento B. Vaya al paso 4

### II. Modificación del nombre en la pantalla Food Category (Categoría de alimentos)

- A. Resalte Menu Category (Categoría de menú) deseada
- B. Oprima la tecla Ingresar



C. Resalte Food Category (Categoría de alimentos) deseada



D. Vaya al paso 4

### III. Modificación o adición del nombre en la pantalla Menu Item (Elementos de menú)

Para añadir ajustes de programación, primero debe dar nombre al elemento.

A. Resalte Menu Category (Categoría de menú) deseada



- B. Oprima la tecla Ingresar
- C. Resalte Food Category (Categoría de alimentos) deseada



- D. Oprima la tecla Ingresar
- E. Resalte Menu Item (Elemento de menú) deseado



- F. Vaya al paso 4
- 4. Oprima la tecla 🗊 Programar.

5. Ingrese el nombre de la categoría o del elemento con las teclas numéricas para escribir letras, números y símbolos. [Por ejemplo: Oprima tres veces la tecla "2" para ingresar la letra "c"]

Una vez que aparezca en pantalla la letra indicada, espere a que el cursor pase al siguiente espacio. Si es necesario hacer alguna corrección, oprima la tecla volver para borrar los caracteres uno por uno. Vea la opción 2 para seleccionar tamaños de texto (página 18).



6. Oprima la tecla **▷** Ingresar para guardar el nombre y pasar a la siguiente pantalla. Si va a añadir o modificar Menu Item (Elementos de menú) (la última pantalla), al oprimir la tecla Ingresar pasará a la pantalla de configuración de programas.

7. Oprima la tecla Volver repetidamente para salir del modo de programación.

Opresión de tecla	Visualización de caracteres

1	. <i>'</i> , -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, <b>I</b> , 4
5	j, k, <b>l</b> , J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	_,&,/,0

### CÓMO ELIMINAR UN SOLO ELEMENTO DE MENÚ

- 1. Oprima la tecla 💷 Programar.
- 2. Resalte 🖾 Eliminar con las teclas 🛆 Desplazarse hacia arriba o 🔽 Desplazarse hacia abajo.

<i>[111]</i>	
	2 N

3. Oprima la tecla ▶ Ingresar.

4. Para resaltar la categoría de menú y/o de alimentos en la cual se ha guardado el elemento único de menú que desea eliminar, utilice las opciones △ Desplazarse hacia arriba o
✓ Desplazarse hacia abajo. Oprima la tecla I Programar después de resaltar el elemento de menú deseado.



5. Oprima la tecla lngresar para confirmar la eliminación del elemento de menú.

6. El nombre y el programa se eliminan.

7. Oprima la tecla Volver repetidamente para salir del modo de programación.

### CÓMO ELIMINAR MENU CATEGORY (CATEGORÍA DE MENÚ) O FOOD CATEGORY (CATEGORÍA DE ALIMENTOS) EN SU TOTALIDAD

Al eliminar una categoría completa de menú o de alimentos se eliminan todos los elementos de menú agrupados en dicha categoría (hasta 100 menús para cualquier categoría de menús y hasta 10 elementos de menú para cada categoría de alimentos).

1. Oprima la tecla 🗊 Programar.

3. Oprima la tecla ▷ Ingresar.

4. Para resaltar la categoría de menú y/o de alimentos que desea eliminar, utilice las opciones △ Desplazarse hacia arriba o ☑ Desplazarse hacia abajo. Oprima la tecla □□
 Programar después de seleccionar la categoría de menú o de alimentos que desea eliminar.



5. Oprima la tecla D Ingresar para confirmar la eliminación del elemento de menú.



6. El nombre del menú y todos los programas de dicha categoría se eliminan.

7. Oprima la tecla Volver repetidamente para salir del modo de programación.

Oproción do todo Vicualización do caractoros

### USAR EL HORNO COMO HORNO MICROONDAS

Esta opción sólo está disponible si la temperatura del interior del horno no supera los 95°C (200 °F).

Para tener acceso al botón "MICROWAVE ONLY" (SÓLO MICROONDAS) del modo de microondas únicamente, debe estar activada la opción N.º 15 (página 18). La opción predeterminada del horno es tener desactivada la función SÓLO MICROONDAS.

Cuando se activa la opción MICROWAVE ONLY (SÓLO MICROONDAS) en la parte inferior derecha de la pantalla, aparece un icono indicador de esta opción.



Para cocinar mediante un elemento preprogramado en la modalidad "Sólo microondas", siga este procedimiento:

1. Oprima la tecla ▶ Ingresar.

2. Para seleccionar el elemento deseado del menú de programación, utilice las teclas △ Desplazarse hacia arriba y ♥ Desplazarse hacia abajo u oprima el número correspondiente.

3. Introduzca el alimento en el horno.

4. Oprima la tecla **()** Arrancar para iniciar la cocción.

5. Al terminar el ciclo de cocción, el horno emite un pitido y la pantalla muestra esta animación:



6. Remueva los alimentos del horno.

### AÑADIR ELEMENTOS DE MENÚ EN LA MODALIDAD "SÓLO MICROONDAS"

1. Oprima la tecla ⊳ Ingresar.

2. Oprima la tecla 📷 Programar.

3. Oprima la tecla ▶ Ingresar.

4. Para seleccionar la ubicación de un nuevo elemento, utilice las teclas △ Desplazarse hacia arriba y ▼ Desplazarse hacia abajo.

5. Oprima la tecla 💷 Programar.

 6. Ingrese el nombre de la categoría o del elemento con las teclas numéricas para escribir letras, números y símbolos.
 [Por ejemplo: Oprima tres veces la tecla "2" para ingresar la letra "c"]

Una vez que aparezca en pantalla la letra indicada, espere a que el cursor pase al siguiente espacio. Si es necesario hacer alguna corrección, oprima la tecla Volver para borrar los caracteres uno por uno.

opresion de tecia	visualizacion de caracteres
1	. <i>'</i> , -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, I, 4
5	j, k, <b>l</b> , J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	_ , & , / , 0

7. Oprima la tecla ▶ Ingresar para guardar el nombre.

8. Ingrese el tiempo mediante las teclas numéricas.

9. Para seleccionar el porcentaje del microondas, utilice la tecla ▼ Desplazarse hacia abajo.

10. Ingrese el porcentaje de microondas mediante las teclas numéricas.

11. Si es necesario programar más de una etapa de cocción, utilice la tecla ▼ Desplazarse hacia abajo para seleccionar las etapas 2 a 4.

12. Repita los pasos 6 a 8, si es necesaria más de una etapa de cocción.

13. Oprima la tecla ▶ Ingresar para guardar el elemento.

14. Oprima la tecla d Volver para salir del modo de programación.

### **COCINAR CON MICROONDAS**

La cocción por microondas utiliza ondas de energía de alta frecuencia para calentar los alimentos. Al cocinar, la energía de microondas hace que las moléculas de los alimentos se muevan de manera rápida. Este movimiento rápido entre las moléculas de los alimentos produce el calor que cocina los alimentos.

### ¿QUÉ ES LA COCCIÓN POR ETAPAS?

La cocción por etapas permite utilizar diferentes ciclos de cocción, o etapas, de manera consecutiva sin necesidad de ingresar la información repetidamente. La cocción por etapas puede configurarse para descongelar alimentos, luego cocinarlos y después mantenerlos calientes hasta la hora de servir. El lapso de cocción de todas las etapas en conjunto no debe superar los 100 minutos.

## Cuidado y limpieza del horno

**Recomendaciones para la limpieza diaria:** Siga estas recomendaciones para dar un mantenimiento correcto al horno AXP/MXP.

**Observe lo siguiente:** El uso de productos de limpieza cáusticos o que contengan amoniaco, fosfatos, cloro, sodio o hidróxido de potasio (agua alcalina) podrían deteriorar piezas importantes del horno. No use sistemas de limpieza que utilicen agua a presión. El uso de productos de limpieza no aprobados anulará los términos de la garantía.

Suministros de limpieza recomendados: toalla húmeda, paño abrasivo de plástico, limpiador para hornos ACP Oven Cleaner (artículo CL10) y protector para horno ACP Oven Shield Protectant (artículo SH10).



Utilice guantes y gafas protectoras al limpiar el horno. Para prevenir quemaduras, manipule los utensilios, los accesorios y la puerta con cuidado. Permita que el horno, los utensilios y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos. El horno, los utensilios y los accesorios se calientan durante la operación.

### I. Antes de usar un nuevo horno por primera vez:

Cuando el horno esté limpio, rocíe una toalla húmeda con el protector ACP Oven Shield (SH10) y frote todas las superficies interiores. No retire el protector para hornos. Encienda el horno y precaliéntelo para iniciar la cocción.

### **II. LIMPIEZA DIARIA**



1. Apague el horno pulsando el botón de Encendido / Apagado. Abra la puerta para enfriar. El ventilador funcionará por algunos minutos para enfriar el interior del horno más rápido. Deje el interior del horno llegar a temperatura ambiente antes de limpiar.

Nota: Para que el horno se enfrié

del horno después de apagarlo.

más rápido, ponga una bandeja llena

de hielos dentro del compartimiento





5. Limpie el interior del horno
5A. Utilice un paño abrasivo de plástico para limpiar las partes metálicas de la puerta y el interior del horno. Las placas blancas de cerámica a ambos lados del horno cambiarán a color amarillo oscuro con el uso. Limpie las placas de cerámica y las juntas rojas suavemente, ejerciendo poca presión. Si es necesario, repita los pasos 4 y 5.
5B. Limpie el área perforada con una toalla húmeda rociada con limpiador.



2. Retire la parrilla, la piedra para pizza y otros accesorios del interior cuando el horno se haya enfriado.



**3. Levante el elemento inferior** Si el elemento está caliente, para levantarlo utilice guantes con material aislante, guante termoresistente, o tenazas. Para desprender las partículas adheridas, utilice un raspador.



**4. Rocíe el interior del horno** Utilice guantes de caucho y gafas protectoras. Rocíe la puerta del horno, los paneles laterales y el panel inferior del horno con ACP Oven Cleaner (CL10). Evite rociar las perforaciones. Deje que el limpiador actúe durante 2 minutos.







**6. Frote el interior del horno** Frote el interior del horno con una toalla limpia y húmeda. Enjuague la toalla y exprímala completamente. Repita esta operación 2 a 3 veces para eliminar los residuos de limpiador y partículas del horno.

**7. Rocíe el protector para hornos** Cuando el horno esté limpio, rocíe una capa fina de ACP Oven Shield (SH10) en todas las superficies interiores. Vuelva a colocar la parrilla en el horno. No retire el protector para hornos.

8. Limpie el exterior del horno Limpie la puerta exterior y demás superficies con un paño, esponja o almohadilla de nylon limpios, y una solución de agua tibia y detergente suave.

### III. LIMPIEZA SEMANAL



### 1. Limpie el filtro de aire

Extraiga el filtro de aire ubicado en cada uno de los paneles laterales del horno, por la base. Lave el filtro con una solución de agua tibia y detergente suave. Enjuague y seque minuciosamente. Vuelva a colocar los filtros en su sitio deslizándolos por los paneles laterales.

### **MEJORES PRACTICAS:**

Limpie el horno diariamente.

Utilice limpiadores no cáusticos.

Retire los alimentos del horno cuando finalice el ciclo.

Utilice únicamente accesorios que sean seguros para uso en hornos a alta temperatura y en hornos microondas.

Lave la parrilla con agua tibia jabonosa y deje secar al aire.

Limpie la piedra para pizza con un raspador de **plástico** para desprender partículas adheridas.

Los lados de utensilios de cocina deben de estar no más de 3.8 cm de altos.

Coloque los utensilios de cocina en medio de la parilla del horno sin tocar los lados del horno.

### QUÉ NO HACER:

**NO** utilice productos de limpieza cáusticos o que contengan amoniaco, fosfatos, cloro, sodio o hidróxido de potasio (agua alcalina).

**NO** utilice sistemas de limpieza que funcionen con agua a presión.

NO cocine alimentos envueltos en material de plástico.

**NO** utilice paños abrasivos para limpiar las placas laterales de cerámica y la junta roja alrededor de cada placa.

NO lave ni sumerja la piedra para pizza.

## NO use el horno en modo de microondas sin poner algo en su interior (no lo use si está vacío).

Si tiene alguna pregunta sobre los materiales químicos, consulte las hojas de datos de los materiales para los limpiadores ACP Oven Cleaner y ACP Oven Shield Protectant de Chemco, o comuníquese con el Apoyo al Servicio ComServ de ACP, Inc.
# **Opciones del usuario**

Son varias las opciones que puede modificar para ajustar el funcionamiento del horno a su negocio. Dichas opciones se muestran en el siguiente cuadro; el ajuste de fábrica aparece en negritas.

1. El horno deber estar apagado. Para apagar el horno, oprima la tecla 🕖 ENCENDER / APAGAR.

2. Mantenga oprimida la tecla "2" hasta que aparezca la pantalla de opciones.

3. Para resaltar y elegir la opción deseada, oprima la tecla ▷ Ingresar y luego las teclas △ Desplazarse hacia arriba o ▽ Desplazarse hacia abajo.

4. Oprima la tecla 0 Arrancar para guardar y 🗘 Parar / Restablecer para salir del modo de opciones.

5. Si la Opción 6, "Password Needed" (Contraseña necesaria) está resaltada, oprima la tecla Programar para ver o cambiar la contraseña.

Opciones N.º	Nombre del ajuste		Opciones
01	Entrada de dígitos	0	Entrada de un dígito
		01	Entrada de dos dígitos
02	Tamaño del texto	ABC	Mayúsculas
		abe	Minúsculas
		Hb c	Combinadas
03	Ajustes de menús		1 nivel, 10 elementos
			2 niveles, 100 elementos
			3 niveles, 360 elementos
04	Cocción manual	R	Se permite la cocción manual
			No se permite la cocción manual
05	Guardar programa	ß	de cocción manual
			No guardar tras la cocción manual
06	Bloqueo de programas	¥	Contraseña necesaria
		×	Se permite la modificación de programas
07	Abrir la puerta	R	Al abrir la puerta se pone en cero el temporizador
			Al abrir la puerta se interrumpe temporalmente
08	Ventana del teclado	⊠	Desactivado
		-30	30 segundos
		<b>50</b>	60 segundos
		2:00	120 segundos
09	Center Pitido de las te	cl	Activado
			Desactivado
10	Clearer Volumen del pitic	io )	Вајо
	-	Ð	Intermedio
		w	Alto
11	CIL Pitido de fin de cicl	0 >>>	Tres pitidos una sola vez
	)))	<u>w w</u>	Tres pitidos varias veces
	100000	MM)	Continuo hasta que se abre la puerta
12	Advertencias	R	Advertir si el horno no tiene la temperatura adecuada
	sobre precalentamiento		Desactivado
13	Escala de temperatura	۵	Las temperaturas se muestran en °F para los modelos de 60Hz
		E	Las temperaturas se muestran en °C para los modelos de 50Hz
14	Clean Filter (Limpiar filtro	o)	Desactivado
			Aparece cada 7 días
			Aparece cada 30 días
			Aparece cada 90 días
15	(C) Modo de sólo	$\odot$	Se permite la modalidad "Sólo microondas"
	microondas	XX	No se permite la modalidad "Sólo microondas"
16	Apagado automático	$\boxtimes$	Desactivar
			2 horas
			4 horas
			8 horas
17	Transferencia (0-3-	<ul><li>□/</li></ul>	Iniciar transferencia: De la tarjeta al horno
		-0)	Iniciar transferencia: Del horno a la tarjeta



**Nota:** Consulte las instrucciones para transferencia de datos (Opción 17) en la página 3.

# Antes de llamar al Servicio Técnico

# ADVERTENCIA

Para evitar los electrochoques que pueden causar lesiones personales graves o la muerte, no retire la cubierta o caja externa en ningún momento. La cubierta o caja externa sólo debe retirarla un técnico de servicio autorizado. Este producto es de Clase A. En un entorno doméstico, es posible que este producto cause interferencia radial. De ser así, puede que el usuario deba tomar las medidas necesarias.

Problema	Causa posible	
El horno no funciona	Cerciórese de que el horno esté enchufado. Cerciórese de que el horno esté conectado a un circuito puesto a tierra. Compruebe el fusible o el disyuntor.	
El horno funciona de forma intermitente	Compruebe los filtros de aire y las rejillas de escape de aire.	
Si el horno no acepta entradas cuando se oprime la tecla	Cerciórese de que el horno se haya precalentado. Abra y cierre la puerta; vuelva a oprimir la tecla.	
El ventilador del horno se enciende cuando el horno no está precalentando ni cocinando	Funcionamiento normal.	
Cuando apago el horno, la pantalla permanece encendida	Funcionamiento normal.	
Aparece el mensaje "Clean Filter" (Limpiar Filtro)	Es normal y seguirá apareciendo durante 24 horas.	
Se congela la pantalla del horno	Es necesario reinicializar la pantalla del horno. Desconecte el horno. Espere 5 segundos. Vuelva a conectar el horno.	

# Manuel du propriétaire

# FOUR COMBINÉ COMMERCIAL À HAUTE VITESSE



Conserver ces instructions pour les consulter ultérieurement. Si le four change de propriétaire, ce manuel doit être joint au four. Avant d'utiliser le four, se reporter aux CONSIGNES DE SÉCURITÉ pour prendre connaissance d'importantes informations.



# Identification du modèle

Lors de tout appel à ACP, fournir les informations sur le produit. Les informations sur le produit se trouvent sur la plaque signalétique du four. Noter les informations suivantes :

Pour toute question ou pour obtenir l'adresse d'un technicien local agrée par ACP, communiquer avec le service clientèle ComServ de ACP.

- À l'intérieur des États-Unis ou du Canada, composer le numéro sans frais 866-426-2621.
- -À l'extérieur des États-Unis et du Canada, composer le +1 319-368-8120.
- Courriel : commercialservice@acpsolutions.com

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un technicien agréé ACP. ACP conseille également de communiquer avec un technicien agréé ACP ou avec le service à la clientèle ComServ de ACP si une réparation est nécessaire une fois la garantie expirée.

Avant d'utiliser le four, lire toutes les Consignes de sécurité qui l'accompagnent.

# AVERTISSEMENT

Afin d'éviter les risques de chocs électrique ou la mort, ce four doit être mis à la terre et sa fiche ne doit pas être modifiée.

### Instructions de mise à la terre



Le four DOIT être mis à la terre. La mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant électrique de s'échapper par le fil connecté à la terre en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon avec mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise installée et mise à la terre correctement.

Consulter un électricien ou un technicien agréé si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute sur la mise à la terre correcte du four.

#### Ne jamais utiliser de rallonge électrique.

Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, faire installer une prise à trois fentes par un électricien agréé. Ce four doit être branché sur un circuit distinct, ayant les caractéristiques électriques indiquées dans le tableau des spécifications. Lorsqu'un four combiné est branché sur un circuit utilisé par d'autres équipements, le temps de cuisson peut être plus long et des fusibles peuvent griller.

#### Borne de mise à la terre isopotentielle externe (pour l'exportation seulement)

Le four est muni d'une deuxième borne de mise à la terre. La borne permet un branchement externe de mise à la terre utilisé en plus de la broche ou de la fiche de mise à la terre. Cette borne, située sur le panneau extérieur arrière du four, est marquée avec le symbole indiqué ci-dessous.





1 Poignée de porte

Conception ergonomique pour pouvoir être manipulée d'une seule main.

2 Numéro de série de l'appareil

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

3 Filtres à air

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

4 Afficheur

L'afficheur constitue l'interface utilisateur.

5 Touche MARCHE/ARRÊT

S'utilise pour mettre en marche et arrêter le four.

6 Clavier

S'utilise pour entrer le temps de cuisson, pour les touches programmées et pour la saisie de données.

7 Port EzCard

Ce four est équipé d'un port de données EzCard. S'utilise avec la carte EzCard (disponible sur demande)

# Pour programmer le four en utilisant un lecteur flash standard :

Le four doit être en mode Arrêt (le préchauffage doit être en mode ARRÊT)

- 1. Ouvrir le couvercle protecteur au bas du clavier.
- 2. Introduire le lecteur flash dans la fente située sous le clavier.



- 4. Passer à l'option n°17 en appuyant sur la touche <a>Retour ou en appuyant plusieurs fois sur la touche</a> Entrer.
- 6. Appuyer sur la touche Programmation pour démarrer le transfert (TRANSFERRING (TRANSFERT EN COURS) s'affiche, puis DONE (TERMINÉ) s'affiche lorsque le transfert est terminé). **Remarque :** L'icône AUCUNE CARTE s'affiche si la touche de transfert des données n'est pas sélectionnée.
- 7. Retirer le lecteur flash et fermer le couvercle protecteur.

# ÉTAPE 1 - Déballage du four

- Vérifier que le four n'est pas endommagé et que la porte ou la cavité ne sont pas bosselées.
- Signaler immédiatement tout bossellement ou pièce cassée en contactant le lieu d'achat.
- Ne pas essayer d'utiliser le four s'il est endommagé.
- Enlever tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du four.
- Si le four a été entreposé dans des endroits soumis à un froid extrême, attendre quelques heures avant de rebrancher l'alimentation.

# ÉTAPE 2 - Placement du four sur le plan de travail

- La profondeur de plan de travail recommandée est de 66 cm (26 po).
- Ne pas installer le four à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur comme un four à pizza ou une friteuse à cuisson profonde. Ceci pourrait entraîner un mauvais fonctionnement du four et réduire la durée de vie des pièces électriques.
- Ne pas bloquer ni obstruer les filtres du four. Prévoir un accès pour permettre le nettoyage.
- Installer le four sur un comptoir à niveau.
- La prise doit être située de telle manière que la fiche reste accessible lorsque le four est en place.

# ÉTAPE 3 - Installation de la grille

- Installation de la grille du four
  - 1. La cavité du four ne doit pas être chaude au toucher.
  - 2. Placer la grille dans le four, sa protection arrière orientée vers la partie arrière du four.
- NE PAS cuire d'aliment directement sur le panneau inférieur du four.

# ÉTAPE 4 - Fonctionnement du four

Préchauffage du four Ce four peut être réglé à une température de préchauffage allant de 95 °C (200 °F) à 270 °C (520 °F).



2. Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT.



- 3. La température de préchauffage du four s'affiche.
- L'icône de PRÉCHAUFFAGE est affichée jusqu'à ce que la température de préchauffage soit atteinte. Ensuite, l'écran menu s'affiche.

# **ARRÊT DU FOUR**

À la fin de la journée, arrêter le four en appuyant sur la touche MARCHE / ARRÊT du clavier.



Le ventilateur du four continue à fonctionner pour refroidir le four. L'icône de refroidissement du four s'affiche et reste affichée jusqu'à ce que la température soit inférieure à (95 °C) 200 °F. Pour éviter d'endommager le moteur du four à convection ne pas couper l'alimentation en débranchant l'appareil ou en coupant le courant au niveau du disjoncteur tant que le ventilateur n'est pas arrêté. L'icône d'Arrêt du four s'affiche pendant 5 minutes puis l'afficheur devient vierge.

# A AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer le four.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.



# Dégagements minimaux requis

- A—Pour les modèles d'Amérique du Nord (UL/CSA), prévoir au moins 5,1 cm (2 po) de dégagement au-dessus du four. Pour les modèles internationaux de 50 Hz, prévoir au moins 18 cm (7 po) de dégagement au-dessus du four. Une circulation d'air adéquate autour du four permet de refroidir les composants électriques. Si la circulation d'air est restreinte, le four risque de ne pas fonctionner adéquatement, et la durée de vie utile des composants électriques est alors réduite.
- B—Prévoir au moins 5,1 cm (2 po) de dégagement entre le mur et l'évacuation d'air à l'arrière du four.
- C—Prévoir au moins 5,1 cm (2 po) de dégagement sur les côtés du four.
- D—Installer le four combiné de manière que la partie inférieure soit à au moins 91,5 cm (3 pi) au-dessus du sol.



Afin d'éviter les risques de choc électrique ou la mort, ce four doit être mis à la terre et sa fiche ne doit pas être modifiée.



### **CONSEILS POUR LA CUISSON**

- 1. Des récipients en métal peuvent être utilisés dans l'AXP mais leur hauteur ne doit pas dépasser 5,1 cm (2 po). Différents types de métaux conducteurs de chaleur chauffent à des vitesses différentes. L'aluminium chauffe plus rapidement que l'acier inoxydable. Éviter d'utiliser des casseroles et des accessoires en silicone.
- La cuisson par étapes aide à conserver la qualité des aliments congelés et délicats. Finir la cuisson des aliments en mode 0 % micro-ondes, ventilateur et IR (infrarouges) permet de les brunir facilement ou de les rendre croustillants sans cuisson excessive.
- 3. Accessoires disponibles :
  - a. Panier antiadhésif (SB10 ou TB10) : Permet de brunir les aliments et de les rendre croustillants. Permet aussi de nettoyer le four plus facilement. Idéal pour les aliments panés tels que les cuisses de poulet, les frites, les bâtons de mozzarelle ou des beignets de piment jalapeño.
  - b. Plaque à pâtisserie (1/4 de la taille normale) : Idéale pour les aliments ne pouvant pas être directement exposés à la chaleur de l'élément radiant ou ceux exsudant de la graisse ou des assaisonnements.
  - c. Pelle à four (PA10) : Permet de retirer les sandwichs et les pizzas des fours Convection Express™ et AXP.
  - d. Grille à pizza : Idéale pour brunir les sandwichs et les pizzas et les rendre croustillants, ainsi que pour tout aliment devant être directement exposé à l'élément chauffant.
  - e. Plat en céramique : Idéal pour les aliments devant être cuits dans un récipient tels les aliments prêt-à-servir, les légumes cuits ou les soupes.
  - f. Pierre à pizza (ST10X) : Permet de brunir les pains et les pizzas et de les rendre croustillants.
  - g. Gril pour panini (GR10) : Appose les marques particulières d'un gril sur un produit.
- 4. La température de four la plus souvent utilisée est 270 °C (520 °F). Réduire la température du four si le produit doit cuire pendant longtemps.
- 5. Recouvrir la plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé pour pouvoir enlever facilement les aliments une fois qu'ils sont cuits et nettoyer facilement la plaque.
- 6. Les moules à muffins sont idéaux pour les petits gâteaux ou les carrés au chocolat (brownies). Vaporiser la plaque avec un peu d'huile de cuisson pour pouvoir facilement retirer les aliments une fois qu'ils sont cuits.
- 7. Des nettoyages fréquents empêchent les dépôts pouvant affecter le fonctionnement du four.
- 8. Utiliser un nettoyant, par exemple le ACP Oven Cleaner (CL10) et le protecteur Oven Shield (SH10) ou tout autre produit nettoyant sans ammoniaque, sans phosphate, sans chlore, sans hydroxyde de sodium ou hydroxyde de potassium car ces produits peuvent endommager les pièces du four et annuler la garantie couvrant ces dernières.
- 9. Les aliments ainsi que les articles servant à leur cuisson sont chauds une fois la cuisson terminée. Utiliser toujours des gants de cuisine, des pinces ou une pelle à pizza pour les retirer du four en toute sécurité.

### **UTILISATION DE LA CUISSON PAR ÉTAPES**

La cuisson par étapes permet d'utiliser plusieurs cycles consécutifs (étapes consécutives) de cuisson, sans intervention répétée de l'utilisateur pour la saisie.

Exemple :

Rouleaux de printemps (congelés), temps total de la cuisson : 1:30

Température	270 °C (520 °F)	
	Étape 1	Étape 2
Temps de cuisson	1:00	0:30
Micro-ondes	100 %	90 %
Ventilateur	80 %	60 %
IR	100 %	100 %

# **Description des symboles du panneau tactile**



• Appuyer sur la touche pour une cuisson manuelle.

# **Description des symboles du panneau tactile**



### **Touche DÉFILEMENT VERS LE HAUT**

- Appuyer sur la touche pour modifier le réglage ou pour faire défiler vers le haut afin d'afficher un autre réglage.
- Appuver sur la touche pour un défilement vers le haut et sélectionner une autre zone en surbrillance.



### Touche DÉFILEMENT VERS LE BAS

- Appuyer sur la touche pour modifier le réglage ou faire défiler vers le bas afin d'afficher un autre réglage.
- Appuyer sur la touche pour un défilement vers le bas et sélectionner une autre zone en surbrillance.



#### **Touche RETOUR**

- Appuyer sur la touche plusieurs fois pour revenir au menu principal.
- Appuyer sur la touche pour revenir à l'affichage précédent.
- Appuyer sur la touche plusieurs fois pour sortir du mode programmation.
- Appuyer sur la touche pour supprimer un caractère.

### Touche ENTRER

- Appuyer sur la touche pour enregistrer un menu.
- Appuyer sur la touche pour enregistrer une programmation de CUISSON MANUELLE.
- Appuyer sur la touche pour passer à l'écran suivant.
- Appuyer sur la touche pour enregistrer un nom.
- Appuyer sur la touche pour confirmer la suppression d'un article de menu.

#### **Touche DÉMARRER**



- Appuyer sur la touche pour démarrer le cycle de cuisson.
- Appuyer sur la touche pour enregistrer une option dans le mode option.

### **Touche ARRÊTER / RÉINITIALISER**

- Appuyer sur la touche pour arrêter le cycle de cuisson.
- Appuyer sur la touche pour sortir du mode option.



•

### **Touches NUMÉRIQUES**

- Appuyer sur les touche pour entrer la température.
- Appuyer sur les touches pour sélectionner des
- articles de menu. Appuyer sur les touches pour entrer des noms d'articles de menu.

### Icône d'avertissement de préchauffage de température :

- Le four n'a pas atteint la température du point de consigne. L'avertissement de préchauffage
- de température clignote lors de la programmation du cycle de cuisson jusqu'à ce que la température du point de consigne soit atteinte.



### Icône Mode de refroidissement du four :

- Le ventilateur du four continue à fonctionner pour refroidir le four. L'icône Mode de refroidissement s'affiche et reste affichée jusqu'à ce que la température du four soit inférieure à 95 °C (200 °F).
- Pour éviter d'endommager le moteur du four à convection ne pas couper l'alimentation en débranchant l'appareil ou en coupant le courant au niveau du disjoncteur tant que le ventilateur n'est pas arrêté.

### Icône Arrêt du four :



L'icône Arrêt du four s'affiche pendant 5 minutes puis l'afficheur devient vierge.



#### Température du four en dehors de la valeur des points de consigne de cuisson :

S'affiche lorsque la température du four est en dehors de la valeur des points de consigne d'une programmation de cuisson. L'article ou les articles concerné(s) est/sont rayés. Il est alors impossible de le/ les sélectionner. Mettre le four en mode Programmation pour afficher les points de consigne de température pour cette programmation de cuisson. Si la température du four doit être modifiée après avoir passé en revue la température pour la programmation de cuisson concernée, sortir du mode programmation et modifier la température du four.

### Affichage de la température



Programmation



### Modification de la température du four





# Instructions générales destinées à l'utilisateur

L'écran du four affiche les options de menu. Les touches du clavier sont utilisées pour naviguer dans les menus à l'écran. Les icônes ci-après sont utilisées dans ce guide pour indiquer la navigation dans les menus.



# Instructions générales destinées à l'utilisateur

### MENU DE CUISSON PRINCIPAL



Une fois le four préchauffé, le menu principal s'affiche. Le four AXP à haute vitesse est préprogrammé avec plusieurs articles de menu afin de simplifier la cuisson.

Exemples d'éléments de menu préprogrammés :

#### 1. Sandwich (Sandwich)

- Breakfast (Petit déjeuner)
- Poultry (Volaille)
- Meat (Viande)
- Seafood (Produits de la mer)
- Vegetarian (Végétarien)

#### 3. Vegetarian (Plats Végétarien)

- Breakfast (Petit déjeuner)
- Lunch (Déjeuner)
- Vegetables (Légumes)
- Appetizers (Hors-d'œuvre)
- Potatoes (Pommes de terre)

#### 5. Pasta-Pizza (Pâtes/pizza)

- Small/Large Pizza
- (Petite/grande Pizza)
- Pasta (Pâtes)
- Miscellaneous (Divers)

### 2. Meat (Viande)

- Poultry (Volaille)
- Beef (Bœuf)
- Pork (Porc)
- Appetizers (Hors-d'œuvre)
- Breakfast (Petit déjeuner)

#### 4. Seafood (Produits de la mer)

- Fish (Poisson)
- Shellfish (Crustacés)
- Miscellaneous (Divers)

# 6. Bakery-Desserts (Produits de boulangerie/desserts)

- Bread (Pains)
- Desserts (Desserts)
- Snacks (En-cas)
- Breakfast (Petit déjeuner)
- Sweet (Entremêts sucrés)

# Cuisson à l'aide des touches préprogrammées

Pour cuire des aliments en utilisant des articles de menu préprogrammées

- Une fois que le four a été préchauffé à la température désirée, faire défiler le menu ou appuyer sur la touche numérique correspondante à la catégorie d'aliments désirée du menu.
- Choisir le groupe d'articles du menu et appuyer sur Entrer pour le sélectionner.
- Mettre en surbrillance l'article désiré qu'il faut cuire.

**Remarque :** Si l'article du menu est rayé, cela signifie que la température de préchauffage est différente de la température du menu préréglée. La commande du four ne permet pas de sélectionner cet article.

- 4. Ouvrir la porte du four, placer l'aliment dans le four et refermer la porte.
- 5. Appuyer sur la touche Entrer pour démarrer le cycle de cuisson.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet des bips et la séquence d'animations indiquée à droite s'affiche pour indiquer que les aliments peuvent être retirés du four.



1 Sandwich	
2 Meat	
3 Vegetarian	
4 Seafood	
5 Pasta-Pizza	
6 Bake-Dess	
7	
8	
0	
ő	
v	



### Utilisation du mode CUISSON MANUELLE (L'option 4 doit être configurée pour permettre une cuisson

#### manuelle. Voir page 18.)

Utiliser le mode Cuisson manuelle lorsqu'un temps et des niveaux de puissance de cuisson spécifiques sont désirés. Cette option est très pratique lors d'essais de cuisson avec de nouveaux aliments. Le temps de cuisson maximal est de 100 minutes. Les fonctions micro-ondes, ventilateur et IR peuvent être réglées selon 11 niveaux de puissance différents de 0 à 100 % par progression de 10 %.

1. Une fois que le four est préchauffé à la température désirée (95-270 °C / 200-520 °F), appuyer sur la touche Cuisson manuelle.



2. Utiliser la touche  $\Delta$  Défilement vers le haut ou la touche  $\nabla$ Défilement vers le bas pour naviguer entre les divers éléments de configuration de la cuisson.

3. Pour l'étape 1, entrer le temps de cuisson en utilisant les touches numériques (jusqu'à 100 minutes). Appuyer sur la touche Défilement vers le bas pour passer à l'élément suivant de configuration de la cuisson.



4. Entrer le niveau de puissance micro-ondes désiré (appuyer sur 0 (pour 0 %), 1 (10 %), appuyer sur 5 (50 %)... et appuyer sur la touche 1 deux fois pour obtenir la puissance maximale (100 %). Appuyer sur la touche Défilement vers le bas pour sélectionner l'élément suivant de configuration de la cuisson.



5. Entrer la vitesse de ventilateur désirée en utilisant les touches numériques.



6. Entrer le niveau de puissance micro-ondes désiré (appuyer sur 0 pour 0 %), 1 (10 %), appuyer sur 5 (50 %)... et appuyer sur 1 deux fois pour obtenir la puissance maximale (100 %).



7. Répéter les étapes 2 à 6 pour chaque étape de la cuisson, si plusieurs étapes sont nécessaires.

8. Placer les aliments dans le four.

9. Appuyer sur la touche Démarrer pour démarrer la cuisson. Le compte à rebours s'affiche. Food category (Catégorie d'aliments) s'affiche ainsi que Manual (cuisson manuelle).

10. À la fin du cycle de cuisson, le four émet des bips et la séquence d'animations ci-après s'affiche :



11. Retirer les aliments du four.

Remarque : Pour interrompre le cycle de cuisson, ouvrir la porte. Pour poursuivre la cuisson, fermer la porte et appuyer sur la touche Démarrer.



### Enregistrement d'une programmation de Cuisson manuelle dans le menu

Si les résultats en matière de cuisson sont satisfaisants, enregistrer la programmation de la cuisson manuelle de l'article.

1. Pour enregistrer, appuyer sur la touche Entrer.

**Remarque :** L'option 5 doit être configurée pour enregistrer une cuisson manuelle. (Voir page 18).

 2. Mettre en surbrillance Menu Category (Catégorie de menu) en utilisant la touche △ Défilement vers le haut ou la touche
 ☑ Défilement vers le bas ou créer un nouveau nom de Menu Category (Catégorie de menu). Appuyer sur la touche ▷ Entrer.

 3. Mettre en surbrillance Food Category (Catégorie d'aliments) en utilisant la touche △ Défilement vers le haut ou la touche
 ☑ Défilement vers le bas pour sélectionner l'endroit du menu ouvert.

4. Dans l'écran Item Menu (Articles de menu) mettre en surbrillance l'endroit désiré pour y ajouter un nouveau nom.

5. Lorsque le nouvel endroit est mis en surbrillance, appuyer sur la touche m Programmation.

6. Utiliser les touches numériques □2 pour entrer un nom d'article. Utiliser la touche < Retour pour effacer toute erreur. Cette étape doit être effectuée pour chaque niveau de menu. Voir l'option d'utilisateur 2 pour des options de saisie de caractères (page 18).</li>



7. Appuyer sur la touche Entrer pour finir.

8. Pour sortir du mode Cuisson manuelle, appuyer plusieurs fois sur la touche d Retour pour revenir à l'écran du menu principal.

# ACCÈS AU MENU PROGRAMMATION

1. Pour accéder au mode PROGRAMMATION appuyer sur la touche 🕎 Programmation.

2. Puis sélectionner ☑ Modifier en utilisant la touche △ Défilement vers le haut ou la touche ⊽ Défilement vers le bas sur l'écran.



3. Appuyer sur la touche ▷ Entrer puis sélectionner la catégorie d'aliments et l'aliment à programmer en utilisant la touche △ Défilement vers le haut ou sur la touche ▼ Défilement vers le bas.

# APERÇU DU PROGRAMME MENU

PROGRAMMATION – Permet d'ajouter un nouvel élément de menu

ENTRER – Permet d'enregistrer ou de passer à l'écran suivant

RETOUR – Permet de revenir à l'écran précédent

△ DÉFILEMENT VERS LE HAUT ou 
VERS LE BAS

MODIFIER – Permet de modifier un article de menu existant

SUPPRIMER – Permet de supprimer un article de menu existant

### MODIFICATION OU AJOUT DE RÉGLAGES DE PROGRAMMATION DE MENU

1. Appuyer sur la touche III PROGRAMMATION.

2. Mettre en surbrillance Modifier en utilisant la touche △ Défilement vers le haut ou la touche ▼ Défilement vers le bas.

3. Appuyer sur la touche ▷ Entrer.

4. Utiliser la touche △ Défilement vers le haut ou la touche ▼ Défilement vers le bas pour mettre en surbrillance la catégorie de menu et/ou la catégorie d'aliment dans laquelle l'article de menu qui est modifié doit être enregistré. Appuyer sur la touche ▷ Entrer.





5. Dans l'écran Articles de menu, sélectionner la touche △ Défilement vers le haut ou la touche ▼ Défilement vers le bas pour mettre en surbrillance l'article qui doit être modifié.



6. Appuyer sur la touche Entrer pour afficher les réglages de cuisson.

7. Utiliser la touche ▲ Défilement vers le haut ou la touche ↓ Défilement vers le bas pour sélectionner le réglage de la température, du temps de cuisson, de micro-ondes (%), du ventilateur (%) et IR (%). Utiliser les touches numériques pour entrer le temps de cuisson, la température et les niveaux de puissance de cuisson. Pour Micro-ondes, ventilateur ou IR appuyer sur 0 pour 0 %, 1 pour 10 %, 9 pour 90 % ou 1 deux fois pour 100 %.



8. Lorsque tous les réglages de cuisson ont été effectués appuyer sur la touche De Entrer.

9. Appuyer sur la touche Retour plusieurs fois pour sortir du mode programmation.

### MODIFICATION D'UN NOM OU AJOUT DE NOUVEAUX NOMS DANS MENU CATEGORY (CATÉGORIE DE MENUS), FOOD CATEGORY (CATÉGORIE D'ALIMENTS) OU DANS ITEM MENU (ARTICLES DE MENU)

1. Appuyer sur la touche III Programmation.

2. Mettre en surbrillance  $\square$  Modifier en utilisant la touche  $\square$  Défilement vers le haut ou la touche  $\square$  Défilement vers le bas, puis appuyer sur la touche  $\square$  Entrer.

3. Utiliser la touche △ Défilement vers le haut ou la touche ▼ Défilement vers le bas pour mettre en surbrillance l'endroit où une nouvelle catégorie ou un nouvel article doit être placé(e). (Pour passer à l'écran suivant, utiliser la touche △ Défilement vers le haut ou la touche ▼ Défilement vers le bas pour mettre en surbrillance le menu désiré, puis appuyer sur la touche ▶ Entrer). Exemple :

#### I. Modification du nom dans l'écran Menu Category (Catégorie de menu)

A. Mettre en surbrillance l'article B. Passer à l'étape 4



# II. Modification du nom dans Food Category (Catégorie d'aliments)

A. Mettre en surbrillance Menu Category (Catégorie de menu) désirée

#### B. Appuyer sur la touche Entrer



C. Mettre en surbrillance Food Category (Catégorie d'aliments) désirée



# III. Modification/ajout d'un nom dans Menu Item (Articles de menu)

Pour ajouter des réglages de programmation, il est d'abord nécessaire de nommer l'article.

A. Mettre en surbrillance Menu Category (Catégorie de menu) désirée



#### B. Appuyer sur la touche Entrer

C. Mettre en surbrillance Food Category (Catégorie d'aliments) désirée



D. Appuyer sur la touche Entrer

E. Mettre en surbrillance Menu Item (Article de menu) désiré



F. Passer à l'étape 4

4. Appuyer sur la touche 🗊 Programmation.

D. Passer à l'étape 4

5. Entrer un nom pour la catégorie ou pour l'article en utilisant les touches numériques pour saisir des lettres, des numéros et des symboles. [Par exemple : Appuyer sur la touche « 2 » trois fois pour entrer la lettre « c »]

Une fois la lettre pertinente affichée, attendre que le curseur passe à l'espace suivant. Si une correction est nécessaire, appuyer sur la touche retour pour effacer un caractère à la fois. Voir l'option d'utilisateur 2 pour les options de saisie de caractères (page 18).



6. Appuyer sur la touche ► Entrer pour enregistrer le nom et passer à l'écran suivant. Si un article de menu est ajouté ou modifié (dernier écran), appuyer sur la touche Entrer pour revenir à l'écran de réglage de la programmation.

7. Appuyer sur la touche d Retour plusieurs fois pour sortir du mode programmation.

Touches numériques	Affichage de caractères
1	. ', <del>-</del> , #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, <b>I</b> , 4
5	j, k, <b>l</b> , J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8

w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9

\_,&,/,0

9

0

### SUPPRESSION D'UN SEUL ARTICLE DE MENU

1. Appuyer sur la touche 🗊 Programmation.

2. Mettre en surbrillance ⊠ Supprimer en utilisant la touche
△ Défilement vers le haut ou la touche ⊽ Défilement vers le bas.



3. Appuyer sur la touche ▷ Entrer.

4. Utiliser la touche ▲ Défilement vers le haut ou la touche ▼ Défilement vers le bas pour mettre en surbrillance la Catégorie de menu et/ou la Catégorie d'aliments dans laquelle l'article de menu unique qui est modifié doit être enregistré. Appuyer sur la touche ➡ Programmation après avoir mis en surbrillance l'article de menu désiré.



5. Appuyer sur la touche Entrer pour confirmer la suppression de l'article de menu.

6. Le nom et la programmation sont supprimés.

7. Appuyer sur la touche d Retour plusieurs fois pour sortir du mode programmation.

# SUPPRESSION COMPLÈTE DE CATEGORY **MENU (CATÉGORIE DE MENU) ou FOOD CATEGORY (CATÉGORIE D'ALIMENTS)**

La suppression complète d'une catégorie de menu ou d'une catégorie d'aliments supprime tous les articles de menu compris dans cette catégorie (jusqu'à 100 menus pour toute catégorie de menu et 10 articles de menus pour la catégorie d'aliments).

1. Appuyer sur la touche I Programmation.

2. Mettre en surbrillance 🛛 Supprimer en utilisant la touche △ Défilement vers le haut ou la touche ⊽ Défilement vers le bas.

3. Appuyer sur la touche ▷ Entrer.

4. Utiliser la touche △ Défilement vers le haut ou la touche ⊽ Défilement vers le bas pour mettre en surbrillance la Catégorie de menu et/ou la Catégorie d'aliments afin d'effectuer la suppression. Appuyer sur la touche Programmation après avoir sélectionné la catégorie de menu ou la catégorie d'aliment à supprimer.



5. Appuyer sur la touche Entrer une nouvelle fois pour confirmer la suppression de l'article de menu.



6. Le nom du menu et tous les programmes qui correspondent à cette catégorie sont supprimés.

7. Appuyer sur la touche <a>Retour plusieurs fois pour sortir du</a> mode programmation.

# UTILISATION DU FOUR COMME FOUR À MICRO-ONDES

Cette option n'est disponible que si la température de la cavité du four est inférieure à 95 °C (200 °F).

Pour accéder à la touche MICRO-ONDES SEULEMENT, l'option d'utilisateur n°15 (page 18) doit être configurée pour permettre le mode micro-ondes seulement. Dans le réglage par défaut du four, la fonction MICRO-ONDES SEULEMENT n'est pas activée.

Lorsque l'option d'utilisateur MICRO-ONDES SEULEMENT est activée, l'icône MICRO-ONDES SEULEMENT s'affiche à droite en bas de l'écran.



**(( ))** ← Icône Micro-ondes seulement

Pour cuisiner un article préprogrammé en utilisant la fonction Micro-ondes seulement, effectuer les étapes suivantes :

1. Appuyer sur la touche ▷ Entrer.

2. Utiliser la touche 🛆 Défilement vers le haut ou la touche 🔽 Défilement vers le bas pour sélectionner l'article désiré dans le menu de programmation ou appuyer sur la touche numérique correspondant à l'article.

3. Placer les aliments dans le four.

4. Appuyer sur la touche ① Démarrer pour démarrer la cuisson.

5. À la fin du cycle de cuisson, le four émet des bips et la séquence d'animations ci-après s'affiche :



6. Retirer les aliments du four.

### AJOUT D'ARTICLES DE MENU EN MODE MICRO-ONDES SEULEMENT

- 1. Appuyer sur la touche D Entrer.
- 2. Appuyer sur la touche m Programmation.
- 3. Appuyer sur la touche ▷ Entrer.

4. Utiliser la touche △ Défilement vers le haut ou la touche ▼ Défilement vers le bas pour sélectionner l'endroit du nouvel article.

5. Appuyer sur la touche 📷 Programmation.

6. Entrer un nom pour la catégorie ou pour l'article en utilisant les touches numériques pour saisir des lettres, des numéros et des symboles. [Par exemple : Appuyer sur la touche « 2 » trois fois pour entrer la lettre « c »]

Une fois la lettre pertinente affichée, attendre que le curseur passe à l'espace suivant. Si une correction est nécessaire, appuyer sur la touche Retour pour effacer un caractère à la fois.

ouches numeriques	Anichage de caracteres
1	. <i>', -, #,</i> 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, <b>I</b> , 4
5	j, k, <b>l</b> , J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	_,&,/,0

7. Appuyer sur la touche Entrer pour enregistrer le nom.

8. Entrer le temps de cuisson en utilisant les touches numériques.

9. Utiliser la touche **D** Défilement vers le bas pour sélectionner le pourcentage de micro-ondes.

10. Entrer le pourcentage de micro-ondes en utilisant les touches numériques.

11. Utiliser la touche ☑ Défilement vers le bas pour sélectionner les étapes de cuisson de 2 à 4 si plusieurs étapes de cuisson sont nécessaires.

12. Répéter les étapes 6 à 8 s'il plusieurs étapes de cuisson sont nécessaires.

13. Appuyer sur la touche Entrer pour enregistrer l'article.

### **CUISSON PAR MICRO-ONDES**

La cuisson par micro-ondes utilise des ondes d'énergie à haute fréquence pour chauffer les aliments. Pendant la cuisson, l'énergie micro-ondes déplace rapidement les molécules des aliments. Le mouvement rapide des molécules génère de la chaleur qui cuit les aliments.

### QU'EST-CE QUE LA CUISSON PAR ÉTAPES?

La cuisson par étapes permet plusieurs cycles de cuisson différents, ou étapes, à utiliser l'un après l'autre sans intervention de l'utilisateur. La cuisson par étapes peut être utilisée pour d'abord décongeler les aliments, puis les cuire et les conserver chauds jusqu'au moment de servir. Le temps total de la cuisson pour toutes les étapes combinées ne doit pas dépasser 100 minutes.

# Entretien et nettoyage du four

**Recommandations pour le nettoyage journalier :** Suivre les instructions ci-dessous pour entretenir correctement du four AXP/MXP.

**Remarque :** L'utilisation de produits de nettoyage caustiques ou de produits qui contiennent de l'ammoniaque, des phosphates, du chlore, de l'hydroxyde de sodium ou de l'hydroxyde de potassium (soude caustique) peut endommager certains éléments importants du four. N'utiliser jamais de systèmes de nettoyage à jet d'eau sous pression. L'utilisation d'agents de nettoyage non approuvés annulera la garantie.

**Fournitures recommandées pour le nettoyage :** Serviette humide, tampon à récurer en plastique, nettoyant ACP Oven Cleaner (article CL10) et protecteur ACP Oven Shield Protectant (article SH10).

# 

Porter des gants et des lunettes de protection lors du nettoyage du four. Pour éviter toute brûlure, manipuler les ustensiles, les accessoires et la porte avec précaution. Laisser refroidir le four, les ustensiles et les accessoires avant de les nettoyer. Le four, les ustensiles et les accessoires chauffent pendant leur utilisation.

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

l'avoir éteint.

Alors que le four est propre, vaporiser le protecteur ACP Oven Shield (SH10) sur une serviette humide et nettoyer toutes les surfaces intérieures. Ne pas enlever le protecteur pour four. Mettre le four en marche et le préchauffer pour commencer la cuisson.

### **II. NETTOYAGE QUOTIDIEN**



1. Éteignez le four par appuyer sur le bouton « ON / OFF » (Arrêt/Marche). Ouvrez la porte pour le faire

refroidir.

Le ventilateur va fonctionner pendant quelques minutes pour faire refroidir le four. Attendez que l'intérieur du four retourne à la température ambiante avant de le nettoyer.

le nettoyer. Remarque: Pour un refroidissement plus rapide, mettez dans la cavité du four un plateau avec glace après



2. Enlever la grille, la pierre à pizza et tout autre accessoire de la cavité lorsque le four a refroidi.



**3.** Lever la partie inférieure Si la partie inférieure est chaude, utiliser des gants isolés, des gants pour four ou des pinces pour lever cette partie. Enlever tout résidu de cuisson en utilisant un racloir.



**4. Vaporisation de l'intérieur du four** Porter des gants en caoutchouc et des lunettes de protection. Vaporiser la porte, les panneaux latéraux et le panneau inférieur du four avec le nettoyant ACP Oven Cleaner (CL10). Éviter de vaporiser toute la zone perforée. Laisser le nettoyant agir durant 2 minutes.



5. Nettoyage de l'intérieur du four 5A. Nettoyer la porte du four et l'intérieur à l'aide d'un tampon à récurer en plastique ou en nylon. Les plaques en céramique blanche latérales du four jaunissent après l'utilisation du four. Nettoyer soigneusement les plaques en céramique et le scellant rouge en exerçant une pression légère uniquement. Au besoin, répéter les étapes 4 et 5.

**5B**. Nettoyer la zone perforée au moyen d'un chiffon humide imbibé de nettoyant.

6. Essuyage de l'intérieur du four Utiliser une serviette humide propre, essuyer l'intérieur du four, rincer et bien essorer la serviette, répéter cette opération 2 ou trois fois pour éliminer tout nettoyant et tout résidu du four.





Lorsque le four est propre, vaporiser une fine couche de protecteur ACP Oven Shield (SH10) sur toutes les surfaces intérieures. Remettre la grille en place dans le four. Ne pas enlever le protecteur pour four.

8. Nettoyage de l'extérieur du four Nettoyer l'extérieur de la porte et d'autres surfaces à l'aide d'un chiffon, d'une éponge ou d'un tampon en nylon propre et d'une solution composée d'un détergent doux et d'eau tiède.





# **III. NETTOYAGE HEBDOMADAIRE**



1. Nettoyer les filtres à air Retirer les filtres à air, chacun est situé de chaque côté du socle du four. Nettoyer les filtres à l'aide d'une solution composée d'un détergent doux et d'eau tiède. Rincer et sécher à fond. Remettre les filtres en les faisant glisser dans leur emplacement d'origine.

### **MEILLEURES PRATIQUES :**

Nettoyer le four tous les jours.

Utiliser un nettoyant qui n'est pas caustique.

Sortir la nourriture du four à la fin du cycle.

N'utiliser que des accessoires agréés pour un four à haute température et pour un four à micro-ondes.

Nettoyer la grille avec de l'eau chaude savonneuse et la laisser sécher à l'air.

Nettoyer la pierre à pizza au moyen d'un racloir en **plastique** pour éliminer tout résidu de cuisson.

Les côtés des ustensiles de cuisine ne doivent pas être plus que 3,8 cm (1/2 po) en hauteur.

Mettez les ustensiles de cuisine au centre de la grille du four et pas en contact avec les côtés du four.

# <u>À NE PAS FAIRE :</u>

**NE PAS** utiliser de produits caustiques, ou qui contiennent de l'ammoniaque, des phosphates, du chlore, de l'hydroxyde de sodium ou de l'hydroxyde potassium (soude caustique).

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

NE PAS cuire de la nourriture enveloppée dans un film plastique.

**NE PAS** utiliser de tampons abrasifs pour nettoyer les plaques latérales en céramique et le scellant rouge qui entoure chaque plaque.

**NE PAS** laver ou immerger la pierre à pizza dans l'eau.

### NE PAS faire fonctionner le four sans aliment (à vide) en mode micro-ondes.

Pour toute question concernant des produits chimiques, se reporter aux fiches signalétiques Chemco concernant l'ACP Oven Cleaner et l'ACP Oven Shield Protectant ou communiquer avec le service à la clientèle ComServ de ACP, Inc.

# **Options de l'utilisateur**

Il est possible de modifier plusieurs options pour personnaliser le fonctionnement du four en fonction des besoins de l'utilisateur. Le tableau ci-dessous illustre ces options ; les réglages d'usine sont en caractères gras.

1. Le four doit être à l'arrêt. Pour arrêter le four, appuyer sur la touche U MARCHE/ARRÊT.

2. Appuyer sur la touche « 2 » et la maintenir appuyée jusqu'à ce que l'écran option s'affiche.

3. Choisir l'option en appuyant sur la touche ▶ Entrer, puis utiliser la touche ▲ Défilement vers le haut ou la touche ▼ Défilement vers le bas pour sélectionner l'option désirée.

4. Appuyer sur la touche O Démarrer pour enregistrer et appuyer sur la touche O Arrêter/Réinitialiser pour sortir du mode options.

5. Option 6, si le message « Password Needed » (mot de passe requis) est en surbrillance, appuyer sur la touche Programmation pour afficher ou modifier le mot de passe.

N° d'option	Nom du réglage	٦	Options
01	Entrée de chiffre	ī	Entrée à un chiffre
	ו	וו	Entrée à deux chiffres
02	Type de caractères	C	Majuscules
	ab	¢	Minuscules
	AP	6	Combinaison de majuscules et de minuscules
03	Réglage de menu		1 niveau, 10 articles
		ĺ	2 niveaux, 100 articles
		ĺ	3 niveaux, 360 articles
04	Cuisson manuelle	2	Cuisson manuelle autorisée
		3	Cuisson manuelle non autorisée
05	standar programme manuel	2	Enregistrer après une cuisson manuelle
		3	Ne pas enregistrer après une cuisson manuelle
06	Verrouillage du programme	2	Mot de passe nécessaire
	Σ	3	Modifications des programmes autorisées
07	Porte ouverte	2	L'ouverture de la porte réinitialise le minuteur
	Þ	ß	L'ouverture de la porte interrompt le cycle de cuisson
08	Fenêtre du clavier	3	Désactivée
	3	80	30 secondes
		30)	60 secondes
	20	00	120 secondes
09	Carlageus: Bip de touche	2	Activé
		₫	Désactivé
10	Cheven Volume de bip	X	Faible
	de touche	2	Moyen
	X	»	Fort
11	Fin du cycle	ø	Trois bips une seule fois
	de cuisson	0	Trois bips qui se répètent
	IININININI	¥	Bip continu jusqu'à ce que la porte soit ouverte
12	Avertissement	2	Avertit si le four n'est pas à la température
	E de prechaullage	ß	Désactivé
13	Échelle de température	5	Les températures sont affichées en °F sur les modèles 60 Hz
	· ·	C	Les températures sont affichées en °C sur les
14	Nettoyer les filtres	ļ	Désactivé
		ļ	S'affiche tous les 7 jours
		ļ	S'affiche tous les 30 jours
			S'affiche tous les 90 jours
15	(C) Mode micro-ondes	Ø	Autoriser le mode Micro-ondes seulement
	)X	×	Pas de mode Micro-ondes seulement
16	Arrêt automatique	3	Désactivé
		ļ	2 heures
		ļ	4 heures
			8 heures
17	Transfert (⊡=⇒	7	Commencer le transfert : Carte vers four
		2/	Commencer le transfert : Four vers carte



**Remarque :** Se reporter à la page 3 pour des instructions sur le transfert de données (option 17).

instructions complètes sur le nettoyage.

# Avant d'appeler le service à la clientèle

# AVERTISSEMENT

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

Problème	Cause possible	
Le four ne fonctionne pas	Vérifier que le four est branché. Vérifier que le four est branché sur un circuit mis à la terre. Vérifier le fusible ou le disjoncteur.	
Le four fonctionne par intermittence	Vérifier les filtres à air et les évents d'aération.	
Si le four n'accepte pas d'entrée alors qu'une touche est appuyée	Vérifier que le four a préchauffé. Ouvrir et fermer la porte, appuyer une nouvelle fois sur la touche.	
Le ventilateur se met en route alors que le four n'est pas en mode de préchauffage ni de cuisson	Fonctionnement normal.	
Lorsque le four est mis à l'ARRÊT, l'afficheur reste allumé	Fonctionnement normal.	
Clean Filter (Nettoyer les filtres) s'affiche	Ce message est normal et restera affiché pendant 24 heures.	
Afficheur du four bloqué	L'afficheur du four doit être réinitialisé. Débrancher le four. Attendre 5 secondes. Rebrancher le four.	

# Benutzerhandbuch

# GEWERBLICHES HOCHGESCHWINDIGKEITS-KOMBIGERÄT



Diese Anleitung zur späteren Bezugnahme aufbewahren. Wenn das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass auch dieses Handbuch mit dem Gerät übergeben wird. Vor Einsatz dieses Geräts sind wichtige Sicherheitsinformationen den SICHERHEITSHINWEISEN zu entnehmen.



# Modellkennzeichnung

Wenn Sie sich mit ACP in Verbindung setzen, geben Sie bitte die Produktinformationen an. Diese befinden sich auf dem Typenschild des Geräts. Zeichnen Sie die folgenden Informationen auf:

Modellnummer:	
Seriennummer oder S/N-Nr.:	
Installationsdatum:	
Name und Adresse des Händlers:_	

Wenn Sie Fragen haben oder ein autorisiertes ACP-Kundendienstunternehmen ausfindig machen möchten, rufen Sie bitte den ACP ComServ Kundendienst an.

- Innerhalb der USA oder Kanada 866-426-2621 (kostenfrei).
- Von außerhalb der USA und Kanada 319-368-8120.
- E-Mail: commercialservice@acpsolutions.com

Innerhalb der Garantiezeit erforderlicher Service muss von einem befugten ACP-Kundendienstunternehmen durchgeführt werden. ACP empfiehlt auch nach Ablauf der Garantie, sich bei Servicebedarf an ein autorisiertes ACP-Kundendienstunternehmen oder den ACP ComServ Kundendienst zu wenden.

Vor Einsatz des Geräts sollten Sie sich die im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Sicherheitshinweise durchlesen.

# WARNUNG

Um die Gefahr eines elektrischen Schlags oder Todesgefahr zu vermeiden, muss das Gerät geerdet sein und es dürfen keine Veränderungen am Netzstecker vorgenommen werden.

### Erdungshinweise



**Dieses Gerät MUSS geerdet sein**. Im Fall eines elektrischen Kurzschlusses wird bei einem ordnungsgemäß geerdeten Gerät die Gefahr eines elektrischen Schlags verringert, da der Strom durch den Erdungsdraht abgeleitet wird. Das Netzkabel dieses Geräts enthält einen Erdungsleiter und -stecker. Der Stecker muss an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Wenn die Erdungsvorschriften nicht vollständig verstanden werden oder wenn Zweifel bestehen, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist, einen qualifizierten Elektriker oder Kundendiensttechniker zu Rate ziehen.

#### Kein Verlängerungskabel verwenden.

Eine dreipolige Steckdose von einem qualifizierten Elektriker installieren lassen, wenn das Netzkabel des Geräts zu kurz ist. Dieses Gerät sollte an einen separaten Stromkreis mit einer wie in den Produktdaten angegebenen Spannung angeschlossen werden. Ist das Kombigerät an einen Stromkreis mit anderen Geräten angeschlossen, können längere Garzeiten erforderlich sein und Sicherungen durchbrennen.

### Externe äquipotentiale Erdungsklemme (nur Exportgeräte)

Das Gerät verfügt über eine sekundäre Erdungsklemme. Diese Erdungsklemme bietet zusätzlich zum Erdungskontakt am Stecker einen externen Erdungsanschluss. Sie befindet sich außen an der Rückseite des Geräts und ist mit dem nachfolgenden Symbol gekennzeichnet.



# Merkmale



1 Türgriff

Ergonomisches Design für leichte Bedienung mit einer Hand.

2 Seriennummer des Geräts

Befindet sich unten links auf der Rückseite des Geräts.

3 Luftfilter

Das Gerät verfügt über zwei Luftfilter. Sie befinden sich jeweils im unteren Teil des Geräts und können zum Entfernen einfach herausgezogen werden.

4 Display

Auf dem Display wird die Benutzerschnittstelle angezeigt.

# Programmierung des Geräts mit einem USB-Speicherstick:

Das Gerät muss sich im Off-Modus (Aus-Modus) befinden (die Vorheiz-Funktion muss ausgeschaltet sein)

- 1. Die Schutzhülle von der Unterseite des Tastenfelds abnehmen.
- 2. Den USB-Speicherstick in den unter dem Tastenfeld befindlichen Schlitz einstecken
- 3. Im Off-Modus (Aus-Modus) die Taste "2" drücken und gedrückt halten, um "User Options" (Benutzerspezifische Einstellungen) aufzurufen.
- 4. Benutzerspezifische Einstellung Nr. 17 aufrufen. Hierzu "Zurück ⊴" oder wiederholt "Enter ⊵" drücken.
- 5. Den gewünschten Betrieb wählen. Hierzu über die Tasten Nach oben blättern ▲ oder Nach unten blättern ▼ "Transfer card to oven ⊕=→□/" oder "Transfer von Gerät an Karte ⊕=+□/" (Transfer von USB-Speicherstick an Gerät.
- 6. Die Taste "Programm "" drücken, um mit dem Transfer zu beginnen (auf dem Bildschirm wird "TRANSFERRING" [ÜBERTRAGUNG IM GANGE] und bei Abschluss des Vorgangs "DONE" [FERTIG] angezeigt). Hinweis: Auf dem Bildschirm wird "KEINE KARTE "" angezeigt, wenn kein Flash-Speicher (Data Key) festgestellt wird.
- 7. Den USB-Speicherstick herausnehmen und die Schutzhülle schließen.

×

Mit dieser Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet.

6 Tastenfeld

Über das Tastenfeld erfolgt die Zeiteingabe, Eingabe für programmierte Tasten und die Dateneingabe.

7 EZCard-Anschluss

Dieses Gerät verfügt über einen EZCard-Datenanschluss. Mit einer EZCard zu verwenden (auf Anforderung erhältlich)

# SCHRITT 1 - Gerät auspacken

- Das Gerät auf Schäden, wie z. B. Dellen in der Tür oder im Innenraum des Geräts, untersuchen.
- Dem jeweiligen Händler sofort eventuelle Dellen oder Schäden melden. Nicht versuchen, ein beschädigtes Gerät zu betreiben.
- Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Gerät entfernen.
- Wurde das Gerät an einem sehr kalten Ort gelagert, vor dem Anschließen an das Netz einige Stunden warten.

# SCHRITT 2 - Gerät auf die Arbeitsplatte stellen

- Die empfohlene Arbeitsflächentiefe beträgt 66 cm.
- Das Gerät nicht neben oder über einer Wärmequelle, z. B. Pizzaofen oder Frittiergerät, installieren. Andernfalls kann die Funktion des Geräts bzw. die Lebensdauer der elektrischen Bauteile beeinträchtigt werden.
- Die Gerätefilter nicht abdecken oder blockieren. Den Zugang zu Reinigungszwecken ermöglichen.
- Das Gerät auf einer ebenen Fläche auf der Arbeitsplatte aufstellen.
- Die Steckdose f
  ür den Stecker des aufgestellten Ger
  äts sollte leicht zug
  änglich sein.

# **SCHRITT 3 - Gitterrost einsetzen**

- Gitterrost einsetzen
  - 1. Der Geräteinnenraum muss spürbar abgekühlt sein.
  - 2. Den Gitterrost so einsetzen, dass das hintere Schutzgitter in Richtung Rückseite des Geräts zeigt.
- KEINE Speisen direkt auf dem Boden des Geräts kochen.

# **SCHRITT 4 - Betrieb**

Vorheizen des Geräts

Dieses Gerät kann auf eine Temperatur zwischen 95 °C (200 °F) und 270 °C (520 °F) vorgeheizt werden.

- 1. Das Gerät muss ans Netz angeschlossen sein.
- 2. Die Taste EIN/AUS drücken.



- 3. Die Vorheiztemperatur des Geräts wird auf dem Display angezeigt.
- 4. Das Symbol PREHEATING (VORHEIZEN) wird so lange angezeigt, bis die Vorheiztemperatur erreicht ist. Danach wird der Menübildschirm eingeblendet.

# **AUSSCHALTEN DES GERÄTS**

Das Gerät am Ende des Tages durch Drücken der Taste EIN/AUS auf dem Tastenfeld ausschalten.



Der Lüfter des Geräts läuft weiter und kühlt das Gerät. Das Symbol für den Abkühlmodus wird angezeigt und bleibt so lange eingeblendet, bis die Temperatur des Geräts unter 95 °C (200 °F) gesunken ist. Um Beschädigungen des Umluftmotors zu vermeiden, das Gerät erst dann vom Netz trennen oder den Leistungsschalter erst dann ausschalten, wenn der Lüfter angehalten hat. Das Symbol Oven Off (Gerät aus) wird noch 5 Minuten lang angezeigt, und das Display wird dann schwarz.

# ACHTUNG

Gefahr bedingt durch übermäßiges Gewicht

Der Ofen muss von wenigstens zwei Personen transportiert und installiert werden.

Bei Nichtbefolgung dieser Warnung sind Rücken- oder andere Verletzungen möglich.



### Einbauabstände des Geräts

- A—Bei Modellen für den nordamerikanischen Markt (UL/ CSA) an der Oberseite des Geräts mindestens 5,1 cm (2") Abstand einhalten. Bei internationalen Modellen (50 Hz) an der Oberseite des Geräts mindestens 18 cm (7") Abstand einhalten, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation um das Gerät zur Kühlung der elektrischen Komponenten zu gewährleisten. Andernfalls kann die Funktion des Geräts bzw. die Lebensdauer der elektrischen Bauteile beeinträchtigt werden.
- B—An der Rückseite des Geräts mindestens 5,1 cm (2") Abstand zwischen dem Luftaustritt und der Rückwand einhalten.
- C—An den Seiten des Geräts mindestens 5,1 cm (2") Abstand einhalten.
- D—Das Kombigerät so einbauen, dass sich der Boden des Geräts mindestens 91,5 cm (36") über dem Boden befindet.

# WARNUNG

Um die Gefahr eines elektrischen Schlags oder Todesgefahr zu vermeiden, muss das Gerät geerdet sein und es dürfen keine Veränderungen am Netzstecker vorgenommen werden.



### KOCHHINWEISE

- 1. Im AXP können Metallbehälter mit einer maximalen Höhe von 5,1 cm verwendet werden. Verschiedene Arten von Metall leiten Hitze unterschiedlich schnell. Aluminium erhitzt sich schneller als Edelstahl. Keine Pfannen und Zubehörteile aus Silikon verwenden.
- 2. Mit stufenweisem Kochen wird die Qualität von gefrorenen und empfindlichen Speisen besser erhalten. Backgut kann bei 0 % Mikrowellenleistung mit Lüfter und IR (Heizstrahler) am Ende des Backvorgangs hervorragend gebräunt und knusprig gebacken werden, ohne es zu lange zu backen.
- 3. Nutzung der Zubehörteile:
  - a. Beschichteter Korb (SB10 oder TB10): Zum leichteren Anbräunen und Knusprigbacken bzw. -braten von Speisen. Außerdem wird dadurch die Reinigung erleichtert. Hervorragend geeignet für panierte Speisen wie Chicken Finger, Pommes Frites, frittierte Mozarella-Sticks und Jalapeno-Poppers.
  - b. Backblech (Viertelgröße): Hervorragend für Speisen geeignet, die keine gerichtete Hitzeeinwirkung vom Heizstrahler benötigen, sowie für Speisen, von denen eventuell Fett oder Gewürze heruntertropfen.
  - c. Ofenschaufel (PA10): Erleichtert das Herausnehmen von Sandwiches und Pizza aus den Geräten Convection Express™ und AXP.
  - d. Pizza-Schirm: Hervorragendes Anbräunen und Knusprigbacken bzw. -braten von getoasteten Sandwiches und Pizzen oder von allen Speisen, bei denen der Heizstrahler eingesetzt werden muss.
  - e. Keramikschüssel: Ideal geeignet für Speisen, die in Behältern serviert werden, wie z. B. tischfertige Speisen, geschnittenes Gemüse oder Suppen.
  - f. Pizzastein (ST10X): Hilft beim Anbräunen und Knusprigbacken von Brot und Pizza.
  - g. Panini-Grill-Zubehör (GR10): Sorgt für die optimale Grillmarkierung auf der Speise.
- 4. Die am häufigsten verwendete Gerätetemperatur beträgt 270 °C (520 °F). Die Gerätetemperatur verringern, wenn die Speise über einen längeren Zeitraum gegart wird.
- 5. Das Blech mit Backpapier auslegen, um die Speise nach dem Erwärmen leichter entfernen und das Blech leichter reinigen zu können.
- 6. Muffinbleche eignen sich ideal für kleinere Kuchen und Kekse. Vor dem Backen das Blech mit Kochspray besprühen, um die Speise nach dem Backen leichter entfernen zu können.
- 7. Durch häufiges Reinigen können Ablagerungen von Speiseresten vermieden werden, die die Leistung des Geräts beeinträchtigen können.
- 8. Ein Reinigungsmittel, wie z. B. ACP Oven Cleaner (CL10) und Oven Shield Protectant (SH10), oder ein anderes nicht ammoniak-, phosphat-, chlor-, natron- oder kalilaugehaltiges Reinigungsprodukt verwenden, da sonst wichtige Komponenten des Geräts beschädigt werden können, wodurch die Garantie für diese Komponenten nichtig wird.
- 9. Die Speise ist nach dem Garen bzw. Backen heiß. Zum sicheren Herausnehmen der Speisen aus dem Gerät Ofenhandschuhe, Zangen oder eine Pizzaschaufel verwenden.

### **KOCHEN IN STUFEN**

Das Kochen in Stufen erlaubt eine fortlaufende Abfolge von vier verschiedenen Kochstufen ohne wiederholte Eingabe seitens des Benutzers.

Beispiel:

Frühlingsrollen (gefroren), Gesamtgarzeit: 1:30

Temperatur	270 °C (520	°F)
	Stufe 1	Stufe 2
Zeit	1:00	:30
Mikrowelle	100 %	90 %
Lüfter	80 %	60 %
IR (Heizstrahler)	100 %	100 %

# **Beschreibung der Symbole auf dem Touchpanel**



# Beschreibung der Symbole auf dem Touchpanel



### Taste NACH OBEN BLÄTTERN

- Zum Ändern der Einstellung oder zum Verschieben der Markierung nach oben zur nächsten Einstellung drücken.
- Zum Verschieben nach oben zu einem anderen markierten Bereich drücken.



### Taste NACH UNTEN BLÄTTERN

- Zum Ändern der Einstellung oder zum Verschieben der Markierung nach unten zur nächsten Einstellung drücken.
- Zum Verschieben nach unten zu einem anderen markierten Bereich drücken.

### Taste ZURÜCK

- Zum Zurückkehren zum Hauptmenü wiederholt drücken.
- Zum Aufrufen des vorherigen Bildschirms drücken.
- Zum Verlassen des Programmiermodus wiederholt drücken.
- Zum Löschen eines Zeichens drücken.

#### **Taste ENTER**

- Zum Speichern eines Menüs drücken.
- Zum Speichern des Programms MANUAL COOK (BETRIEB MIT MANUELLER ZEITEINGABE) drücken.
- Zum Aufrufen des nächsten Bildschirms drücken.
- Zum Speichern eines Namens drücken.
- Zur Bestätigung der Löschung eines Menüpunktes drücken.



#### **Taste START**

- Zum Starten eines Kochvorgangs drücken.
  - Zum Speichern einer Einstellung im Einstellungsmodus drücken.

#### Taste STOPP/ZURÜCKSETZEN

- Zum Stoppen eines Kochvorgangs drücken.
   Zum Beenden einer Einstellung
- Zum Beenden einer Einstellung im Einstellungsmodus drücken.



### ZIFFERNTASTEN

- Zur Eingabe der Temperatureinstellungen drücken.
- Zur Auswahl von Menüpunkten drücken.
- Zur Eingabe von Namen von Menüpunkten drücken.



### Symbol für den Abkühlmodus des Geräts:

- Der Lüfter des Geräts läuft weiter und kühlt das Gerät. Das Symbol für den Abkühlmodus wird angezeigt und bleibt so lange eingeblendet, bis die Temperatur des Geräts unter 95 °C (200 °F) gesunken ist.
- Um Beschädigungen des Umluftmotors zu vermeiden, das Gerät erst dann vom Netz trennen oder den Leistungsschalter erst dann ausschalten, wenn der Lüfter angehalten hat.

#### Symbol Gerät aus:



Das Symbol Gerät aus wird noch 5 Minuten lang angezeigt, und das Display wird dann schwarz.



# Gerätetemperatur nicht im zulässigen Bereich:

Wenn sich die Gerätetemperatur nicht im zulässigen Sollwert-Bereich eines Kochprogramms befindet. Diese/-r Menüpunkt bzw. -punkte ist/sind durchaestrichen und können nicht ausgewählt werden. Das Gerät in den Programmiermodus versetzen, um den Temperatur-Sollwert dieses Kochprogramms anzuzeigen. Wenn danach die Temperatur des Geräts geändert werden muss, den Programmiermodus beenden und die Temperatur ändern.

#### Temperatur anzeigen



Programm



#### Gerätetemperatur ändern



#### Warnsymbol Vorheiztemperatur:

- Gerät hat den Temperatur-Sollwert noch nicht erreicht.
- Die Vorheiz-Warnung blinkt beim Programmieren des Garvorgangs, bis der Temperatur-Sollwert erreicht ist.



# Allgemeine Hinweise für den Benutzer

Auf dem Bildschirm des Geräts werden Menüoptionen angezeigt. Die Navigation durch die Bildschirmmenüs erfolgt über das Tastenfeld.

Die nachfolgenden Symbole werden in diesem Handbuch zur Erläuterung der Menünavigation verwendet.



# Allgemeine Hinweise für den Benutzer

# HAUPTKOCHMENÜ



**Hinweis:** Menüpunkte können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

Nach dem Vorheizen wird das Menü eingeblendet. Beim AXP Schnellgargerät sind einige Menüpunkte bereits vorprogrammiert, um den Garvorgang zu erleichtern.

Zu den vorprogrammierten Menüpunkten gehören u. a.:

#### 1. Sandwich

- Breakfast (Frühstück)
- Poultry (Geflügel)
- Meat (Fleisch)
- Seafood (Fisch und
- Meeresfrüchte)
- Vegetarian (Vegetarisch)

#### 3. Vegetarian (Vegetarisch)

- Breakfast (Frühstück)
- Lunch (Mittagessen)
- Vegetables (Gemüse)
- Appetizers (Vorspeisen)
- Potatoes (Kartoffeln)

#### 5. Pasta/Pizza

- Small/Large Pizza
- (Kleine/große Pizza) - Pasta (Pasta)
- Miscellaneous
- (Diverse andere Speisen)

# Kochen mit vorprogrammierten Tasten

Zum Kochen von Speisen über vorprogrammierte Menüpunkte

- Nach dem Vorheizen auf die gewünschte Temperatur durch die Zahlen blättern oder eine Zahl drücken, um die gewünschte Speisenkategorie im Menü zu wählen.
- 2. Die Menüpunktgruppe wählen und zur Auswahl Enter drücken.
- 3. Die gewünschte Speise markieren.

**Hinweis:** Wenn ein Menüpunkt durchgestrichen ist, bedeutet das, dass sich die Vorheiztemperatur von der voreingestellten Temperatur für diesen Menüpunkt unterscheidet. Dieser Menüpunkt kann nicht ausgewählt werden.

- 4. Die Gerätetür öffnen, die Speise in das Gerät stellen und die Tür schließen.
- 5. Zum Starten des Kochvorgangs Enter drücken.
- Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein Signal und die Animation rechts wird eingeblendet, um darauf hinzuweisen, dass die Speise aus dem Gerät genommen werden kann.

### 2. Meat (Fleisch)

- Poultry (Geflügel)
- Beef (Rind)
- Pork (Schwein)
- Appetizers (Vorspeisen)
- Breakfast (Frühstück)

#### 4. Seafood (Fisch und Meeresfrüchte)

- Fish (Fisch)
- Shellfish (Krustentiere)
- Misc (Diverse andere Speisen)

### 6. Bakery-Desserts (Backwaren – Nachspeisen)

- Bread (Brot)
- Desserts (Nachspeisen)
- Snacks (Snacks)
- Breakfast (Frühstück)
- Sweet (Süßes)







### MANUAL COOK (BETRIEB MIT MANUELLER ZEITEINGABE) verwenden (Benutzerspezifische

Einstellung Nr. 4 muss so eingestellt sein, dass der Betrieb mit manueller Zeiteingabe möglich ist. Siehe hierzu Seite 18.)

Der Betrieb mit manueller Zeiteingabe ist dann zu verwenden, wenn eine bestimmte Zeit und bestimmte Leistungsstufen eingegeben werden sollen. Dieser Modus ist sehr hilfreich, wenn Sie mit verschiedenen Speisen experimentieren. Die maximale Garzeit beträgt 100 Minuten. Die Mikrowelle, der Lüfter und der IR (Heizstrahler) können auf 11 verschiedene Leistungsstufen zwischen 0-100 % in 10 %-Schritten eingestellt werden.

1. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist (95-270 °C/ 200-520 °F), die Taste Betrieb mit manueller Zeiteingabe drücken.



2. Mit den Tasten Nach oben blättern △ und Nach unten blättern v zwischen den Garelementen und der Zeit navigieren.

3. Für die erste Stufe mithilfe der Zifferntasten (bis zu 100 Minuten) die Garzeit eingeben. Mithilfe der Taste Nach unten blättern zum nachfolgenden Garelement navigieren.



4. Die gewünschte Mikrowellenleistung eingeben. 0 (für 0 %), 1 (für 10 %), 5 (für 50 %) und für volle Leistung (100 %) die "1" zweimal drücken. Mithilfe der Taste Nach unten blättern zum nachfolgenden Garelement navigieren.



5. Über die Zifferntasten die gewünschte Lüftergeschwindigkeit eingeben.



6. Die Infrarot-Leistung (IR) eingeben. 0 (für 0 %), 1 (für 10 %), 5 (für 50 %) und für volle Leistung (100 %) die "1" zweimal drücken.



7. Schritte 2-6 für jede Garstufe wiederholen, falls mehr als eine Garstufe notwendig ist.

8. Die Speise in das Gerät stellen.

9. Die Taste Start O drücken, um den Kochvorgang zu beginnen. Der Countdown beginnt auf dem Display. Die Speisenkategorie wird angezeigt und auf dem Display erscheint das Wort Manual (Manuell).

10. Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein Signal und die nachfolgende Animation wird eingeblendet:



11. Das Kochgut aus dem Gerät nehmen.

Hinweis: Um den Kochvorgang zu unterbrechen, die Tür öffnen. Zum Wiederaufnehmen des Betriebs die Tür schließen und START drücken.



# Speichern eines Kochprogramms mit manueller Zeiteingabe im Menü

Wenn Sie mit dem Kochergebnis, das durch den Betrieb mit manueller Zeiteingabe erzielt wurde, zufrieden sind, kann die Speise, die mit manueller Zeiteingabe gekocht wurde, gespeichert werden.

1. Zum Speichern die Taste Enter ▷ drücken.

**Hinweis:** Benutzerspezifische Einstellung Nr. 5 muss so eingestellt sein, dass nach dem Betrieb mit manueller Zeiteingabe ein Speichervorgang vorgenommen wird. (Siehe Seite 18)

2. Menu Category (Menükategorie) mithilfe der Tasten Nach oben blättern ▲ oder Nach unten blättern ▼ markieren oder einen neuen Namen für die Menükategorie erstellen. Die Taste Enter ▷ drücken.

3. Die Speisenkategorie markieren. Hierzu mithilfe der Tasten Nach oben blättern ▲ und Nach unten blättern ▼ den freien Speicherort im Menü auswählen.

4. Im Bildschirm Menu Item (Menüpunkt) den Speicherort auswählen, wo der neue Name gespeichert werden soll.

5. Den neuen Speicherort markieren und dann die Taste Programm m drücken.

6. Den Speisenamen über die Zifferntasten ..... 2 eingeben. Etwaige Fehler mit der Taste Zurück Iöschen. Dieser Schritt muss für jede Menüebene wiederholt werden. Siehe Benutzerspezifische Einstellung Nr. 2 zur Großund Kleinschreibung (Seite 18).



7. Anschließend die Taste Enter D drücken.

8. Um den Modus Manual Cook (Betrieb mit manueller Zeiteingabe) zu beenden, die Taste Zurück dwiederholt drücken, bis der Hauptmenü-Bildschirm eingeblendet wird.

# AUFRUFEN DES PROGRAMMMENÜS

1. Zum Aufrufen des des Modus PROGRAM (PROGRAMM) die Taste Programm m drücken.

2. Dann auf dem Bildschirm über die Tasten Nach oben blättern  $\Delta$  oder Nach unten blättern  $\nabla$ Bearbeiten 🕞 auswählen.

IIII 

X

3. Enter b drücken und dann über die Tasten Nach oben blättern  $\Delta$  oder Nach unten blättern  $\nabla$  die zu programmierende Speisenkategorie und Speise auswählen.

# ÜBERBLICK ÜBER DAS PROGRAMMMENÜ

PROGRAMM I Ein neuer Menüpunkt wird hinzugefügt

ENTER Einstellungen werden gespeichert oder der nächste Bildschirm wird aufgerufen

ZURÜCK Zurück zum vorherigen Bildschirm

NACH OBEN BLÄTTERN 🛆 oder NACH UNTEN BLÄTTERN 🔽

BEARBEITEN 🖬 Einen bestehenden Menüpunkt ändern

LÖSCHEN 🛛 Einen bestehenden Menüpunkt löschen

### BEARBEITEN ODER HINZUFÜGEN VON MENÜPROGRAMMEINSTELLUNGEN

1. Die Taste Programm 🛐 drücken.

2. Mithilfe der Tasten Nach oben blättern  $\Delta$  oder Nach 

3. Die Taste Enter ▷ drücken.

4. Mithilfe der Tasten Nach oben blättern 🛆 oder Nach unten blättern V Menu Category (Menükategorie) und/oder Food Category (Speisenkategorie) markieren, wo der zu bearbeitende Menüpunkt gespeichert ist. Die Taste Enter D drücken.





5. Mithilfe der Tasten Nach oben blättern  $\Delta$  oder Nach unten blättern V im Bildschirm Menu Item (Menüpunkt) die zu bearbeitende Speise markieren.



6. Nach dem Drücken der Taste Enter werden die Gareinstellungen eingeblendet.

7. Mithilfe der Tasten Nach oben blättern  $\Delta$  oder Nach unten blättern 🔽 die Temperatur, Zeit, Mikrowellenleistung in %, Lüfterleistung in % und die Heizstrahlerleistung in % auswählen. Die Zeit, Temperatur und Garleistung werden über die Zifferntasten eingegeben. Zur Eingabe der Leistung der Mikrowelle, des Lüfters oder des Heizstrahlers "0" für 0 %, "1" für 10 %, "9" für 90 % drücken. Für 100 % die "1" zweimal drücken.



8. Nach Einstellen der Gareinstellungen die Taste Enter ▷ drücken.

9. Die Taste Zurück d wiederholt drücken, um den Programmiermodus zu beenden.

### BEARBEITEN ODER HINZUFÜGEN NEUER NAMEN FÜR MENU CATEGORY (MENÜKATEGORIE) ODER FOOD CATEGORY (SPEISENKATEGORIE) ODER MENU ITEM (MENÜPUNKT)

1. Die Taste Programm 💷 drücken.

2. Mithilfe der Tasten Nach oben blättern △ oder Nach unten blättern ⊽ Bearbeiten markieren und dann die Taste Enter ▷ drücken.

3. Mit den Tasten Nach oben blättern △ oder Nach unten blättern ♥ die Stelle markieren, an der die neue Kategorie bzw. die neue Speise abgelegt werden soll. (Um zum folgenden Bildschirm zu gelangen, mithilfe der Tasten Nach oben blättern △ und Nach unten blättern ♥ das gewünschte Menü markieren und die Taste Enter ▶ drücken). Beispiel:

#### I. Bearbeiten eines Namens im Bildschirm Menu Category (Menükategorie)

A. Die Speise markieren B. Mit Schritt 4 fortfahren



II. Bearbeiten eines Namens unter Food Category (Speisenkategorie)

- A. Die gewünschte Menu Category (Menükategorie) markieren
- B. Enter drücken



C. Die gewünschte Food Category (Speisenkategorie) markieren



D. Mit Schritt 4 fortfahren

#### III. Bearbeiten/Hinzufügen eines Namens unter Menu Item (Menüpunkt)

Um Programmeinstellungen hinzuzufügen, muss die Speise erst benannt werden.

A. Die gewünschte Menu Category (Menükategorie) markieren



B. Enter drücken

C. Die gewünschte Food Category (Speisenkategorie) markieren



- D. Enter drücken
- E. Den gewünschten Menüpunkt markieren



- F. Mit Schritt 4 fortfahren
- 4. Die Taste Programm 📷 drücken.

5. Den Namen der Kategorie bzw. der Speise mithilfe der Tastenfelder eingeben und dabei die den Tasten zugeordneten Buchstaben, Zahlen und Symbole verwenden. [Beispiel: Für den Buchstaben "c" Taste "2" dreimal drücken] Wenn der korrekte Buchstabe angezeigt wird, warten, bis der Cursor an die nächste Stelle rückt. Falls eine Korrektur vorgenommen werden muss, die Taste Zurück ◀ drücken, um ein Zeichen nach dem anderen zu löschen. Siehe Benutzerspezifische Einstellung Nr. 2 bezüglich der Großund Kleinschreibung (Seite 18).



6. Die Taste Enter drücken, um den Namen zu speichern. Danach wird der nächste Bildschirm aufgerufen. Wenn ein Menu Item (Menüpunkt) hinzugefügt oder bearbeitet wird (letzter Bildschirm), wird nach dem Drücken der Taste Enter der Bildschirm Programmeinstellung aufgerufen.

7. Die Taste Zurück d wiederholt drücken, um den Programmiermodus zu beenden.

Zifferntaste	Zeichen
1	. <i>',</i> -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, <b>I</b> , 4
5	j, k, l, J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	_,&,/,0

### EINEN MENÜPUNKT LÖSCHEN

1. Die Taste Programm 🗾 drücken.

2. Mithilfe der Tasten Nach oben blättern △ oder Nach unten blättern 🔽 Löschen 🙀 markieren.



3. Die Taste Enter ▷ drücken.

4. Mithilfe der Tasten Nach oben blättern △ oder Nach unten blättern ▼ die Menu Category (Menükategorie) und/oder Food Category (Speisenkategorie) und/oder Menu Item (Menüpunkt) markieren, wo der zu löschende Menüpunkt gespeichert ist. Den gewünschten Menüpunkt markieren und dann die Taste Programm m drücken.



5. Die Taste Enter D drücken, um den Löschvorgang des Menüpunktes zu bestätigen.

6. Der Name und das Programm werden gelöscht.

7. Die Taste Zurück d wiederholt drücken, um den Programmiermodus zu beenden.

### EINE GANZE MENU CATEGORY (MENÜKATEGORIE) ODER FOOD CATEGORY (SPEISENKATEGORIE) LÖSCHEN

Beim Löschen einer ganzen Menükategorie oder Speisenkategorie werden alle Menüpunkte unter der jeweiligen Gruppe (bis zu 100 Menüs in jeweils jeder Menükategorie und 10 Menüpunkte in der Speisenkategorie) gelöscht.

1. Die Taste Programm 💷 drücken.

2. Mithilfe der Tasten Nach oben blättern ⊠ oder Nach unten blättern △ Löschen ⊽ markieren.

3. Die Taste Enter ▷ drücken.

4. Mithilfe der Tasten Nach oben blättern △ oder Nach unten blättern ☑ die Menu Category (Menükategorie) und/oder Food Category (Speisenkategorie) markieren, die gelöscht werden soll/sollen. Nach der Auswahl der zu löschenden Menü- oder Speisenkategorie die Taste Programm 🗊 drücken.



5. Die Taste Enter Derneut drücken, um den Löschvorgang des Menüpunktes zu bestätigen.



6. Der Menüname und alle Programme in dieser Kategorie werden gelöscht.

7. Die Taste Zurück d wiederholt drücken, um den Programmiermodus zu beenden.

### VERWENDUNG DES GERÄTS ALS MIKROWELLE

Diese Option steht nur dann zur Verfügung, wenn die Temperatur im Innenraum des Geräts weniger als 95 °C (200 °F) beträgt.

Um die Taste NUR MIKROWELLE zu aktivieren, muss die benutzerspezifische Einstellung Nr. 15 (Seite 18) auf den Modus "Microwave Only" (Nur Mikrowelle) gesetzt sein. In der Standardeinstellung des Geräts ist die Funktion MICROWAVE ONLY (NUR MIKROWELLE) nicht aktiviert.

Wenn die benutzerspezifische Einstellung NUR MIKROWELLE aktiviert ist, wird in der unteren rechten Ecke des Displays MICROWAVE ONLY (NUR MIKROWELLE) eingeblendet.



≪» ← Symbol Nur Mikrowelle

Um eine Speise mit der vorprogrammierten Funktion Microwave Only (Nur Mikrowellen) zu kochen, sind die folgenden Schritte durchzuführen:

1. Die Taste Enter ▷ drücken.

2. Mithilfe der Tasten Nach oben blättern ▲ und Nach unten blättern ▼ die gewünschte Speise im Programmmenü auswählen oder die Zifferntaste für die Speise drücken.

3. Die Speise in das Gerät stellen.

4. Die Taste Start 0 drücken, um den Kochvorgang zu beginnen.

5. Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein Signal und die nachfolgende Animation wird eingeblendet:



6. Das Kochgut aus dem Gerät nehmen.

### NUR FÜR DEN MIKROWELLENBETRIEB VORGESEHENE MENÜPUNKTE HINZUFÜGEN

1. Die Taste Enter ▷ drücken.

2. Die Taste Programm 📷 drücken.

3. Die Taste Enter D drücken.

4. Mit den Tasten Nach oben blättern △ und Nach unten blättern ⊽ den Speicherort für die neue Speise auswählen.

5. Die Taste Programm 📷 drücken.

6. Den Namen der Kategorie bzw. der Speise mithilfe der Tastenfelder eingeben und dabei die den Tasten zugeordneten Buchstaben, Zahlen und Symbole verwenden. **[Beispiel: Für den Buchstaben "c" Taste "2" dreimal drücken]** Wenn der korrekte Buchstabe angezeigt wird, warten, bis der Cursor an die nächste Stelle rückt. Wenn eine Korrektur vorgenommen werden muss, die Taste Zurück d drücken, um ein Zeichen nach dem anderen zu löschen.

Zeichen
. ', -, #, 1
a, b, c, A, B, C, 2
d, e, f, D, E, F, 3
g, h, i, G, H, <b>I</b> , 4
j, k, <b>l</b> , J, K, L, 5
m, n, o, M, N, O, 6
p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
t, u, v, T, U, V, 8
w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
_ , & , / , 0

7. Die Taste Enter ▶ drücken, um den Namen zu speichern.

8. Die Zeit mithilfe der Zifferntasten eingeben.

9. Mithilfe der Taste Nach unten blättern 🔽 die Leistung der Mikrowelle in Prozent eingeben.

10. Die Leistung der Mikrowelle in Prozent mithilfe der Zifferntasten eingeben.

11. Mit der Taste Nach unten blättern  $\nabla$  Stufe 2-4 auswählen, falls mehr als eine Garstufe notwendig ist.

12. Schritte 6-8 wiederholen, falls mehr als eine Garstufe notwendig ist.

13. Mit der Taste Enter ▷ die Speise speichern.

14. Die Taste Zurück drücken, um den Programmiermodus zu beenden.

# **KOCHEN MIT MIKROWELLEN**

Beim Garen durch die Mikrowelle werden die Speisen mit hochfrequenten Energiewellen erhitzt. Die Mikrowellenenergie versetzt während des Kochvorgangs die Moleküle in den Speisen in schnelle Bewegung. Diese schnelle Bewegung zwischen den Molekülen erzeugt Reibungswärme, durch die die Speisen gegart werden.

# WAS IST KOCHEN IN STUFEN?

Das Kochen in Stufen erlaubt eine fortlaufende Abfolge von mehreren verschiedenen Kochstufen ohne wiederholte Eingabe seitens des Benutzers. Das Kochen in Stufen kann so programmiert werden, dass das Kochgut zuerst aufgetaut, dann gegart und anschließend bis zum Servieren warm gehalten wird. Die Gesamteinschaltdauer des Mikrowellengeräts (alle Stufen zusammen) darf 100 Minuten nicht überschreiten.
# Pflege und Reinigung des AXP / MXP

### **Pflege und Reinigung**

Empfehlungen für die tägliche Reinigung: Die nachstehenden Empfehlungen befolgen, damit eine ordnungsgemäße Wartung des AXP/MXP-Geräts gewährleistet ist.

Hinweis: Durch die Verwendung von ätzenden Reinigungsprodukten oder ammoniak-, phosphat-, chlor-, natron- oder kalilaugehaltigen Produkten können wichtige Teile des Geräts beschädigt werden. Keine Druckreinigungsgeräte verwenden. Die Verwendung von unzulässigen Reinigungsmitteln macht die Garantie nichtig.

Empfohlene Reinigungsmittel: Ein feuchtes Tuch, Scheuerschwamm aus Kunststoff, ACP Oven Cleaner (Produkt CL10) und ACP Oven Shield Protectant (Produkt SH10).

### WARNUNG

Beim Reinigen des Geräts Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille tragen. Um Verbrennungen zu vermeiden, vorsichtig mit Utensilien, Zubehörteilen und Gerätetür umgehen. Vor dem Reinigen das Gerät, die Utensilien und die Zubehörteile abkühlen lassen, da sich diese beim Betrieb erhitzen.

#### I. Bei einem neuen Gerät vor der ersten Verwendung:

Wenn das Gerät sauber ist, die Innenflächen des Geräts mit einem mit ACP Oven Shield Protectant (SH10) besprühten feuchten Tuch auswischen. Oven Shield nicht abwaschen. Dann das Gerät einschalten und vorheizen, um mit dem Kochen zu beginnen.

#### **II. TÄGLICHE REINIGUNG**



1. Den Ofen durch Drücken der EIN-/AUS-Taste abschalten. Die Tür zum Abkühlen öffnen. Der Ventilator läuft ein paar Minuten, um das Ofeninnere schneller abkühlen zu lassen. Vor dem Säubern den Ofen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Hinweis: Zur Beschleunigung des Abkühlungsprozesses eine Schale mit Eis in den Ofen stellen, nachdem der Ofen abgeschaltet wurde.



2. Den Gitterrost, den Pizzastein und andere Zubehörteile aus dem Innenraum des abgekühlten Geräts nehmen.



3. Das Bodenelement anheben Ein warmes Element mit Isolierhandschuhen, Ofenhandschuhen oder einer Zange anheben. Angebackene Speisereste mit einem Spachtel entfernen.



4. Die Innenwände einsprühen Hierzu Gummihandschuhe und eine Sicherheitsbrille tragen. Die Tür, Innenseiten und den Boden des Geräts mit ACP Oven Cleaner (CL10) besprühen. ACP Oven Cleaner nicht in die Lüftungsöffnungen im Innenraum sprühen. Den Reiniger 2 Minuten lang einwirken lassen.











5. Innenraum des Geräts reinigen **5A.** Die Gerätetür und den Innenraum des Geräts mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff reinigen. Dabei nur Geräteteile aus Metall reinigen. Die weißen Keramikabdeckungen auf beiden Seiten des Geräts werden mit der Verwendung des Geräts gelblich-beige. Beim Reinigen der Keramikabdeckungen und der roten Dichtung nur leichten Druck ausüben. Bei Bedarf Schritte 4 und 5 wiederholen. **5B.** Den Bereich mit Lüftungsöffnungen mit einem mit Reinigungsmittel benetzten feuchten Tuch reinigen.

6. Innenraum des Geräts auswischen Mit einem sauberen feuchten Tuch den Innenraum des Geräts auswischen, das Tuch ausspülen und trockenwringen. Diesen Vorgang 2 bis 3 mal wiederholen, um das restliche Reinigungsmittel und Ablagerungen im Gerät zu entfernen.

7. Oven Shield Protectant sprühen Im sauberen Gerät eine dünne Schicht ACP Oven Shield Protectant (SH10) auf alle Innenflächen sprühen. Den Gitterrost wieder zurück in das Gerät schieben. Die Oven Shield Protectant-Lösung nicht abwaschen.

8. Außenflächen des Geräts reinigen Die Außenflächen des Geräts mit einem sauberen Tuch, einem sauberen Schwamm oder einem Nylonschwamm mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser reinigen.

### III. WÖCHENTLICHE REINIGUNG



#### 1. Luftfilter reinigen

Die sich auf beiden Seiten des Geräts am Boden befindlichen Luftfilter abnehmen und in warmem mit einem milden Reinigungsmittel versetztem Wasser auswaschen. Anschließend die Filter abspülen und gründlich trocknen. Die Filter dann wieder zurück an ihren ursprünglichen Ort an der Seite des Geräts schieben.

#### **OPTIMALE PRAKTIKEN:**

Gerät täglich reinigen.

Dafür einen nicht-ätzenden Reiniger verwenden.

Die Speise am Ende des Garvorgangs aus dem Gerät nehmen.

Nur Zubehörteile verwenden, die sowohl hochtemperaturbeständig als auch mikrowellensicher sind.

Den Gitterrost mit warmem Seifenwasser waschen und an der Luft trocknen lassen.

Die an den Pizzastein angebackenen Speisereste mit einem Plastik spachtel entfernen.

Die Höhe von Seitenwänden von Metallkochtöpfen darf 3,8 cm nicht überschreiten.

Kochtöpfe in die Mitte des Ofenrosts stellen, ohne dass sie die Seitenwände des Ofens berühren.

#### NICHT TUN:

**KEINE** ätzenden Reinigungsprodukte oder ammoniak-, phosphat-, chlor-, natron- oder kalilaugenhaltigen Produkte verwenden.

KEINE Druckreinigungsgeräte verwenden.

KEINE mit Plastikfolie bedeckten Speisen garen.

**KEINE** Scheuerschwämme zum Reinigen der Keramikabdeckungen an den Seiten und der die Abdeckung umgebenden roten Dichtung verwenden.

Den Pizzastein **NICHT** waschen oder in Wasser tauchen.

#### Das Gerät NICHT leer im Mikrowellenmodus betreiben.

Zu allen chemischen Fragen bitte die Sicherheitsdatenblätter (MSDS/SDB) für ACP Oven Cleaner und ACP Oven Shield Protectant von Chemco zu Rate ziehen oder mit dem ComServ Kundendienst von ACP, Inc. in Verbindung treten.

## **Benutzerspezifische Einstellungen**

Verschiedene Einstellungen des Geräts können entsprechend den geschäftlichen Anforderungen Ihres Betriebs benutzerspezifisch angepasst werden. In der nachstehenden Tabelle werden diese benutzerspezifischen Einstellungen angezeigt. Die werkseitige Einstellung ist fettgedruckt.

1. Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Zum Ausschalten des Geräts die Taste EIN/AUS 🔱 drücken.

2. Die Taste "2" drei Sekunden lang gedrückt halten, bis der Bildschirm mit den benutzerspezifischen Einstellungen eingeblendet wird.

3. Durch Drücken der Taste Enter ▶ die Einstellung auswählen, und mithilfe der Tasten Nach oben blättern △ und Nach unten blättern ▼ die gewünschte Einstellung markieren.

4. Mithilfe der Taste Start 0 die Einstellung speichern. Mit Stopp/Zurücksetzen 🗘 den Einstellungsmodus beenden.

5. Benutzerspezifische Einstellung Nr. 6, wenn "Password Needed" (Passwort notwendig) markiert ist, die Taste Programm drücken, um das Passwort einzublenden oder zu bearbeiten.

Benutzer spezifische Einstellungen – Nr.	Einstellungsname	Benutzerspezifische Einstellungen
01	Zifferneingabe	Eingabe einer einstelligen Zahl
	01	Eingabe einer zweistelligen Zahl
02	Groß-bzw. Kleinschreibung	Großbuchstaben
	ab c	Kleinbuchstaben
	Rbe	Gemischt
03	Menüeinstellung	1 Ebene, 10 Speisen
		2 Ebenen, 100 Speisen
		3 Ebenen, 360 Speisen
04	Betrieb mit manueller	Betrieb mit manueller Zeiteingabe erlaubt
	Zeiteingabe	Betrieb mit manueller Zeiteingabe nicht erlaubt
05	Manuelles Speichern 🕁	Nach Betrieb mit manueller Zeiteingabe speichern
	von Programmen	Nach Betrieb mit manueller Zeiteingabe nicht speicherr
06	Programmsperre	Passwort benötigt
		Änderungen am Programm erlaubt
07	Tür offen 🔽	Durch das Offnen der Tür wird der Zeitschalter zurückgesetzt
	X	Durch das Öffnen der Tür wird der Garvorgang unterbrochen
08	Tastenfeld-Fenster	Aus
	30	30 Sekunden
	50	60 Sekunden
	2:00	120 Sekunden
09	Centeer Signalton	Ein
	der Lasten	Aus
10	Gefen Signaltonlautstärke	Niedrig
	Ð	Mittel
	»	Hoch
11	🔍 🏧 Ton am Zyklusende 🔉	Einmal 3 Töne
	18 18 10 18 18 18	3 Töne wiederholend
	ANNINING CONTRACTOR OF CONT	Dauerton bis zum Öffnen der Tür
12	Temperaturwarnton	Warnung, wenn Temperatur nicht erreicht
	<u> </u>	Aus
13	Temperaturskala	Bei 60 Hz Modellen werden Temperaturen in °F angezeigt
	T	Bei 50 Hz Modellen werden Temperaturen in °C angezeigt
14	Filter reinigen	Aus
		Anzeige alle 7 Tage
		Anzeige alle 30 Tage
		Anzeige alle 90 Tage
15	(C): Modus Nur	Modus Nur Mikrowelle erlauben
	Mikrowelle	Keinen Modus Nur Mikrowelle
16	Automatische	Deaktivieren
	Abschaltung	2 Stunden
		4 Stunden
		8 Stunden
17	Datentransfer (0-3 ⇔ []/	Transfer beginnen: Von Karte an Gerät
	_ 	Transfer beginnen: Von Gerät an Karte



**Hinweis:** Auf Seite 3 sind Anweisungen für den Transfer von Daten zu finden (Benutzerspezifische Einstellung Nr. 17).

## **Bevor Sie den Kundendienst anrufen**

### **WARNUNG**

Zur Vermeidung eines elektrischen Schlags, der schwere Verletzungen oder den Tod verursachen kann, das Außengehäuse niemals entfernen. Das Gehäuse darf nur von einem autorisierten Kundendienstunternehmen entfernt werden.

Dieses Produkt ist ein Produkt der Klasse A. In einem privaten Haushalt kann es sein, dass dieses Gerät Funkstörungen verursacht. In einem solchen Fall ist der Benutzer verpflichtet, entsprechende Maßnahmen zu ergreifen.

Problem	Mögliche Ursache
Gerät funktioniert nicht	Prüfen, ob das Gerät ans Netz angeschlossen ist. Prüfen, ob das Gerät an einen geerdeten Stromkreis angeschlossen ist. Sicherung bzw. Leitungsschutzschalter überprüfen.
Gerät schaltet sich ein und aus	Luftfilter und Lüftungsbereich überprüfen.
Gerät akzeptiert keine Eingaben auf dem Tastenfeld	Sicherstellen, dass das Gerät vorgeheizt ist. Die Gerätetür öffnen und wieder schließen und dann die Taste erneut drücken.
Der Lüfter schaltet sich ein, obwohl das Gerät nicht vorheizt oder gart	Normaler Betrieb.
Nach AUSSCHALTEN des Geräts leuchtet das Display noch	Normaler Betrieb.
Clean Filter (Filter reinigen) wird angezeigt	Dies ist normal und wird 24 Stunden lang angezeigt.
Geräteanzeige ist eingefroren	Geräteanzeige muss zurückgesetzt werden. Gerät vom Netz trennen. 5 Sekunden warten. Gerät wieder einstecken.