GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

USER MANUAL
INSTRUKCJA OBSŁUGI

HIGH SPEED COMMERCIAL COMBINATION OVEN TURBOPIEC XPRESSCHEF BY MENUMASTER

Kod: MXP5223TLT



You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Grafen appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

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 319-368-8195.
– Email: commercialservice@acpsolutions.com

EN

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.

Information herein is subject to change without notice Errors are subject to correction.
For the most recent product literature, please visit acpsolutions.com/product-literature/

ONLINE OVEN RESOURCES

ACP Programming Application

Download and install the ACP Programming Application to create, edit, and customize menu and display settings for your oven, using a desktop computer or tablet. To download the latest and greatest version of the ACP Programming Application please visit acpsolutions.com/oven-programming/

Firmware Updates

For the optimal user experience, ACP recommends using the latest version of oven firmware. To download firmware updates and installation instructions, or to opt-in for email update notifications, please visit acpsolutions.com/oven-programming/

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
RECOGNIZE THIS SYMBOL AS A SAFETY MESSAGE

WARNING

When using electrical equipment, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electrical shock, fire, or injury to persons including the following.

1. READ all instructions before using equipment.
2. READ AND FOLLOW the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on this page.
3. This equipment MUST BE GROUNDED. Connect only to properly GROUNDED outlet. See " GROUNDING / EARTHING INSTRUCTIONS" .
4. Install or locate this equipment ONLY in accordance with the installation instructions in this manual.
5. Liquids or other foods, must NOT be HEATED in sealed containers since they are liable to explode.
6. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should NOT be HEATED in microwave ovens since they may
explode even after microwave heating has ended.
7. Use this equipment ONLY for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this equipment. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
8. This appliance is NOT intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
9. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED to ensure that they DO NOT play with the appliance
10. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
11. See door cleaning instructions of this product safety manual.
12. DO NOT heat baby bottles in oven. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
13. DO NOT operate this equipment if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
14. This equipment, including power cord, must be serviced ONLY by qualified service personnel. Special tools are required to service equipment. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
15. DO NOT cover or block louvers or other openings on equipment.
16. DO NOT store this equipment outdoors. DO NOT use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, a swimming pool, or a similar location.
17. DO NOT immerse cord or plug in water.
18. Keep cord AWAY from HEATED surfaces.
19. DO NOT let cord hang over edge of table or counter.
20. For commercial use only.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

A. DO NOT attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

B. DO NOT place any object between the oven front face and the door too allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

C. DO NOT operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

1. door (bent)
2. hinges and latches (broken or loosened)
3. door seals and sealing surfaces.

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

WARNING

To avoid risk of fire in the oven cavity:

a. DO NOT overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven, due to the possibility of ignition.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

c. If materials inside the oven ignite, keep oven door CLOSED, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. DO NOT use the cavity for storage. DO NOT leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

EN

WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to persons:

i. Do not overheat the liquid.

ii. Stir the liquid both before and halfway through heating it.

iii. Do not use straight-sided containers with narrow necks.

iv. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

v. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. Do not deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.

2. Do not cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.

3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.

4. Do not operate equipment without load or food in oven cavity.

5. Microwave popcorn should not be popped in oven.

6. Do not use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause

an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. Do not use metal utensils in oven.
8. Do not use aluminum foil in oven
9. Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
10. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
11. Do not use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
12. Do not heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before heating.
13. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.
14. An authorized servicer MUST inspect equipment annually. Record all inspections and repairs for future use.

GROUNDING AND INSTALLATION

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.

EN

WARNING

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

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 at right

INSTALLATION

STEP 1 - Unpack Oven

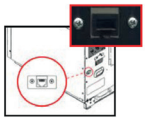
• Inspect oven for damage such as dents in door or inside oven cavity.
• Report any dents or breakage to source of purchase immediately.

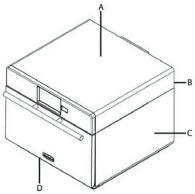
Do not attempt to use oven if damaged.
• Remove all packing materials from oven interior.
• If oven has been stored in extremely cold area, wait a few hours before
connecting power.

WARNING

Excessive Weight Hazard Use two or more people to move and install oven. Failure to do so can result in back or other injury

• If you plan to program via Ethernet, remove plastic
plug from port on the right rear of oven. Gently use pliers if necessarv.





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 Cook Plate

• Install oven rack
1. Oven cavity must be cool to touch.
2. Place rack in oven with rear guard positioned toward the back of the oven.

DO NOT cook food directly on floor of oven.

Oven Clearances

A. Allow at least 2" (5.1 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. There is not an installation clearance requirement for the back of the oven.
C. Allow at least 1" (2.54 cm) of clearance around sides of oven.
D. Install oven so oven bottom is at least 3 feet (91.5 cm) above floor.

COOKING TIPS

1. Metal containers can be used in the ARX & MRX oven with a height no more than 1½ inches (38mm). Different types of metal conduct heat at different speeds. Aluminum heats faster than stainless steel. Avoid using silicone pans and accessories.
2. Stage cooking aids in retaining the quality of frozen and delicate foods. Finishing baked goods at 0% Microwave and Fan is a great way to get the added browning and crisping without overcooking.
3. Take advantage of the accessories:
• Cook Plate Shelf Accessory (CP10): Aids in browning and crisping of breads, pizzas, and more.
• Non-Stick Basket (SB10S, TB10S, MB10S): Aids in browning and crisping of food. Also makes cleaning up easier. Great for breaded products like

chicken fingers, fries, mozzarella sticks, jalapeno poppers. (SB10S, TB10S, MB10S have solid bottom)

• Pizza Stone(ST10R): Aids in crisping and browning breads and pizzas.

• Panini Grill Accessory (RGR10): Aids in adding grill marks on a product.

• Oven Paddle (PA10, PA10R): Aids in removal of sandwiches and pizza from ARX and MRX high speed combination ovens. PA10R paddle designed to store under ARX and MRX ovens with installed LG10 leg kit (purchased separately).

• Non-Stick Liner Kit (TL10R): Make cleanup easier and protect oven components.

• Leg Kit (LG10): Lifts oven 4 inches (102 mm).

• Oven Back Cover (BC10R): Color-matched back cover hides spacers, power cord, vents and labels. Allows for open platform, front of the house installation.

• Stacking Cart (SC10R): Cart used for stacking neatly installing 2 ovens, one on each shelf, with accessory shelf below

• Top Shelf Accessory (TS10R): Accessory rack with sides for top-of-oven installation. Allows operator to conveniently store and access paddle, baskets, etc.

• Ceramic Dish: Great for foods that need to be contained such as ready-to-serve foods, cut vegetables or soups. (Available off the shelf)

4. The most frequently used oven temperature is 520º F (270º C).
Reduce the oven temperature if the product is cooked for an extended period of time.

5. Line pans with parchment paper for easy removal of food after heating and cleaning.

6. Muffin tins (6 cup) 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 build-up that may affect the oven performance.

8. Use a cleaner such as ACP Oven Cleaner (CL10 (US), CL10W (EU)) & ACP Oven Shield Protectant (SH10 (US), PR10W (EU)), 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. For best results, use non-stick liners and replace whenever you encounter excessive peeling or wear.

9. Items will be hot when finished cooking. Use oven mitt, tongs ,or pizza paddle to safely remove items from oven.

EN

When to Use Stage Cooking

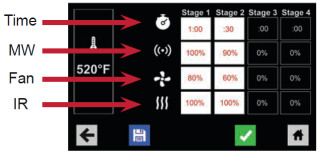
Stage cooking enables you to use up to four different cooking cycles or stages to be used consecutively without repeated input from the user. Stage cooking can be set to defrost food initially, then cook it, and then keep the food warm until serving time.

Note: Total cook time for all combined stages cannot exceed 99:99. Individual stages cannot exceed 60 minutes.

Example:

Total Cook Time:1:30
Temperature: 520° F (270°C)

	Stage 1	Stage 2
Time	1:00	:30
Microwave	100%	90%
Fan	80%	60%
IR	100%	100%



FEATURES



1. Heavy Duty Door Handle
Stainless steel chef's handle.
2. Unit Serial Number
Located on the upper left 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. True-Touch™ Display
High definition display – up to 1200 items
5. ON/OFF Button
Use to turn oven on.
6. USB Port / Protective Cover
The oven is equipped with an USB Data Port. Use with
standard flash drives.
7. Ethernet Port
The oven is equipped with an Ethernet Port. Use with
standard Ethernet cables.
8. Porcelain IR Element Cover
The oven is equipped with a porcelain infra-red element
cover to enhance operator safety and simplify oven maintenance.
9. Emergency Power Reset Button
The oven is equipped with an emergency power reset
button which allows users to quickly and easily restart the
oven—without accessing the power source.

TOUCH PANEL MENU DESCRIPTIONS



MENU SCREEN
• Scroll up or down to choose from different categories

Change Temperature	CHANGE TEMPERATURE • Changes current oven temperature
Manual Recipe	MANUAL RECIPE • Manually enter settings for a recipe
Edit Recipe	EDIT RECIPE • Change current oven temperature
Move Recipe	MOVE RECIPE • Move/reorganize individual programmed recipes
Manage Folders	MANAGE FOLDERS • Add or edit recipe folders
Manage Tabs	MANAGE TABS • Add or edit recipe tabs
Network	NETWORK • Connect the oven to Wi-Fi
Load File	LOAD FILE • Transfer a menu file to the oven via USB flash drive
User Options	USER OPTIONS • Modify a variety of user options such as key beep, temperature, etc.

TOUCH SCREEN ICON DESCRIPTIONS



POWER ON ICON
• Press to preheat oven.(Fan will continue to run if temperature is over 200°F / 95°C).

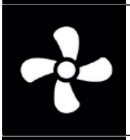


MENU ICON
• Press to access a menu screen for manually editing recipes, changing user options, etc.



HOME ICON
• Press to return to the home screen

EN

	TIME ENTRY • Indicates the time entry column in manual cooking entry
	MICROWAVE POWER ENTRY • Indicates the microwave power entry column in manual cooking entry
	FAN POWER ENTRY • Indicates the fan power entry column in manual cooking entry
	INFRA-RED POWER ENTRY • Indicates the infra-red power entry column in manual cooking entry
	SAVE ICON • Press to save a manually programmed recipe and return to the main screen
	GREEN CHECK MARK ICON • Press to begin cooking after manually entering a recipe. Press to save changes
	BACK ICON • Press to return to previous screen
	NEXT ICON • Press to move to next screen
	DELETE ICON • Press to delete menu item, folder, or network
	PAUSE ICON • Press to pause a cook cycle
	STOP ICON • Press to cancel a cook cycle. Press to stop and return to the main screen.

EN



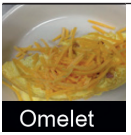
NEW FOLDER ICON
• Press to add new folder.



FOLDER ICONS
• Used to organize programmed recipes. Can be customized with color, icon, or image
Example: Pizza folder - cheese pizza, pepperoni pizza, etc.



TAB ICONS
• Used to organize programmed recipes. Example: AM or PM menus



PROGRAMMED RECIPE ICON
• Press to begin the cook cycle for the desired recipe

GENERAL OVEN OPERATION

Power On Oven, Preheat

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



Oven must be plugged in. (Screen will power on to "Standby mode" within approximately 30 seconds.)



Touch green "Power" icon Preheat temperature of oven will appear in display.



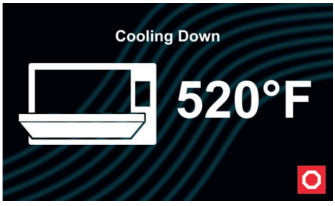


Touch the power key again to interrupt preheating, or touch the blue menu icon to access main menu and user options.

Power Off Oven



At the end of the day, turn the oven off by touching the green "Power" icon on the screen. The oven will begin cooling down..



The oven fan will continue to run to cool the oven.

"Cooling Down" screen appears and stays on until oven temperature is below 200°F (95°C)

EN

Caution: 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.

Methods of Cooking and Programming

- Cooking with Preprogrammed Menu Items
- Manual Cooking and Oven Programming
- Recipe and Menu creation via ACP Programming Application
- USB Programing
- Wi-Fi Programming
- Ethernet Programming

You may add and organize recipe information by creating new recipes, folders and tabs.
See the following pages for more information.

To download and view example menus, please visit acpsolutions.com/ovenprogramming

First Time Use

Set User Options

There are several options you can change to customize the operation of the oven for your business. To access and edit user options.

Set Time and Date settings for your local time. This oven maintains a data log which is used to diagnose and troubleshoot errors. An accurate date and time are important for the data log.

EN

PREPROGRAMMED MENU

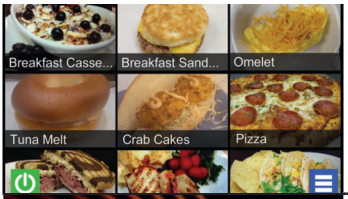
The home screen on the oven displays recipe options. Scroll up and down with your finger to navigate through on screen menus and recipes. After the oven has preheated, the menu appears. The high speed oven comes preprogrammed with several menu items to simplify cooking.

Note: Please see the next page for settings of each preprogrammed menu item.

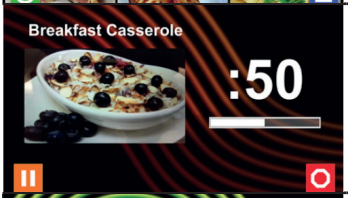
Standard Preprogrammed Menu Items:

1. Breakfast Casserole
2. Breakfast Sandwich
3. Omelet
4. Tuna Melt
5. Crab Cakes
6. Pizza
7. Reuben Panini
8. Muffuletta Panini
9. Fish Tacos
10. Salmon
11. Roasted Vegetables
12. Baked Potato
13. Ice Cream Sandwich
14. Grilled Pineapple
15. Chicken Wings
16. Fries
17. Shrimp

Cooking with Preprogrammed Menu Items



1. After oven has preheated to desired temperature, open oven door, place food in oven and close door



2. Scroll to choose desired food item from menu and touch the food item you wish to cook. The cook cycle will begin and screen will show remaining cook time.



3. At the end of the cooking cycle, the oven beeps, and displays animation. Use oven mitts and/or paddle to carefully remove food from oven.

Note: If "Preheat Warning" is enabled (customized user setting, and preheat temperature differs from default preheat temperature, the control will interrupt cook cycle. To guarantee that oven reaches desired temperature before cook cycle begins, enable "Preheat Warning" in user options.

EN

PREPROGRAMMED MENU ITEMS

The high speed oven comes preprogrammed with several menu items to simplify cooking. You may use these items as a basis for developing new menu items.

ABBREVIATION MEANINGS:

MW	=	Microwave Energy
FAN	=	Convection Energy
IR	=	Infra-red Radiant Energy



BREAKFAST CASSEROLE
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:00	50%	0%	100%
2	0:40	40%	40%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



BREAKFAST SANDWICH
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:40	60%	20%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



FISH TACOS
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:30	50%	30%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



SALMON
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:55	40%	10%	100%
2	0:10	100%	20%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



ROASTED VEGETABLES
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	2:35	90%	90%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



OMELET
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:00	60%	0%	100%
2	0:50	50%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



TUNA MELT
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:20	60%	0%	100%
2	0:10	40%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



CRAB CAKES
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:40	90%	10%	100%
2	0:25	60%	40%	100%
3	0:10	100%	100%	100%
4	0	0%	0%	0%



PIZZA
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	2:00	40%	0%	100%
2	0:20	60%	20%	100%
3	0:10	70%	0%	100%
4	0:20	0%	10%	100%



REUBEN PANINI
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:40	60%	10%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



MUFFULETTA PANINI
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:40	50%	50%	100%
2	0:05	80%	80%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



BAKED POTATO
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:55	100%	10%	100%
2	2:00	80%	0%	100%
3	2:00	60%	10%	100%
4	0	0%	0%	0%



ICE CREAM SANDWICH
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:35	30%	20%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



GRILLED PINEAPPLE
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:00	80%	40%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



CHICKEN WINGS
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:00	100%	0%	100%
2	1:15	80%	0%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



FRIES
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:00	100%	0%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



SHRIMP
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:05	30%	60%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%

EN

MANUAL COOKING

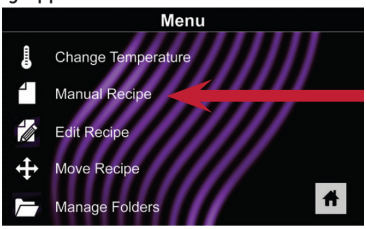
Note: "Manual cooking" must be enabled in user options

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 total cook time is 99:99. Individual stages cannot exceed 60 minutes. Microwave, Fan and IR can be set to power levels between 0-100%.

Note: You may also create and edit recipes using the ACP Programming Application.

1. After oven has preheated touch blue menu icon.
Note: To guarantee that oven reaches the desired temperature before the start of cook cycle, enable "Preheat Warning" in user options

2



3. To change cooking temperature for recipe, touch temperature icon on the left and input new temperature. Two frequently used temperatures will appear for quick selection. Touch green check mark after inputting a temperature.



age 1, enter cooking time by touching time entry box. A number pad will appear. Enter the time (up to 60 minutes per stage) Touch "OK" icon.



5. Select desired microwave power by touching microwave power entry box. Choose from options ranging from 0% - 100%..



6. Select desired fan speed by touching fan speed entry box. Choose from options ranging from 0% - 100%.



7. Select desired infra-red power by touching infra-red power entry box. Choose from options ranging from 0% - 100%.


8. Repeat steps 4-7 for each cooking stage, if more than one cooking stage is necessary.
Note: To save without cooking first, touch the save icon. Follow instructions on the next page.


9. Open oven door and place food in oven. Touch green check mark icon to begin cooking.
Once the cook cycle is complete, open door and use oven mitts and/or paddle to carefully remove food.
The display will return to the manual input screen. See instructions on next page to save and edit menu item from manual cook.

MANUAL PROGRAMMING

Save a Menu Item from Manual Cook:


1. To save the settings and create menu item, touch the blue save icon


2. Choose a background color and icon, or an image to customize the menu item. Touch the right arrow to move to the next screen.

3. Name recipe and touch the green check mark to save.

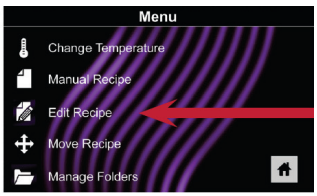

4. To reorganize menu items, you may touch, hold and drag them. Touch green check mark to complete this step and save the menu item.


Note: For larger, and more complex menus, it may be more manageable to create and edit menus using the ACP Programming Application. For detailed instructions, please visit: acpsolutions.com/oven-programming/

Manually Edit an Existing Menu Item:


1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.

2



2. Touch the "Edit Recipe" option.


3. Touch the desired recipe to be edited. The control will prompt you to the manual editing screen, where you may revise the cooking settings. To delete the menu item, touch the orange garbage can icon. Touch the green check mark to confirm, or touch the "X" to dismiss.


4. Note: Skip this step if you do not want to cook anything. Open the oven door and place the food in the oven. Touch green check mark icon to begin cooking with the revised menu item settings. The display will return to the manual input screen at the end of the cook cycle.

EN

5. Touch the right arrow icon to save any changes made to cook settings and move to the next screen.
6. If desired, choose a different background color. Touch the right arrow to select an image at the next screen. Touch the right arrow again to move to the next screen.
7. If desired, change the name of the recipe. Touch green check mark to save the menu item.

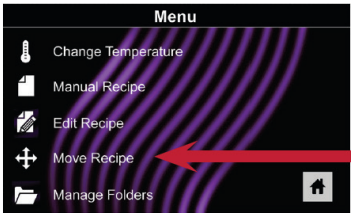
Manually Move Recipe:

1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Touch the "Move Recipe" option.
3. Touch, hold, and drag recipes to different locations on the screen

Move a recipe into a folder: Touch, hold and drag the recipe to the folder.

Move a recipe out of a folder: Touch, hold and drag the recipe to the top of the screen

2



MANUAL ORGANIZATION: FOLDERS

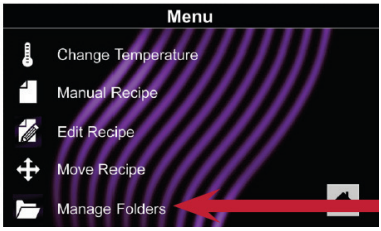
Manually Create a Recipe Folder:

Note: You may also create folders using the ACP Programming Application.

EN

1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Touch the "Manage Folders" option in the menu screen.
3. To create new folder, touch grey folder icon at the bottom of screen.
4. Choose a background color and icon, or an image to customize the folder. Touch the right arrow icon.
5. Name folder and touch the green check mark to save.
6. Confirm that your new folder appears on the main screen. Touch the green check mark icon again to save the new folder.

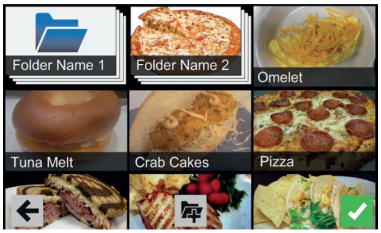
2



Manually Edit an Existing Recipe Folder:

Note: You may also edit folders using the ACP Programming Application.

1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Touch the "Manage Folders" option in the menu screen
3. Touch the desired folder to be edited.



To delete the folder: Touch the orange garbage can icon.
When prompted with a message that says, "Are you sure you want to delete the folder?" touch the check mark to confirm. Or, touch the "X" to dismiss.

4. If desired, select a different photo, icon, or color for the folder. Touch the right arrow icon to move to the next screen.
5. If desired, change the name of the recipe. Touch green check mark to save changes.
6. Touch the green check mark icon once more to save the revised folder.

MANUAL ORGANIZATION: TABS

Manually Create a Recipe Tab

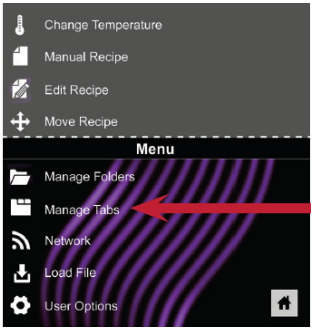
Note: You may also add recipe tabs using the ACP Programming Application.



1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Touch the "Manage Tabs" option in the menu screen.
3. Touch the "Add Tab" option
4. A new tab will appear at the top of the screen.
5. Touch the home icon to return to the main screen.



2

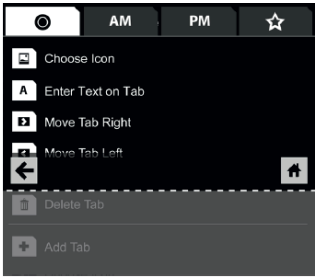


Manually Edit an Existing Recipe Tab

Note: You may also edit tabs using the ACP Programming Application.



1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Touch the "Manage Tabs" option in the menu screen.
3. Touch the desired tab to be edited.





Change the image on the tab: Touch the "Choose Icon" option. Select an image. Touch the green check mark icon.
Add text to the tab: Touch the "Enter Text on Tab" option. Enter the desired text.Touch the green check mark to save.
Relocate the tab: Touch the "Move Tab Right" or "Move Tab Left" option.
Delete the tab: Touch the "Delete Tab" option.



4. After changes have been made, touch the home icon to save and return to the main screen.

EN

OVEN PROGRAMMING: USB FLASH DRIVE

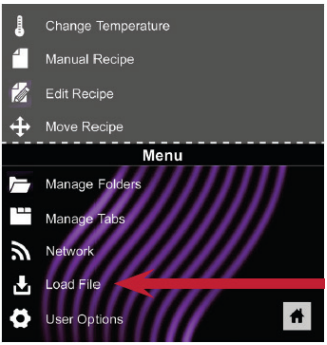
Caution: Uploading a new file will overwrite existing items on oven. To ensure items are not lost, first back-up files by exporting to USB drive.

Export Menu via USB Flash Drive

1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Scroll down and touch the "Load File" option
3. When prompted, insert the flash drive into the USB port
4. When prompted, select "Export Files". "Copying Files" screen will appear. Do not remove USB Flash Drive until "Success" screen appears.

5. Once the file have copied, touch the "Home" icon to return to the main screen. Remove USB Flash Drive.
Settings and menu items will be loaded on USB Flash Drive and ready to share or open in ACP Programming Application .

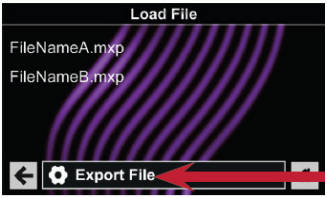
2



3



4



Open Menu in ACP Programming Application

Note: For more comprehensive instructions, see ACP Programming Application User Guide online

1. Insert flash drive into USB port on computer.
2. Open ACP Programming Application.
3. Select "File," then "Open." Navigate to flash drive.

Select the menu file and open.

***File formats to import via USB:**

- For installed firmware >3.1.1
  Use (Fig. 1) or (Fig. 2)
- For installed firmware ≤3.1.0:
  Use (Fig. 2) only

Figure 1

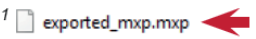
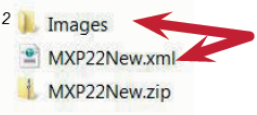


Figure 2



Import Menu via USB Flash Drive

1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Scroll down and touch the "Load File" option
Caution: Uploading a new file will overwrite existing items on oven.To ensure items are not lost, first backup files by exporting to USB drive.
3. When prompted, insert the flash drive into the USB port
4. Touch the desired file to be uploaded.
5. Once file has uploaded, touch the "Home" icon to return to the main screen.
Settings and menu items will now be loaded and ready to use.

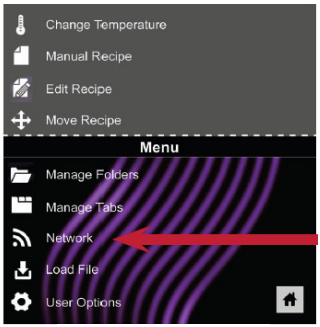
4



EN

OVEN PROGRAMMING: WI-FI AND ETHERNET

Connect Oven to Network:



1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Touch the "Network" option.
3. Connect to network using your choice of Ethernet or Wifi:

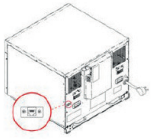
To connect via Wi-Fi:

• Enable Wi-Fi capability by touching the "On" option.

• Select the desired Wi-Fi network. Enter the network's password. If the network does not immediately appear, touch "Search" to locate the Wi-Fi network.

To connect via Ethernet:

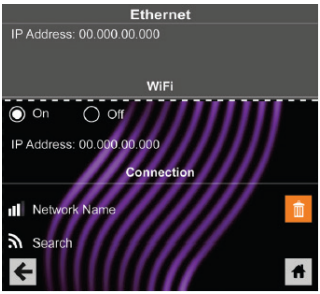
• Make sure the Ethernet cord is plugged into the back of the oven and all jack. If necessary, use pliers to gently remove plastic plug from Ethernet port on right rear of oven. Insert Ethernet cable.



Connect Computer to Oven via Wi-Fi/Ethernet:

1. Connect computer to same network and enter password.
2. An IP address will appear on oven control once it has connected to the network. Open an internet browser window on computer and type in the IP address exactly as it appears on oven screen.
3. Enter your log-in information:

Log-in Information	
Username	ACP_MXP
Password	Express

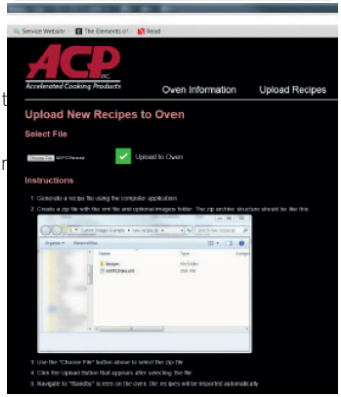


4. The oven and computer are now connected.

Transfer Recipe Information via Wi-Fi/Ethernet:

1. After connecting the computer to the oven and logging in, click on t window.

Caution: Uploading a new file will overwrite existing items on oven.To er files by exporting to USB drive.



2. Upload menu file* (created by the ACP Programming Application) by following the instructions on web page. Touch the green check mark.
3. Once the file has been fully uploaded, a message will appear that says "Upload Successful!" The recipes will be imported when the oven enters standby mode."

EN



4. To cycle the oven through standby mode, touch the home icon then the green power icon. Oven will begin cooling down. Touch the red stop icon to return to home screen. Menu items and settings will be uploaded and ready to use.

***File formats to import via USB:**

- For installed firmware >3.1.1 Use (Fig. 1) or (Fig. 2)
- For installed firmware ≤3.1.0: Use (Fig. 2) only

Figure 1

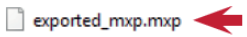
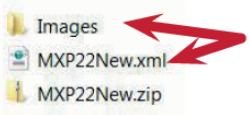


Figure 2



CARE AND CLEANING

Follow the recommendations below and on the following page for proper maintenance of ARX & MRX ovens. 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 (US), Item CL10W (EU)), ACP Oven Shield Oven Protectant (Item SH10 (US), Item PR10W (EU)), mild liquid dishwashing detergent, rubber gloves, safety glasses, microfiber cloth

EN

For a new oven, before using it for the first time:

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

WARNING

Wear protective gloves and protective glasses when cleaning the oven. To prevent burns, handle utensils, accessories, and door with care. Allow oven, utensils, and accessories to cool before cleaning. Oven, utensils, and accessories become hot during operation Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Daily Cleaning:

1. Prepare Oven

a. Shut oven off by pressing ON/OFF button. The fan will run for few minutes to cool the oven interior faster. Let the oven interior reach room temperature before cleaning.

b. Note: To accelerate cool down time of oven, put a tray filled with ice in oven cavity after shutting the oven down.



c. Once cooled, remove rack and other accessories from the cavity. Use an oven mitt to gently lift and remove the porcelain infrared element cover. Use an oven mitt or tongs to lift the infrared element up and back.

2. Clean Oven Interior.

a. Use a scouring pad to gently remove any baked-on particles from the infrared element and non-stick liners.

b. Using a warm, damp, clean towel, wipe the oven interior and door choke area. Apply gentle pressure when cleaning cavity sides. Rinse the towel and wring dry. Repeat 2-3 times to remove remaining particles from the oven. c. FOR STUBBORN DEBRIS, use ACP Oven Cleaner (CL10/CL10W):

i. Wear rubber gloves and safety glasses.

Spray oven door and cavity with ACP Oven Cleaner. Avoid spraying into perforations. Allow cleaner to soak for 2 minutes.

ii. Clean perforated area with damp cloth sprayed with cleaner. Do NOT spray cleaning solution into perforations.

iii. WIPE OVEN INTERIOR. Using a damp clean towel, wipe the oven interior, then rinse the towel and wring dry. Repeat 2-3 times to remove remaining oven cleaner and particles from the oven.

d. After cleaning the cavity, lower the infrared element into position.

3. Clean Accessories

a. Clean oven rack and porcelain infrared element cover using mild dishwashing detergent such as Dawn®, and a nonabrasive sponge or soft bristle brush. Rise thoroughly and dry. When cover and rack are dry, reinstall into the oven cavity.

b. For other accessories, please refer to instruction sheet included in original packaging.

4. Clean Oven Exterior

a. CLEAN EXTERIOR DOOR and other surfaces with a clean cloth, sponge or nylon pad; using a mild detergent and warm water solution.

b. CLEAN TOUCHSCREEN with a dry or damp microfiber cloth. Do NOT use Windex or other harsh chemicals. Do NOT spray liquid on the screen.











Weekly Cleaning

1. Clean Air Filter

a. Remove the air filters located on each side of the oven at the base.

CAUTION: Do NOT operate oven without air filters in place.

b. Wash filters in a mild detergent solution made with warm water.

c. Rinse and dry thoroughly.

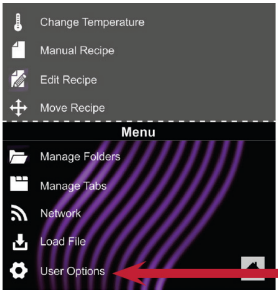
d. Replace filters by sliding back into the side locations.

Best Practices
DO clean oven daily.
DO use non-caustic cleaner.
DO wear protective gloves and glasses while cleaning.
DO always use recommended cleaning supplies: Damp towel, plastic scouring pad, ACP Oven Cleaner
(CL10/CL10W) and ACP Oven Shield Protectant (SH10/PR10W).
DO allow oven and tools to cool before cleaning.
DO remove food from oven at end of cycle.
DO wash rack and porcelain element cover with warm, soapy water and air dry.
DO use only accessories that are both high temperature oven-safe and microwave-safe.
DO place cookware in center of oven rack, not touching oven sides.

Do NOT use caustic cleaning products or those containing ammonia, phosphates, chlorine, sodium or potassium
hydroxide (lye).
Do NOT use water pressure style cleaning systems.
Do NOT spray cleaning solution into perforations.
Do NOT use abrasive scouring pads to clean cavity sides or red sealant in cavity corners.
Do NOT cook foods with plastic wrap on them.
Do NOT operate oven without a load (empty) in microwave mode.

USER OPTIONS

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



EN

Access and Modify User Options:



1. Touch the blue menu icon at the bottom of the screen.
2. Scroll down and touch to select "User Options."
3. Use this menu to modify oven settings. Touch the left arrow to return to the menu after making each change.

Note: You may also make user options changes using the ACP Programming Application.

Note: Programming the preheat temperature in the user options menu will set the oven to heat to a certain temperature each time it is powered on



Allow Manual Cook

Allow Manual Cook option must be enabled in order to view **Allow Manual Save** options.



Clean Filter Reminder

When "Clean Filter" message displays, clean air filters thoroughly. **Cleaning the air filters will not shut off message.** Message will automatically stop displaying after 24 hours.

a. Check "Filter Cleaned" box to confirm clean.

b. Select "Dismiss" to close popup.

Note: *If "Filter Cleaned" box is checked, reminder time resets.*



Necessary cleaning frequency of air filters dependant on microwave use and environmental conditions. Once frequency is determined, set the user option for appropriate time frame.

Air filters and vents must be cleaned regularly to prevent overheating of oven. Refer to "1. Clean Air Filter" on page 21 for cleaning instructions.

Time and Date

This oven maintains a data log of information, including date and time of operation. This information is used to diagnose and troubleshoot errors. An accurate date and time are important for the data log.

1. Select **Time**. Choose format (*12 HR or 24 HR*). Enter local time.
2. Touch the left arrow to return.
3. Select **Date**. Choose format (*MM/DD/YYYY or DD/MM/YYYY*). Enter today's date.
4. Touch the left arrow to return.

PIN Code

If enabling **PIN Code,** select a 4-digit numeric PIN. PIN Code must be enabled before trained technician may enter *Service Mode*

Preheat Warning

To guarantee that oven reaches the desired temperature before the start of cook cycle, enable **Preheat Warning** in user options. Enable setting when using recipe with different starting temperature than default **Preheat Temperature**

EN

DEFAULT USER OPTIONS

The table below shows the standard user options; the factory setting for each model is shown in bold type.

	STANDARD DEFAULT PER MODEL	
User Option	ARX & MRX, 60Hz	ARX & MRX, 50Hz
Language	**English**, Chinese (Mandarin), Japanese, Korean, Russian, German, French, Italian, Polish, Danish, Greek, Latin, Swedish, Portuguese, Spanish, Thai, Lao, Dutch, ietnamese, Arabic, Ukrainian, Filipino, Norwegian, Hindi, Bengali	**English**, Chinese (Mandarin), Japanese, Korean, Russian, German, French, Italian, Polish, Danish, Greek, Latin, Swedish, Portuguese, Spanish, Thai, Lao, Dutch, ietnamese, Arabic, Ukrainian, Filipino, Norwegian, Hindi, Bengali
Time *time entry can be customized by hour and minute	*12 Hr *24 Hr	*12 Hr *24 Hr

	STANDARD DEFAULT PER MODEL	
Date *date entry can be customized by day, month, and year	*MM / DD / YYYY *DD / MM / YYYY	*MM / DD / YYYY *DD / MM / YYYY
Temperature Scale	Celsius **Fahrenheit**	**Celsius** Fahrenheit
Preheat Temperature 2000F - 5200F (930C - 2700C)	520°F (270°C)	270°C (520°F)
Keypad Activation	**30 seconds** 60 seconds 2 minutes	**30 seconds** 60 seconds 2 minutes
Brightness	Low Med **High**	Low Med **High**
Key Beep	**On** Off	**On** Off
Volume	Low **Medium** High	Low **Medium** High
End of Cycle Beep	Three Beeps (Once) **Three Beeps (Repeating)** Continuous Until Door is Opened	Three Beeps (Once) **Three Beeps (Repeating)** Continuous Until Door is Opened
Allow Manual Cook	**On** Off	**On** Off
Allow Manual Save	**On** Off	**On** Off
PIN Code *must be a 4-digit numeric PIN	*On **Off**	*On **Off**
Opening Door Behavior	Reset Timer **Pauses Cook Cycle**	Reset Timer **Pauses Cook Cycle**
Clean Filter Reminder	Every 7 Days Every 30 Days Every 90 Days **Off**	Every 7 Days Every 30 Days Every 90 Days **Off**
Preheat Warning	On **Off**	On **Off**
Auto Shut Off	2 Hours 4 Hours 8 Hours **Off**	2 Hours 4 Hours 8 Hours **Off**

BEFORE CALLING FOR SERVICE

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. Models without reset button: Unplug oven. Wait 5 seconds. Plug back in. Models equipped with reset button: Press small blue button on front, bottom-right hand corner of unit, below the escutcheon panel,to reset oven.
"G0" error displays on screen	Oven Exceeded Max. Temp. ELECTRONIC LIMITER model: Unplug / Plug oven in. If "G0" error continues: Contact ACP, Inc. ComServ Customer Service MECHANICAL LIMITER model: After oven cools, press the red reset button found on the back, bottom-right hand corner of unit. If "G0" error continues to appear, or reoccurs, contact ACP, Inc. ComServ Customer Service

WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance that becomes apparent within one year after purchase will be corrected by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and when it was bought and include proof of purchase (f.e. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

Szanowny Kliencie,
Dziękujemy za zakup urządzenia w firmie Grafen. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do późniejszego użytku. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie pamiętaj o dołączeniu do niego również instrukcji. Przed rozpoczęciem eksploatacji pieca zapoznaj się z INSTRUKCJAMI BEZPIECZEŃSTWA

W przypadku kontaktowania się z ACP, podaj odpowiednie informacje o produkcie. Informacje o produkcie umieszczone zostały na tabliczce znamionowej pieca. Uzupełnij poniższe informacje:
Numer modelu:

_____

Numer seryjny:

_____

Data montażu:

_____

Nazwa i adres dealera:_____

W razie jakichkolwiek pytań lub w celu zlokalizowania autoryzowanego serwisu ACP, skontaktuj się z ACP ComServ Service Support.

- Na terenie USA i Kanady, zadzwoń pod bezpłatny numer 866-426-2621.
- Poza USA i Kanadą, zadzwoń pod numer 319-368-8195.
- Email: commercialservice@acpsolutions.com

Serwis gwarancyjny musi być wykonywany przez autoryzowany serwis ACP. W przypadku konieczności przeprowadzenia serwisu po wygaśnięciu gwarancji, ACP również zaleca skontaktować się z autoryzowanym serwisem ACP lub ACP ComServ Service Support.

Przed eksploatacją urządzenia zapoznaj się z dołączonymi do niego Instrukcjami bezpieczeństwa.

Informacje i błędy zawarte w niniejszej instrukcji mogą zostać zmienione lub poprawione, w zależności od przypadku.
Najbardziej aktualna wersja dokumentów dostępna jest pod adresem acpsolutions.com/product-literature/

ZASOBY INTERNETOWE DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI PIECA

Aplikacja ACP do programowania pieca

Pobierz i zainstaluj aplikację ACP do programowania pieca, aby tworzyć, edytować i dostosowywać ustawienia menu i wyświetlacza za pomocą komputera stacjonarnego lub tabletu.
Aby pobrać najnowszą i najbardziej rozbudowaną wersję aplikacji ACP wejdź na stronę acpsolutions.com/oven-programming

Aktualizacja oprogramowania sprzętowego



W celu zapewnienia optymalnego komfortu eksploatacji, ACP zaleca korzystanie z najnowszej wersji oprogramowania urządzenia. Aby pobrać aktualizację oprogramowania sprzętowego i instrukcje instalacji, lub w celu wyrażenia zgody na otrzymywanie powiadomień o aktualizacjach, wejdź na stronę acpsolutions.com/oven-programming/

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
PONIŻSZY SYMBOL ODNOSI SIĘ DO INFORMACJI BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych środków bezpieczeństwa (w tym wymienionych poniżej) w celu zmniejszenia ryzyka oparzeń, porażenia prądem, pożaru lub innych obrażeń ciała.

1. Przed rozpoczęciem eksploatacji zapoznaj się z instrukcją obsługi.
2. Zapoznaj się z i zastosuj się do umieszczonych poniżej „ŚRODKÓW OSTROŻNOŚCI W CELU UNIKNIĘCIA NARAŻENIA NA NADMIERNE PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE".
3. Urządzenie musi zostać UZIEMIONE. Urządzenie podłącz do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Zapoznaj się z „INSTRUKCJAMI DOTYCZĄCYMI UZIEMIANIA" .
4. Ustaw i zamontuj urządzenie postępując zgodnie z instrukcjami dot. montażu zawartymi w niniejszym dokumencie.
5. Nie podgrzewaj w piecu płynów ani innych produktów spożywczych w zamkniętych pojemnikach, butelkach itp., ze względu na ryzyko wybuchu takiego pojemnika lub butelki.
6. Nie podgrzewaj w piecu jajek w skorupkach ani jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować, nawet jeśli proces podgrzewania został zakończony.
7. Korzystaj z urządzenia WYŁĄCZNIE w celu określonym w niniejszej instrukcji. Nie umieszczaj w urządzeniu substancji żrących, ani substancji wytwarzających żrące opary. Ten typ pieca został zaprojektowany specjalnie do podgrzewania, gotowania lub suszenia żywności. Nie jest on przeznaczony do użytku przemysłowego lub laboratoryjnego.
8. Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że korzystają z niego pod nadzorem lub otrzymały odpowiednie instrukcje w tym zakresie od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
9. URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO ZABAWY DLA DZIECI. 10. Nieutrzymywanie pieca w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co z kolei może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i prowadzić do wystąpienia sytuacji niebezpiecznej.
11. Patrz: instrukcja czyszczenia drzwiczek
12. NIE PODGRZEWAJ butelek dla dzieci w piecu. W celu uniknięcia poparzeń, zawartość stoiczków z żywnością dla niemowląt wstrząsnąć lub wymieszać przed spożyciem.
13. NIE korzystaj z urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało w inny sposób uszkodzone lub upuszczone.
14. Urządzenie, w tym przewód zasilający, może być serwisowany WYŁĄCZNIE przez posiadający odpowiednie kwalifikacje personel serwisu. Aby przeprowadzić serwis urządzenia niezbędne są odpowiednie narzędzia. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu sprawdzenia,

naprawy lub regulacji urządzenia.
15. NIE zasłaniaj ani nie blokuj w żaden sposób otworów wentylacyjnych ani innych otworów urządzenia.
16. NIE przechowuj urządzenia na świeżym powietrzu. NIE korzystaj z urządzenia w pobliżu wody – np. umywalki, w zawilgoconej piwnicy, w pobliżu basenu itp.
17. NIE zanurzaj przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie.
18. Przewód zasilający trzymaj z daleka od rozgrzanych powierzchni.
19. Przewód zasilający NIE może zwisać z krawędzi stołu lub lady.
20. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku komercyjnego.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI MAJĄCE NA CELU UNIKNIĘCIE NARAŻENIA NA NADMIERNE PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE

A. Nie uruchamiaj pieca, jeśli drzwiczki są otwarte, ponieważ może to prowadzić do narażenia na działanie promieniowania mikrofalowego. Nie zdejmuj ani nie manipuluj przy blokadach bezpieczeństwa.
B. NIE wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy obudowę a drzwiczki pieca; nie doprowadzaj do gromadzenia się zabrudzeń lub pozostałości środka czyszczącego na powierzchniach uszczelniających.
C. Nie korzystaj z urządzenia, jeżeli jest uszkodzone. Szczególnie ważne jest, by drzwiczki pieca zamykały się poprawnie i nie zostały uszkodzone:
1. drzwiczki (wygięcie)
2. zawiasy i zamki (złamanie lub poluzowanie)
3. uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające.
D. Piec może być regulowany i naprawiany jedynie przez posiadający odpowiednie kwalifikacje personel serwisu.

PL

OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć ryzyka pożaru w komorze pieca:
a. NIE wydłużaj nadmiernie czasu pieczenia. Zachowaj ostrożność, jeśli w komorze pieca umieszczony został papier, tworzywa sztuczne i inne przedmioty łatwopalne ze względu na możliwość zapłonu.
b. Przed włożeniem do pieca woreczków z tworzywa sztucznego lub papieru, zdejmij z nich klipsy.
c. W przypadku zapalenia się materiałów wewnątrz urządzenia, nie otwieraj drzwiczek pieca, wyłącz go i odłącz przewód zasilający lub wyłącz zasilanie przy bezpieczniku lub panelu wyłącznika bezpieczeństwa.
d. nie korzystaj z komory pieca jak z przestrzeni do przechowywania. Nie pozostawiaj w komorze pieca produktów papierowych, naczyń kuchennych ani żywności, gdy piec nie jest eksploatowany

OSTRZEŻENIE

Napoje takie jak woda, kawa czy herbata mogą zostać podgrzane powyżej temperatury wrzenia, jednocześnie nie wykazując oznak wrzenia ze względu na napięcie powierzchniowe cieczy. Po wyjęciu naczynia z komory pieca, napoje niekoniecznie będą wykazywać typowe oznaki wrzenia, takie jak bulgotanie. Z TEJ PRZYCZYNY BARDZO GORĄCA CIECZ W NACZYNIU MOŻE NAGLE ZACZĄĆ WRZEĆ PO WŁOŻENIU DO NIEGO ŁYŻKI LUB INNEGO PRZEDMIOTU. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń:
i. Nie podgrzewaj płynów do bardzo wysokich temperatur.
ii. Wymieszaj ciecz w naczyniu zarówno przed, jak i w połowie procesu podgrzewania.

iii. Nie podgrzewaj płynów w naczyniach o prostych ściankach z wąskimi szyjkami.
iv. Po podgrzaniu pozostaw naczynie w komorze pieca przez kilka chwil przed jego wyjęciem.
v. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania łyżki lub innego przedmiotu do naczynia.

UWAGA

Aby uniknąć obrażeń ciała lub szkód materialnych, pamiętaj o przestrzeganiu następujących zasad:
1. Nie korzystaj z pieca w celu smażenia na głębokim tłuszczu. Może to skutkować nadmiernym nagrzaniem się tłuszczu, co stwarza zagrożenie.
2. Nie gotuj ani nie podgrzewaj za pomocą mikrofal jajek w skorupce lub z żółtkiem w całości. Może to doprowadzić do wzrostu ciśnienia i wybuchu żółtka. Przed gotowaniem przebij żółtko widelcem lub nożem.
3. Przed gotowaniem z wykorzystaniem mikrofal przebij skórkę ziemniaków, pomidorów i podobnych produktów spożywczych. Po przebiciu skórki, para będzie uwalniać się równomiernie.
4. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli komora pieca jest pusta.
5. Popcorn przeznaczony do przyrządzania w kuchence mikrofalowej nie powinien być przygotowywany w piecu.
6. Nie należy umieszczać w piecu zwykłych termometrów do gotowania. Większość termometrów do gotowania zawiera rtęć i może powodować powstanie łuku elektrycznego, wadliwe działanie lub uszkodzenie pieca.
7. Nie wkładaj do pieca metalowych łyżek.
8. Nie wkładaj do pieca folii aluminiowej.
9. Nigdy nie umieszczaj w piecu papieru, plastiku lub innych palnych materiałów, które nie są przeznaczone do gotowania.
10. Podczas gotowania z wykorzystaniem materiałów papierowych, tworzyw sztucznych lub innych materiałów łatwopalnych należy przestrzegać zaleceń producenta dotyczących stosowania danego produktu.
11. Nie umieszczaj w piecu ręczników papierowych, które zawierają nylon lub inne włókna syntetyczne. Przy podgrzaniu, włókna syntetyczne mogą się rozpuścić i doprowadzić do zapalenia się papieru.
12. W piecu nie wolno podgrzewać żywności/napojów w zamkniętych pojemnikach i plastikowych woreczkach. Produkty żywnościowe lub napoje mogą pod wpływem podgrzewania szybko zwiększyć objętość i zniszczyć pojemnik lub woreczek. Przed podgrzewaniem przekłuj lub otwórz pojemnik lub woreczek.
13. Osoby posiadające rozrusznik serca powinny się skonsultować z lekarzem lub producentem rozrusznika odnośnie efektu, jaki mogą wywoływać mikrofale na tego rodzaju sprzęt w celu uniknięcia wszelkich problemów z jego działaniem.
14. Urządzenie każdego roku MUSI zostać sprawdzone przez pracownika autoryzowanego serwisu. Wszystkie przeprowadzone serwisy sprzętu muszą zostać zarejestrowane w celu późniejszej konsultacji.

PL

MONTAŻ I UZIEMIENIE

Instrukcje dot. uziemienia

Piec musi zostać UZIEMIONY. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem w przypadku krótkiego spięcia, dzięki zastosowaniu przewodu odprowadzającego prąd elektryczny. Piec jest wyposażony w kabel z przewodem odprowadzającym oraz wtyczkę z uziemieniem. Wtyczka musi zostać podłączona do gniazdka sieciowego, które zostało odpowiednio zamontowane i uziemione.

OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem lub śmierci, piec musi zostać uziemiony, a wtyczka nie może zostać poddana jakimkolwiek modyfikacjom.
Skontaktuj się z autoryzowanym i wykwalifikowanym serwisem, jeśli zalecenia dotyczące uziemienia nie są w pełni zrozumiałe bądź w przypadku wątpliwości dotyczących prawidłowego uziemienia pieca.

Nie używaj przedłużacza.

Jeśli przewód zasilający urządzenia jest zbyt krótki, zleć wykwalifikowanemu elektrykowi zainstalowanie gniazda trzybiegunowego. Piec powinien zostać podłączony do oddzielnego obwodu o parametrach elektrycznych podanych w specyfikacji produktu. Gdy piec konwekcyjny podłączony zostanie do obwodu z innymi urządzeniami, może być konieczne wydłużenie czasu gotowania, co może skutkować przepaleniem bezpieczników.

Zewnętrzny uziemiający terminal ekwipotencjalny (tylko eksport)

Urządzenie posiada dodatkowy zacisk uziemiający. Terminal zapewnia zewnętrzne uziemienie, które jest stosowane oprócz wtyczki z uziemieniem. Terminal umieszczony został na zewnętrznej stronie tylnej części pieca i oznaczony jest symbolem przedstawionym po prawej stronie.

MONTAŻ

KROK 1 – Rozpakowanie pieca

- Sprawdź piec pod kątem uszkodzeń, takich jak wgniecenia w drzwiach lub wewnątrz komory.
- Wszelkie wgniecenia lub uszkodzenia niezwłocznie zgłoś do punktu zakupu. Nie uruchamiaj pieca, jeśli uległ uszkodzeniu.
- Usuń wszelkie materiały opakowaniowe z wnętrza pieca.
- Jeśli piec był przechowywany w bardzo zimnym miejscu, odczekaj kilka godzin przed podłączeniem go do zasilania.
- Jeśli planujesz programowanie przez Ethernet, wyjmij
- Wtyczkę z tworzywa sztucznego z portu z prawej strony tylnej części pieca. W razie potrzeby użyj szczypiec, zachowując ostrożność.

PL

OSTRZEŻENIE

Urządzenie jest bardzo ciężkie i powinno być przynoszone i montowane przez dwie osoby. Niezastosowanie się do powyższego ostrzeżenia może skutkować obrażeniami kręgosłupa lub innymi

KROK 2 – Umieszczanie pieca na blacie

- Zalecana głębokość powierzchni blatu wynosi 28" (71 cm).
- Nie montuj pieca obok lub nad źródłem ciepła, takim jak piec do pizzy lub frytownica. Bliskość źródeł ciepła może prowadzić do nieprawidłowego funkcjonowania urządzenia i skrócić żywotność części elektrycznych.
- Nie blokuj ani nie zastawiaj filtrów pieca. Zapewnij niezbędny do przeprowadzenia czyszczenia dostęp do pieca.
- Ustaw piec na płaskiej powierzchni blatu.
- Upewnij się, że gniazdko elektryczne znajduje się w pobliżu urządzenia, tak by podczas obsługi pieca zapewniony był dostęp do wtyczki.

KROK 3 – Montaż blachy pieca

• Zamontuj blachę pieca

1. Komora pieca musi być zimna, tak, by można było bezpiecznie dotknąć jej powierzchni.
2. Włóż blachę pieca do komory – zagięta krawędź powinna znajdować się z przodu.

NIE gotuj produktów spożywczych poprzez umieszczenie ich bezpośrednio na spodzie komory.

Przestrzeń wokół pieca

A. Pozostaw co najmniej 2" (5,1 cm) wolnej przestrzeni wokół górnej części pieca. Właściwy przepływ powietrza wokół pieca zapewnia odpowiednie chłodzenie części elektrycznych. Przy ograniczonym przepływie powietrza, piec może nie działać prawidłowo, a żywotność części elektrycznych ulega skróceniu.

B. Nie istnieją wymogi dotyczące pozostawienia przestrzeni z tyłu pieca.

C. Pozostaw co najmniej 1/2" (1,27 cm) wolnej przestrzeni po bokach pieca.

D. Zamontuj piec tak, aby jego dno znajdowało się co najmniej 3 stopy (91,5 cm) nad podłogą.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA ŻYWNOŚCI W PIECU

1. W piecach ARX i MRX możliwe jest korzystanie z pojemników metalowych o wysokości do 1,5 cala (38 mm). Prędkość przewodzenia ciepła zależy od rodzaju metalu. Aluminium nagrzewa się szybciej niż stal nierdzewna. Unikaj wykorzystywania pojemników i akcesoriów wykonanych z silikonu.
2. Gotowanie etapowe umożliwia zachowanie jakości zamrożonych i delikatnych produktów żywnościowych.

Dzięki pieczeniu przy 0% mocy mikrofal i wentylatora możliwe jest przyrumienienie lub przyrządzenie produktu żywnościowego na chrupko bez wysuszania go.

3. Korzystaj z akcesoriów:

a. głębokie blachy do pieca z powierzchnią nieprzywierającą (SB10, TB10, OB10 lub NB10): Dzięki temu akcesorium możliwe jest przyrumienienie produktów spożywczych lub przyrządzenie ich na chrupko. Dzięki temu akcesorium łatwiej jest również przeprowadzić czyszczenie. Doskonałe do pieczenia takich produktów jak paluszki z kurczaka, frytki, paluszki z mozzarelli, jalapeno z serem.

b. kamień do pizzy (ST10X): Dzięki temu akcesorium możliwe jest przyrumienienie chleba i pizzy lub przyrządzenie ich na chrupko.

c. blacha Panini (GR10): Umożliwia grillowanie produktu.

d. Opiekacz do panini (PRS10): Tworzy ślady opiekacza na kanapkach.

e. łopatka do pieca (PA10): Umożliwia wyjęcie z pieców konwekcyjno-parowych Amana® Commercial and Menumaster® kanapek i pizzy.

f. zestaw nóżek (LG10): Unosi piec o 4 cale (102 mm).

g. Kwadratowa, metalowa blacha (SQ10): Aluminiowa blacha, doskonała do produktów żywnościowych, które nie muszą być poddane bezpośrednio na nagrzewanie promiennika, oraz do produktów żywnościowych, z których może spływać tłuszcz lub przyprawy.

h. Siatka do pizzy: Dzięki temu akcesorium do przyrumienienia tostów i pizzy lub do przygotowania ich na chrupko. Idealne równie dla innych produktów spożywczych, które muszą zostać wystawione na bezpośrednie działanie promiennika. (Produkt ogólnodostępny)

i. pojemnik ceramiczny: Odpowiedni do produktów żywnościowych, które musza być przechowywane w stanie gotowym do podania, takie jak pokrojone warzywa i zupy. (Produkt ogólnodostępny)

4. Temperatura w komorze pieca najczęściej jest ustawiana na 520° F (270° C).

Jeśli produkt żywnościowy ma być gotowany przez wydłużony czas, zmniejsz temperaturę w komorze pieca.

5. Wyłóż naczynie pergaminem do pieczenia w celu łatwiejszego wyjęcia produktu żywnościowego po podgrzaniu oraz łatwiejszego czyszczenia naczynia.

6. Blachy do muffinów (6 miejsc) świetnie nadają się do przyrządzenia ciastek i brownies.

Przed włożeniem do pieca spryskaj blachę olejem kuchennym w celu łatwiejszego wyjęcia produktów żywnościowych po upieczeniu.

7. Częste czyszczenie pieca zapobiegnie nagromadzaniu się pozostałości po gotowaniu, które mogą negatywnie wpłynąć na wydajność urządzenia.

8. Czyść piec za pomocą takich preparatów jak środek czyszczący do pieców ACP Oven Cleaner (CL10 (US), CL10W (EU)) i środek ochronny powierzchni zewnętrznych pieców ACP Oven Shield Protectant (SH10 (US), PR10W (EU)), lub innych preparatów czyszczących, które NIE zawierają amoniaku, fosforanów, chloru, wodorotlenku sodu ani wodorotlenku potasu, ponieważ mogą one uszkodzić najważniejsze części pieca i spowodować utratę ich gwarancji. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, stosuj nieprzywierające wkładki do pieczenia i wymieniaj za każdym razem, kiedy wystąpi nadmierne złuszczanie się lub zużycie.

9. Po zakończeniu gotowania, przedmioty i produkty żywnościowe w komorze pieca będą mocno nagrzane. W celu bezpiecznego wyjęcia przedmiotów z komory pieca używaj rękawiczek, szczypiec lub łopatki do pizzy.

Gotowanie etapowe

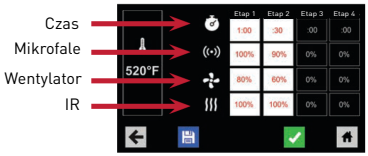
Gotowanie etapowe pozwala uruchomienie do czterech różnych cykli lub etapów gotowania, które mogą być uruchamiane kolejno bez konieczności ponownego wprowadzania danych przez użytkownika. Gotowanie etapowe można ustawić tak, aby najpierw rozmrozić produkty żywnościowe, ugotować je, a następnie utrzymywać ich temperaturę do czasu podania.

Uwaga: Maksymalny czas gotowania nie może przekroczyć 99:99 (100 minut i 39 sekund).

Przykład:

Całkowity czas gotowania: 1:30
Temperatura: 520° F (270°C)

	Etap 1:	Etap 2:
Czas	1:00	:30
Mikrofale	100%	90%
Wentylator	80%	60%
IR	100%	100%



PL

BUDOWA



1. Duży uchwyt drzwiczek
Uchwyt do drzwiczek ze stali nierdzewnej
2. Numer seryjny jednostki
Numer umieszczony został w górnej części pieca po lewej stronie i na odwrocie.
3. Filtry powietrza
Piec posiada dwa filtry powietrza. Każdy z nich znajduje się w dolnej części pieca. Aby wyjąć, wysuń je z obudowy.
4. Wyświetlacz dotykowy True-Touch™
Wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości - do 1200 pozycji
5. Włącznik
Przycisk włączenia/wyłączenia pieca.
6. Port USB / pokrywa
Piec wyposażony jest w port USB. Dostosowany do standardowych pamięci USB.
7. Port Ethernet
Piec wyposażony jest w port Ethernet. Dostosowany do standardowych kabli Ethernet.
8. Porcelanowa osłona promiennika podczerwieni
Piec jest wyposażony w porcelanową osłonę promiennika podczerwieni, która zwiększa bezpieczeństwo użytkownika i ułatwia konserwację pieca.
9. Przycisk awaryjnego resetu
Piec wyposażony jest w przycisk resetu awaryjnego, który pozwala na szybkie i łatwe ponowne uruchomienie pieca bez konieczności odłączania go od źródła zasilania.

OPCJE PANELU DOTYKOWEGO



EKRAN OPCJI
• Przesuń listę opcji w górę lub w dół, by wybrać kategorię

Change Temperature	ZMIANA TEMPERATURY • Zmiana aktualnej temperatury w komorze pieca
Manual Recipe	RĘCZNE WPROWADZANIE PRZEPISU • Ręczne wprowadzanie ustawień przepisu
Edit Recipe	EDYTUJ PRZEPIS • Zmiana aktualnej temperatury w komorze pieca*
Move Recipe	ZMIEŃ LOKALIZACJĘ PRZEPISU • Zmiana lokalizacji poszczególnych zaprogramowanych przepisów
Manage Folders	ZARZĄDZANIE FOLDERAMI • Dodawanie lub edytowanie folderów z przepisami
Manage Tabs	ZARZĄDZANIE ZAKŁADKAMI • Dodawanie lub edytowanie zakładek z przepisami
Network	SIEĆ • Podłączenie pieca do sieci Wi-Fi
Load File	ZAŁADOWANIE PLIKU • Przeniesienie pliku opcji z pamięci USB do oprogramowania pieca
User Options	OPCJE UŻYTKOWNIKA • Modyfikacja opcji użytkownika, tj. dźwięki, temperatura itp.

OPIS IKON NA WYŚWIETLACZU DOTYKOWYM



IKONA ZASILANIA
• Wciśnij w celu uruchomienia nagrzewania wstępnego pieca. (Wentylator nadal będzie pracował, jeśli temperatura przekracza 200°F / 95°C).



IKONKA OPCJI
• Wciśnij, by wejść w widok opcji w celu ręcznej edycji przepisów, zmiany ustawień użytkownika itp.



IKONKA EKRANU STARTOWEGO
• Wciśnij, by wrócić do ekranu startowego

PL



IKONKA OKIENKA CZASU
• Pokazuje miejsce, gdzie należy podać czas gotowania w przypadku ręcznego wprowadzania danych



IKONKA OKIENKA MOCY MIKROFAL
• Pokazuje miejsce, gdzie należy podać moc mikrofal w przypadku ręcznego wprowadzania danych



IKONKA OKIENKA WENTYLATORA
• Pokazuje miejsce, gdzie należy podać moc wentylatora w przypadku ręcznego wprowadzania danych



IKONKA OKIENKA MOCY PODCZERWIENI
• Pokazuje miejsce, gdzie należy podać moc poczerwieni w przypadku ręcznego wprowadzania danych



IKONKA ZAPISYWANIA
• Wciśnij, by zapisać zaprogramowany ręcznie przepis i wrócić do ekranu głównego.



IKONKA ZATWIERDZENIA
• Wciśnij, by rozpocząć proces gotowania po ręcznym wprowadzeniu przepisu. Wciśnij, by zapisać zmiany



IKONKA PRZESUNIĘCIA DO TYŁU
• Wciśnij, by wrócić do poprzedniego ekranu



IKONKA PRZESUNIĘCIA DO PRZODU
• Wciśnij, by przejść do kolejnego ekranu



IKONKA USUNIĘCIA
• Wciśnij, by usunąć wybrany element, folder lub sieć



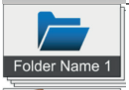
IKONKA PAUZY
• Wciśnij, by zatrzymać cykl gotowania



IKONKA ZATRZYMANIA
• Wciśnij, by zatrzymać cykl gotowania. Wciśnij, by zatrzymać i wrócić do ekranu głównego



IKONKA TWORZENIA NOWEGO FOLDERU
• Wciśnij, by utworzyć nowy folder

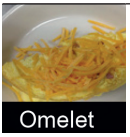




IKONKI FOLDERÓW
• Służą do organizacji zaprogramowanych przepisów. Wygląd folderów można dowolnie zmienić, przypisując im kolor, ikonkę lub obrazek. Przykład: Folder Pizza folder – pizza serowa, pepperoni itp.



IKONKI ZAKŁADEK
• Służą do organizacji zaprogramowanych przepisów. Przykład: Manu dzienne i wieczorowe



IKONKA ZAPROGRAMOWANEGO PRZEPISU
• Wciśnij, by rozpocząć cykl gotowania według wybranego przepisu

OGÓLNE ZASADY OBSŁUGI PIECA

Uruchomienie pieca, nagrzewanie wstępne

Piec można wstępnie rozgrzać do temperatury między 200°F (95°C) a 520°F (270°C).



Piec musi być podłączony do zasilania. (Ekran uruchomi się w „trybie czuwania" („Standby mode") w ciągu około 30 sekund)



Wciśnij zieloną ikonkę zasilania



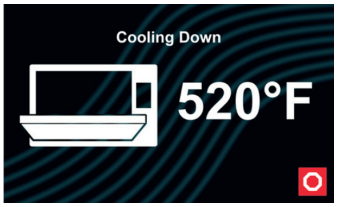


Na wyświetlaczu pojawi się temperatura, do której rozgrzany zostanie piec.

Wciśnij ponownie ikonkę zasilania, by przerwać nagrzewanie lub wciśnij niebieską ikonkę menu, by wejść w menu główne i ustawienia użytkownika.



Wyłączanie pieca



Pod koniec dnia pracy wyłącz piec, wciskając zieloną ikonkę zasilania na wyświetlaczu. Piec rozpocznie ochładzanie.

Wentylator będzie kontynuował pracę w celu jego schłodzenia.

Na wyświetlaczu pojawi się informacja o schładzaniu („Cooling Down") i utrzymywać się będzie aż temperatura wewnątrz komory wynosić będzie poniżej 200°F (95°C).

Uwaga: Aby uniknąć uszkodzenia silnika konwekcyjnego, nie wyłączaj zasilania przez odłączanie urządzenia od źródła zasilania lub wyłącznik instalacyjny do momentu zatrzymania się wentylatora.

Metody gotowania i programowanie

- Gotowanie z wykorzystaniem zaprogramowanych pozycji menu
- Gotowanie z ustawieniami ręcznymi i programowanie pieca
- Tworzenie przepisów i pozycji menu za pomocą Aplikacji ACP
- Programowanie USB
- Programowanie Wi-Fi
- Programowanie Ethernet

Użytkownik może dodać lub przeorganizować dane przepisów poprzez dodanie nowych przepisów, folderów lub zakładek. Zapoznaj się z informacjami zawartymi na kolejnych stronach.

Aby pobrać i przeglądać przykładowe menu, wejdź na stronę acpsolutions.com/oven- programming/

Przed pierwszym użyciem Ustawianie opcji użytkownika

Użytkownik może zmienić kilka opcji urządzenia, by dostosować działanie pieca do specyfiki swojej działalności. Aby uzyskać dostęp i edytować opcje użytkownika.

Ustawianie godziny i daty, wg. lokalnie obowiązującego czasu. Piec zapisuje dane, które mogą być następnie wykorzystane do określenia i usunięcia błędów. Z tego powodu konieczne jest wprowadzenie w urządzeniu dokładnej godziny i daty.

ZAPROGRAMOWANE MENU

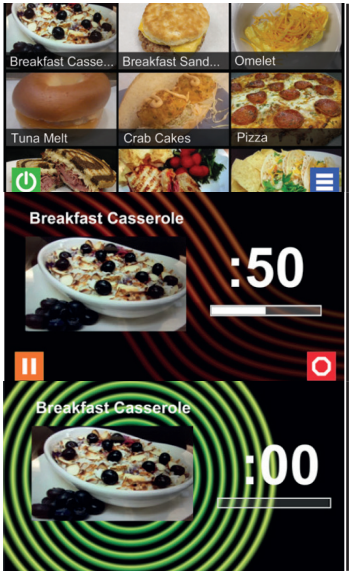
Na ekranie głównym w piekarniku wyświetlane są opcje przepisów. Menu z zaprogramowanymi propozycjami i przepisami można przesuwać dotykowo w górę i w dół. Menu pojawi się po wstępnym rozgrzaniu pieca. Piec do szybkiego przygotowywania potraw posiada kilka zaprogramowanych pozycji menu, co znacząco ułatwia proces gotowania.

Uwaga: Na następnej stronie znajdują się informacje dotyczące ustawień dla każdej pozycji menu

Standardowe, zaprogramowane pozycje menu:

1. Śniadanie zapiekane
2. Kanapka śniadaniowa
3. Omlet
4. Zapiekanka z tuńczykiem
5. Ciasteczka krabowe
6. Pizza
7. Panini Reuben
8. Panini Muffuletta
9. Rybne Taco
10. Łosoś
11. Grillowane warzywa
12. Pieczone ziemniaki
13. Kanapka z lodami
14. Grillowany ananas
15. Skrzydełka kurczaka
16. Frytki
17. Krewetki

Gotowanie z wykorzystaniem zaprogramowanych pozycji w menu



1. Po rozgrzaniu pieca do żądanej temperatury, otwórz drzwiczki pieca, umieść w środku produkt spożywczy i zamknij drzwiczki.

2. Przesuń menu, by wybrać odpowiednią pozycję i kliknij, by zatwierdzić wybór. Cykl gotowania rozpocznie się, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do końca procesu

3. Po zakończeniu cyklu gotowania, piec wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli stosowną animację. Wyjmij produkt żywnościowy ochraniając ręce rękawicami lub za pomocą łopatki (również trzymając ją przez rękawicę).

Uwaga: Jeśli opcja wstępnego rozgrzania („Preheat Warning") będzie włączona (indywidualne ustawienia użytkownika, a wymagana temperatura różni się od ustawionej, cykl gotowania zostanie przerwany.

Aby zagwarantować, że piec osiągnie wymaganą temperaturę przed rozpoczęciem cyklu gotowania, włącz opcję rozgrzania wstępnego („Preheat Warning") pieca w ustawieniach użytkownika.

PL

ZAPROGRAMOWANE POZYCJE MENU

Piec do szybkiego przygotowywania potraw posiada kilka zaprogramowanych pozycji menu, co znacząco ułatwia proces gotowania. Przedstawione pozycje menu mogą stanowić postawę określenia nowych pozycji.

ABBREVIATION MEANINGS:

MW	=	Microwave Energy
FAN	=	Convection Energy
IR	=	Infra-red Radiant Energy



BREAKFAST CASSEROLE
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:00	50%	0%	100%
2	0:40	40%	40%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



BREAKFAST SANDWICH
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:40	60%	20%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



FISH TACOS
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:30	50%	30%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



SALMON
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:55	40%	10%	100%
2	0:10	100%	20%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



ROASTED VEGETABLES
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	2:35	90%	90%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



OMELET
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:00	60%	0%	100%
2	0:50	50%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



TUNA MELT
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:20	60%	0%	100%
2	0:10	40%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



CRAB CAKES
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:40	90%	10%	100%
2	0:25	60%	40%	100%
3	0:10	100%	100%	100%
4	0	0%	0%	0%



PIZZA
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	2:00	40%	0%	100%
2	0:20	60%	20%	100%
3	0:10	70%	0%	100%
4	0:20	0%	10%	100%



REUBEN PANINI
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:40	60%	10%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



MUFFULETTA PANINI
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:40	50%	50%	100%
2	0:05	80%	80%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



BAKED POTATO
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:55	100%	10%	100%
2	2:00	80%	0%	100%
3	2:00	60%	10%	100%
4	0	0%	0%	0%



ICE CREAM SANDWICH
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	0:35	30%	20%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



GRILLED PINEAPPLE
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:00	80%	40%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



CHICKEN WINGS
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:00	100%	0%	100%
2	1:15	80%	0%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



FRIES
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:00	100%	0%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



SHRIMP
Temperature: 520°F (270°C)

STAGE	TIME	MW	FAN	IR
1	1:05	30%	60%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%

PL

ROZWINIĘCIE SKRÓTÓW:
STAGE = ETAP
TIME = CZAS
MW = MIKROFALE
FAN =WENTYLATOR
IR = Podczerwień

GOTOWANIE Z RĘCZNYM WPROWADZANIEM DANYCH

Uwaga: Opcja „gotowania z ręcznym wprowadzaniem danych" („Manual cooking") musi zostać włączona w ustawieniach użytkownika

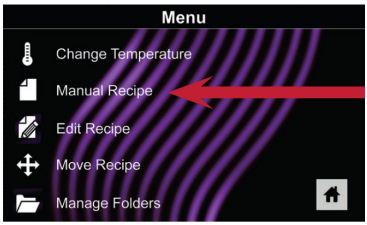
Skorzystaj z opcji gotowania z ręcznym wprowadzaniem danych w przypadku, gdy konieczne jest gotowanie w określonym czasie i przy odpowiednim poziomie mocy. Ta opcja jest szczególnie przydatna przy przyrządzaniu nowych potraw. Maksymalny czas gotowania wynosi 99:99 (100 minut i 13 sekund). Mikrofale i wentylator mogą zostać ustawione na poziomy mocy od 0-100%.

Uwaga: Możesz również tworzyć i edytować przepisy za pomocą aplikacji ACP do programowania pieca.

1. Po wstępnym nagrzaniu pieca wciśnij niebieską ikonkę menu.

Uwaga: Aby zagwarantować, że piec osiągnie wymaganą temperaturę przed rozpoczęciem cyklu gotowania, włącz opcję nagrzewania wstępnego („Preheat Warning") pieca w ustawieniach użytkownika.

2



2. Wybierz opcję gotowanie z ręcznym wprowadzeniem danych („Preheat Warning").



3.By zmienić temperaturę gotowania dla danego przepisu, wciśnij ikonkę temperatury po lewej stronie i wprowadź nową wartość. Pojawią się dwie najczęściej wybierane wartości temperatury (do szybkiego wyboru). Po wybraniu temperatury, wciśnij zieloną ikonkę zatwierdzenia.

4. By przejść do etapu 4, wprowadź czas gotowania – kliknij na okienko czasu.
Pojawi się klawiatura numeryczna. Wprowadź wartość czasu (do 60 minut na etap). Kliknij ikonkę „OK".



5. Wybierz żądaną moc mikrofal – kliknij na okienko mikrofal. Wybierz wartość od 0% do 100%.



6. Wybierz żądaną prędkość obrotową wentylatora – kliknij na okienko prędkości obrotowej wentylatora. Wybierz wartość od 0% do 100%.





7. Wybierz żądaną moc podczerwieni – kliknij na okienko wprowadzania mocy podczerwieni. Wybierz wartość od 0% do 100%

8. Powtórz kroki 4-6 dla każdego etapu gotowania, jeśli konieczny jest więcej niż jeden.
Uwaga: Aby zapisać dane bez przechodzenia do gotowania, kliknij ikonkę zapisu &.



Postępuj zgodnie z instrukcją na kolejnej stronie.



9. Otwórz drzwiczki pieca i umieść w środku produkt żywnościowy. Kliknij zieloną ikonką zatwierdzenia, by rozpocząć proces gotowania.
Po zakończeniu gotowania, wyjmij produkt żywnościowy ochraniając ręce rękawicami lub za pomocą łopatki (również trzymając ją przez rękawicę).
Na wyświetlaczu pojawi się ekran ręcznego wprowadzania danych. Zapoznaj się z instrukcjami na następnej stronie by zapisać i edytować pozycje menu wprowadzone ręcznie.

PL

PROGRAMOWANIE RĘCZNE

Zapisz pozycję menu wprowadzone ręcznie:



1. Aby zapisać ustawienia i utworzyć pozycję menu, kliknij niebieską ikonkę zapisu.
2. Wybierz kolor tła i ikonę lub obraz, aby dostosować pozycję menu. Kliknij strzałkę w prawo, by przejść do kolejnego ekranu.

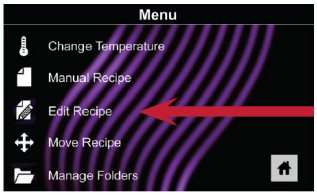


3. Nadaj przepisowi nazwę i kliknij zieloną ikonkę, by zapisać.
4. Aby przeorganizować pozycje menu, można je dotknąć, przytrzymać i przeciągnąć. Wciśnij zieloną ikonkę zatwierdzenia, by zakończyć ten etap i zapisać pozycję menu.



Uwaga: W przypadku większych i bardziej skomplikowanych menu, tworzenie i edytowanie pozycji może być łatwiejsze poprzez aplikację ACP. Dokładne instrukcje dostępne są pod adresem acpsolutions.com/ oven-programming/

Ręczna edycja istniejących pozycji menu:



1. Kliknij niebieską ikonkę opcji na dole ekranu.

2. Kliknij opcję „Edycja przepisu" („Edit Recipe").

3. Kliknij przepis, który chcesz edytować. Zostaniesz przeniesiony do ekranu edycji ręcznej, gdzie możesz zmienić ustawienia gotowania.
By usunąć pozycję z menu, kliknij pomarańczową ikonkę z obrazem kosza. Kliknij zieloną ikonkę, by potwierdzić lub „X", by anulować.

4. Uwaga: Pomiń ten krok, jeśli nie chcesz uruchomić gotowania.
Otwórz drzwiczki i umieścić produkt spożywczy w piecu. Kliknij zieloną ikonkę zatwierdzenia, by rozpocząć proces gotowania ze zmienionymi ustawieniami. Po zakończeniu procesu gotowania na wyświetlaczu pojawi się ekran ręcznego wprowadzania danych.

5. Kliknij strzałkę w prawo, by zapisać wprowadzone do ustawień gotowania zmiany i przejść do kolejnego ekranu.

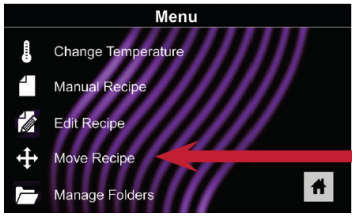
6. W razie potrzeby, wybierz inny kolor tła. Kliknij strzałkę w prawo, by w opcjach kolejnego ekranu wybrać obrazek. Kliknij ponownie strzałkę w prawo, by przejść do kolejnego ekranu.

PL

7. W razie potrzeby, zmień nazwę przepisu. Kliknij zieloną ikonkę zatwierdzenia, by zapisać pozycję menu.

Ręczne przeniesienie przepisu:

1. Kliknij niebieską ikonkę opcji na dole ekranu.
2. Kliknij opcję „Zmień lokalizację przepisu" („Move Recipe").
3. Dotknij, przytrzymaj i przeciągnij przepisy do różnych miejsc na ekranie.



Przeniesienie przepisu do folderu: Dotknij, przytrzymaj i przeciągnij przepis do folderu.

Przeniesienie przepisu z folderu: Dotknij, przytrzymaj i przeciągnij przepis na górę ekranu.

ORGANIZACJA RĘCZNA: FOLDERY

Ręczne tworzenie folderu z przepisami:

Uwaga: Tworzenie folderów jest również możliwe za pomocą aplikacji ACP do programowania pieca.



1.Kliknij niebieską ikonkę opcji na dole ekranu.
2.Wybierz opcję „Zarządzanie folderami" („Manage Folders").



3. Aby utworzyć nowy folder, kliknij szarą ikonkę folderu w dolnej części ekranu.
4. Wybierz kolor tła i ikonę lub obraz, aby dostosować wygląd folderu. Kliknij strzałkę w prawo.

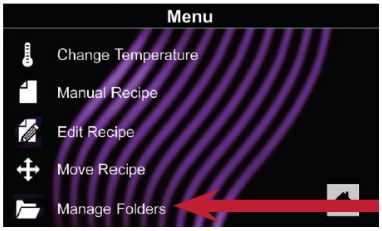


5. Nadaj folderowi nazwę i kliknij zieloną ikonkę, by zapisać.



6. Upewnij się, czy nowy folder pojawi się na głównym ekranie. Kliknij ponownie zieloną ikonkę zatwierdzenia, by zapisać nowy folder.

2



Ręczna edycja istniejących folderów z przepisami:

Uwaga: Edycja folderów jest również możliwa za pomocą aplikacji ACP do programowania pieca.



1. Kliknij niebieską ikonkę opcji na dole ekranu.
2. Wybierz opcję „Zarządzanie folderami" („Manage Folders").



3. Kliknij na folder, który chcesz edytować.
By usunąć folder: Kliknij pomarańczową ikonkę z obrazem kosza.
Kliknij zieloną ikonkę, by potwierdzić usunięcie folderu. Lub, kliknij znak „X", by anulować.



4. W razie potrzeby, wybierz obraz, ikonkę lub kolor folderu.
Kliknij strzałkę w prawo, by przejść do kolejnego ekranu.



5. W razie potrzeby, zmień nazwę przepisu.
Kliknij zieloną ikonkę zatwierdzenia, by zapisać zmiany.



6. Kliknij ponownie zieloną ikonkę zatwierdzenia, by zapisać zmieniony folder.



PL

ORGANIZACJA RĘCZNA: ZAKŁADKI

Ręczne utworzenie zakładki z przepisami

Uwaga: Możesz również dodać zakładki z przepisami za pomocą aplikacji ACP do programowania pieca.

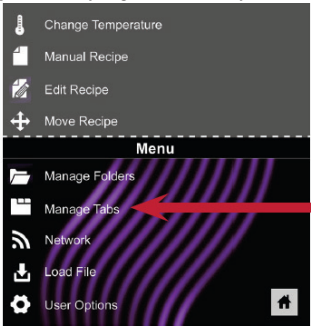


1. Kliknij niebieską ikonkę opcji na dole ekranu.
2. Kliknij opcję „Zarządzanie zakładkami" („Manage Tabs").
3. Kliknij opcję „Dodaj zakładkę" („Add Tab").
4. W górnej części ekranu pojawi się nowa zakładka.



5. Kliknij ikonkę ekranu startowego, by wrócić do ekranu startowego.

2



Ręczna edycja istniejących zakładek z przepisami:

Uwaga: Edycja zakładek jest również możliwa za pomocą aplikacji ACP do programowania pieca.



1. Kliknij niebieską ikonkę opcji na dole ekranu.
2. Kliknij opcję „Zarządzanie zakładkami" („Manage Tabs")
3. Kliknij zakładkę, którą chcesz edytować.

Zmiana obrazu zakładki: Kliknij opcję „Wybierz ikonkę" („Choose Icon"). Wybierz obraz. Kliknij zieloną ikonkę, by potwierdzić.



Dodaj tekst do zakładki: Kliknij opcję „Wpisz tekst do zakładki" („Enter Text on Tab"). Wpisz tekst. Kliknij zieloną ikonkę, by zapisać.

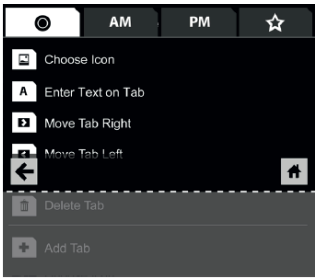


Zmień lokalizację zakładki: Kliknij opcję „Przesuń zakładkę w prawo" („Move Tab Right") lub „Przesuń zakładkę w lewo" („Move Tab Left").

Usunięcie zakładki: Kliknij opcję „Usuń zakładkę" („Delete Tab").



4. Po dokonaniu zmian kliknij ikonkę ekranu startowego, aby zapisać i powrócić do ekranu startowego



PROGRAMOWANIE PIECA: PAMIĘĆ USB

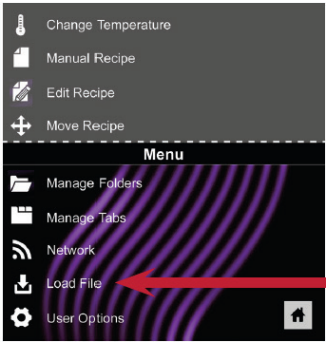
Uwaga: Wgranie nowego pliku spowoduje nadpisanie pozycji zapisanych w systemie pieca. Aby zachować daną pozycję w systemie pieca, najpierw sporządź kopię zapasową poprzez przeniesienie danych na pamięć USB.



Eksport menu za pomocą pamięci USB

1. Kliknij niebieską ikonkę opcji na dole ekranu.
2. Przewiń w dół i kliknij opcję „Załaduj plik" („Load File").
3. Po wyświetleniu komunikatu, włóż pamięć USB do portu USB.

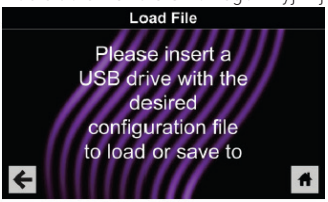
2



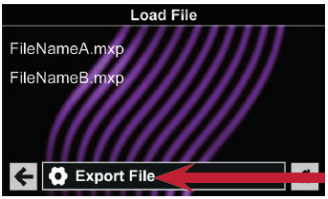
PL

4. Po wyświetleniu komunikatu, wybierz opcję „Eksport plików" („Export Files").
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Kopiowanie plików" („Copying Files").
Nie wyciągaj pamięci USB, aż nie pojawi się komunikat „Pomyślnie skopiowano pliki" („Success").
5. Po skopiowaniu plików kliknij ikonkę ekranu startowego, by wrócić do ekranu startowego. Wyjmij pamięć USB.
Ustawienia i pozycje menu zostaną załadowane do pamięci USB i będą gotowe do udostępnienia lub otwarcia w aplikacji ACP.

3



4

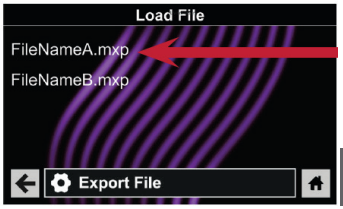


Otwórz menu w aplikacji ACP do programowania pieca

Uwaga: Dokładne instrukcje korzystania z aplikacji ACP do programowania pieca znaleźć można online.

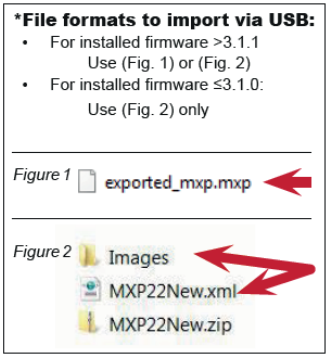
1. Włóż pamięć USB do portu USB w komputerze.
2. Otwórz aplikację ACP do programowania pieca.
3. Wybierz „Plik" („File"), a następnie „Otwórz" („Open"). Przejdź do danych zawartych w pamięci USB. Wybierz plik menu i otwórz go.

4



Import menu za pomocą pamięci USB

1. Kliknij niebieską ikonkę opcji na dole ekranu.
2. Przewiń w dół i kliknij opcję „Załaduj plik" („Load File").
Uwaga: Wgranie nowego pliku spowoduje nadpisanie pozycji zapisanych w systemie pieca. Aby zachować daną pozycję w systemie pieca, najpierw sporządź kopię zapasową poprzez przeniesienie danych na pamięć USB.
3. Po wyświetleniu komunikatu, włóż pamięć USB do portu USB.
4. Kliknij na plik, który chcesz załadować.
5. Po załadowaniu pliku, kliknij na ikonkę ekranu startowego, by wrócić do ekranu startowego.
Ustawienia i pozycje menu zostały załadowane i są gotowe do użycia.



PL

PROGRAMOWANIE PIECA: WI-FI I ETHERNET

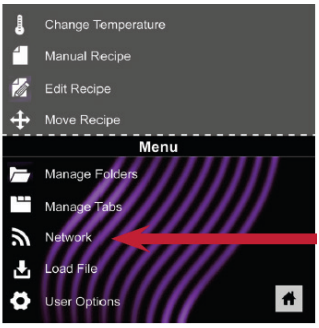
Połączenie pieca z siecią:

1. Kliknij niebieską ikonkę opcji na dole ekranu.
2. Kliknij opcję „Sieć" ("Network").
3. Połącz się z siecią przez Ethernet lub Wifi:

By połączyć się przez Wi-Fi:

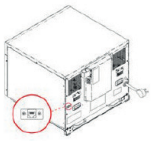
- Włącz połączenie z Wi-Fi, wybierając opcję „Włącz" („On").
- Wybierz odpowiednią sieć Wi-Fi. Wpisz hasło do sieci. Jeśli sieć nie

2



zostanie automatycznie wyszukana, wciśnij „Szukaj" („Search"), by odnaleźć swoją sieć.
To connect via Ethernet:
By połączyć się przez Ethernet:

• Upewnij się, czy kabel do Ethernetu jest podłączony z tyłu pieca i do gniazdka ściennego. Jeśli to konieczne, użyj szczypiec, aby delikatnie wyjąć plastikową wtyczkę z portu Ethernet znajdującego się po prawej stronie z tyłu pieca. Włóż kabel Ethernet.



Podłącz komputer do pieca przez Wi-Fi/Ethernet:

1. Podłącz komputer do tej samej sieci i wpisz hasło.
2. Adres IP pojawi się na wyświetlaczu pieca po podłączeniu do sieci. Otwórz okno przeglądarki internetowej na komputerze i wpisz adres IP dokładnie taki, jaki pojawia się na ekranie pieca.



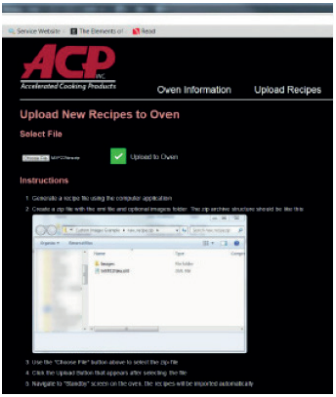
3. Wpisz dane logowania:

Dane logowania	
Nazwa użytkownika	ACP_MXP
Hasło	Express

4. Piec został podłączony do komputera.

Przesyłanie informacji o przepisach przez Wi-Fi/Ethernet:

1. Po podłączeniu komputera do pieca i zalogowaniu się, kliknij w oknie przeglądarki na zakładkę „Prześlij przepisy" („Upload Recipes"). Uwaga: Wgranie nowego pliku spowoduje nadpisanie pozycji zapisanych w systemie pieca. Aby zapewnić zachowanie pozycji w systemie pieca, najpierw sporządź kopię zapasową poprzez przeniesienie ich na pamięć USB.



Jeśli istnieje potrzeba załadowania informacji o przepisie w kilku lokalizacjach, Skontaktuj się z nami pisząc na adres commercialservice@acpsolutions.com, by uzyskać więcej informacji na temat SFTP i wsparcia firm w zakresie połączeń Wi-Fi

***File formats to import via USB:**

- For installed firmware >3.1.1 Use (Fig. 1) or (Fig. 2)
- For installed firmware ≤3.1.0: Use (Fig. 2) only

Figure 1 exported_mxp.mxp

Figure 2 Images, MXP22New.xml, MXP22New.zip

2. Wgraj plik menu zgodnie z instrukcjami zawartymi na stronie. Kliknij zieloną ikonkę, by potwierdzić.
3. Gdy plik zostanie w pełni załadowany, pojawi się komunikat „Załadowano pomyślnie!" („Upload Successful!"). Przepisy zostaną zaimportowane, gdy piec przejdzie w tryb czuwania.
4. By przejść do trybu czuwania, kliknij ikonkę ekranu startowego. Piec zacznie się schładzać. Kliknij czerwoną ikonkę zatrzymania, by powrócić do ekranu startowego. Pozycje i ustawienia menu zostaną załadowane i będą gotowe do użycia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu zapewnienia właściwej konserwacji pieców AXP i MXP należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi poniżej i na następnej stronie.
Środki czyszczące zawierające substancje żrące lub amoniak, fosforany, chlor, wodorotlenek sodu lub potasu (ług) może spowodować uszkodzenie najważniejszych części pieca. Nie czyść urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem. Stosowanie niezalecanych środków czyszczących spowoduje unieważnienie gwarancji.

Zalecane materiały do czyszczenia:

Zamoczony ręcznik, plastikowa gąbka, środek czyszczący do pieców ACP Oven Cleaner (CL10 (USA), CL10W (UE)), środek ochronny powierzchni zewnętrznych pieców ACP Oven Shield Oven Protectant (SH10 (USA), PR10W (UE)), łagodny detergent w płynie do mycia naczyń, gumowe rękawice, okulary ochronne, ściereczka z mikrofibry.

W przypadku nowych urządzeń, przed pierwszą eksploatacją:

Gdy piekarnik jest czysty, spryskaj wilgotny ręcznik środkiem ochronnym powierzchni zewnętrznych pieców ACP Oven Shield Protectant (SH10) i przetrzyj wszystkie powierzchnie wewnętrzne. Nie zdejmuj osłony pieca. Włącz piec i rozgrzej go, aby rozpocząć gotowanie.

OSTRZEŻENIE

Podczas czyszczenia pieca noś rękawice i okulary ochronne.
Aby zapobiec poparzeniom zachowaj ostrożność podczas posługiwania się narzędziami, akcesoriami i podczas otwierania i zamykania drzwiczek. Przed czyszczeniem pozwól by piec, narzędzia i akcesoria do pieca ostygły ze względu na ich nagrzewanie się podczas pracy.
Nieutrzymywanie pieca w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co z kolei może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i prowadzić do wystąpienia sytuacji niebezpiecznej.

Czyszczenie codzienne:

1. Przygotowanie pieca

a. wyłącz piec wciskając przycisk włączenia/wyłączenia. Wentylator będzie pracował przez kilka minut, aby szybciej schłodzić wnętrze pieca.
Przed czyszczeniem piec powinien osiągnąć temperaturę pokojową.

b. Uwaga: Aby przyśpieszyć chłodzenie pieca, przed wyłączeniem pieca umieść w komorze tacę wypełnioną lodem.

po wystudzeniu pieca, wyjmij z komory kratę pieca oraz inne akcesoria. Włóż rękawicę i delikatnie unieś i zdejmij porcelanową osłonę promiennika podczerwieni. Ręką w rękawicy lub szczypcami unieś promiennik podczerwieni do góry i ponownie w dół.



PL

2. Czyszczenie wnętrza pieca

a. Delikatnie usuń pozostałości produktów żywnościowych z promiennika podczerwieni i wkładek nieprzywierających.

wytrzyj wnętrze pieca i uszczelki czystym ręcznikiem zmoczonym w cieplej wodzie. Delikatnie przyciśnij ręcznik do ścianek komory podczas ich czyszczenia. Wypłucz ręcznik i wykręć. Powtórz czynność 2-3 razy, by usunąć pozostałości zanieczyszczeń z pieca.

c. W przypadkach uciążliwych zanieczyszczeń, użyj środka czyszczącego ACP Oven Cleaner (CL10/CL10W):

1. Załóż gumowe rękawice i okulary ochronne. Spryskaj drzwiczki i komorę pieca środkiem czyszczącym do pieców ACP Oven Cleaner. Unikaj spryskiwania otworów w urządzeniu środkiem czyszczącym. Pozostaw środek czyszczący na powierzchni urządzenia przez 2 minuty.

ii. Wyczyść powierzchnie z otworami wilgotną szmatką spryskaną środkiem czyszczącym.

NIE spryskuj środkiem czyszczącym otworów w urządzeniu.

iii. WYTRZYJ WNĘTRZE PIECA. Wytrzyj wnętrze pieca zmoczonym, czystym ręcznikiem. Następnie wypłucz ręcznik i wykręć. Powtórz czynność 2-3 razy, by usunąć pozostałości środka czyszczącego i zanieczyszczeń z pieca.

d. Po wyczyszczeniu komory ustaw promiennik podczerwieni na jego pierwotnym miejscu.

3. Czyszczenie akcesoriów

a. Wyczyść kratę pieca i porcelanową osłonę promiennika podczerwieni za pomocą łagodnego detergentu do mycia naczyń, takiego jak Dawn®, oraz miękkiej gąbki lub szczotki z miękkim włosiem. Dokładnie opłucz i wysusz. Po wyschnięciu osłony i kraty ponownie zamontuj w komorze pieca.

b. dla innych akcesoriów, sprawdź instrukcje czyszczenia podane na oryginalnym opakowaniu.







4. Czyszczenie zewnętrznych powierzchni pieca

a. WYCZYŚĆ ZEWNĘTRZNĄ POWIERZCHNIĘ DRZWI oraz pozostałe powierzchnie urządzenia czystą szmatką, gąbką lub ściereczką z nylonu zamoczoną w wodzie z łagodnym detergentem.

b. WYCZYŚĆ PANEL DOTYKOWY suchą lub wilgotną szmatką z mikrofibry.

NIE czyść panelu środkiem czyszczącym do szyb lub innymi silnymi środkami chemicznymi.

Nie spryskuj panelu płynami.



PL

Czyszczenie cotygodniowe

1. Wyczyść filtr powietrza.

a. Wyjmij filtry powietrza znajdujące się w obudowie podstawy po obu stronach pieca. UWAGA: NIE korzystaj z urządzenia bez zamontowanych filtrów.

b. Filtry myj w roztworze łagodnego detergentu i ciepłej wody.

c. Dokładnie opłucz i wysusz.

d. Wymień filtry i wsuń w ich miejsce w obudowie.



Najlepsze praktyki

Czyść piec codziennie.

Stosuj środki czyszczące nie zawierające substancji żrących.

Podczas czyszczenia noś rękawice i okulary ochronne.

Zawsze korzystaj z zalecanych materiałów do czyszczenia: Zmoczony ręcznik, plastikowa gąbka, środek czyszczący do pieców ACP Oven Cleaner (CL10/CL10W) i środek ochronny powierzchni zewnętrznych pieców ACP Oven Shield Oven Protectant (SH10/PR10W).

Przed czyszczeniem pozwól by piec i akcesoria do niego ostygły.

Po zakończeniu cyklu gotowania wyjmij z pieca produkty żywnościowe.

Kratę i porcelanową osłonę promiennika podczerwieni umyj ciepłą wodą z mydłem i osusz.

Korzystaj wyłącznie z akcesoriów, które są zabezpieczone przed działaniem wysokiej temperatury i są przeznaczone do użytku zarówno w piecach jak i kuchenkach mikrofalowych.

Naczynia kuchenne umieść na środku kratki w piecu, tak by nie stykało się z bokami komory.

NIE korzystaj ze środków czyszczących zawierających substancje żrące lub amoniak, fosforany, chlor, wodorotlenek sodu lub potasu (ług).

NIE czyść urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem.

NIE spryskuj środkiem czyszczącym otworów w urządzeniu.

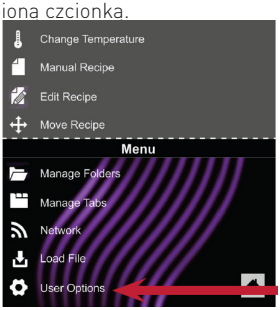
NIE stosuj druciaków do czyszczenia pokrywy górnej ścianki komory pieczenia ani czerwonego uszczelniacza w jej rogach.

NIE gotuj w piecu potraw owiniętych plastikowa folią.

NIE korzystaj z pieca w trybie kuchenki mikrofalowej, jeśli komora jest pusta.

OPCJE UŻYTKOWNIKA

Użytkownik może zmienić kilka opcji urządzenia, by dostosować działanie pieca do specyfiki swojej działalności. Tabela przedstawia trzy opcje; ustawienia fabryczne zostały opisane pogrubioną czcionką.



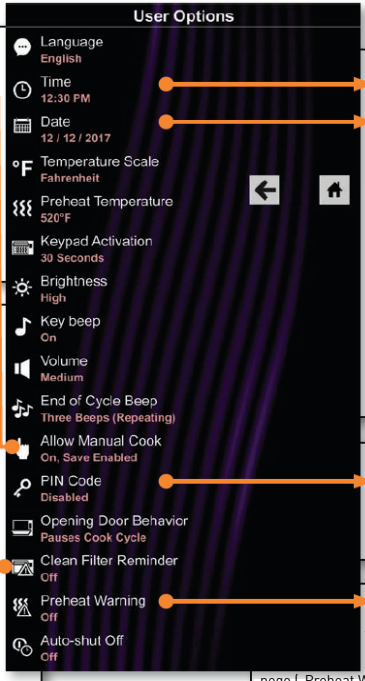
Dostęp i modyfikacja opcji użytkownika:



1. Kliknij niebieską ikonkę opcji na dole ekranu.
2. Przewiń w dół i kliknij „Opcje użytkownika" („User Options").
3. W tych opcjach możliwa jest modyfikacja ustawień pieca. Kliknij strzałkę w lewo by powrócić do wyboru opcji po wprowadzeniu każdej zmiany.

Uwaga: Możesz również wprowadzić zmiany do opcji użytkownika za pomocą aplikacji ACP do programowania pieca.

Uwaga: Zaprogramowana temperatura nagrzewania wstępnego w opcjach użytkownika będzie stosowana za każdym razem, gdy piec zostanie uruchomiony.



WŁĄCZ OPCJĘ GOTOWANIA Z RĘCZNYM WPROWADZANIEM DANYCH
Opcja gotowania z ręcznym wprowadzaniem danych musi być włączona, aby odblokować opcje ręcznego zapisywania danych.



PRZYPOMNIENIE O CZYSZCZENIU FILTRA
Po wyświetleniu komunikatu „Wyczyść filtr" („Clean Filter") dokładnie wyczyść filtry powietrza. Komunikat nie zniknie po wyczyszczeniu filtrów. Komunikat zostanie automatycznie wyłączony po 24 godzinach.
a. Zaznacz „Filtr wyczyszczony" („Filter Cleaned") , aby potwierdzić wyczyszczenie.
b. Aby zamknąć okienko, kliknij „Usuń" („Dismiss")

Uwaga: Po zaznaczeniu „Filtr wyczyszczony" („Filter Cleaned"), czas przypomnienia zostanie zresetowany.



Częstotliwość czyszczenia filtrów zależy od eksploatacji kuchenki mikrofalowej i warunków otoczenia. Po określeniu takiej częstotliwości, w ustawieniach użytkownika ustaw odpowiedni czas przypominania o czyszczeniu.

Filtry powietrza i otwory wentylacyjne muszą być regularnie czyszczone, aby zapobiec przegrzaniu pieca. Zapoznaj się z instrukcjami czyszczenia zawartymi w punkcie „1. Wyczyść filtry powietrza"

DATA I GODZINA
W piecu prowadzone są zapisy danych w celach informacyjnych, w tym daty i czas eksploatacji urządzenia.
Te informacje są wykorzystywane w celu określenia i usunięcia błędów. Z tego powodu konieczne jest wprowadzenie w urządzeniu dokładnej godziny i daty.

1. Wpisz godzinę. Wybierz format (12 godz. lub 24 godz.) Wpisz godzinę w miejscu eksploatacji urządzenia.
2. Kliknij strzałkę w lewo, by powrócić.
3. Wpisz datę. Wybierz format (MM/D-D/RRRR lub DD/MM/RRRR). Wpisz aktualną datę.
4. Kliknij strzałkę w lewo, by powrócić.

KOD PIN
W przypadku włączenia kodu PIN wpisz 4-cyfrowy kod PIN. Kod PIN musi być włączony, by odpowiednio wykwalifikowany technik wszedł w tryb serwisowy.

OSTRZEŻENIE O NAGRZEWANIU WSTĘPNYM
Aby zagwarantować, że piec osiągnie wymaganą temperaturę przed rozpoczęciem cyklu gotowania, włącz opcję nagrzewania wstępnego („Preheat Warning") pieca w ustawieniach użytkownika. Włącz tę opcję, jeśli wykorzystywany przepis wymaga, by piec został wstępnie nagrzany do temperatury innej niż określonej fabrycznie.

PL

FABRYCZNE USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA

Tabela poniżej przedstawia standardowe opcje użytkownika; ustawienia fabryczne dla każdego modelu zostały opisane **pogrubioną czcionką.**

	STANDARDOWE USTAWIENIA DLA KAŻDEGO MODELU	
Opcja użytkownika	ARX & MRX, 60Hz	ARX & MRX, 50Hz
Język	**Angielski**, chiński (mandaryński), japoński, koreański, rosyjski, niemiecki, francuski, włoski, polski, duński, grecki, łaciński, szwedzki, portugalski, hiszpański, tajski, laotański, wietnamski, arabski, ukraiński, filipiński, norweski, hindi, bengalski	**Angielski**, chiński (mandaryński), japoński, koreański, rosyjski, niemiecki, francuski, włoski, polski, duński, grecki, łaciński, szwedzki, portugalski, hiszpański, tajski, laotański, wietnamski, arabski, ukraiński, filipiński, norweski, hindi, bengalski
Czas *możliwe jest dostosowanie wyświetlanie czasu wg. potrzeb: godzina i minuty	*12 godz. *24 godz.	*12 godz. *24 godz.
Data *data może być określona co do dnia, miesiąca i roku	*MM / DD / RRRR *DD / MM / RRRR	*MM / DD / RRRR *DD / MM / RRRR
Skala temperatury	Stopnie Celsjusza **Stopnie Fahrenheita**	**Stopnie Celsjusza** Stopnie Fahrenheita
Temperatura nagrzewania wstępnego 200°F - 520°F (93°C - 270°C)	**520°F (270°C)**	**270°C (520°F)**
Aktywacja klawiatury	**30 sekund** 60 sekund 2 minuty	**30 sekund** 60 sekund 2 minuty
Jasność wyświetlacza	Niska Średnia **Wysoka**	Niska Średnia **Wysoka**
Dzięki klawiszy	**Włączone** Wyłączone	**Włączone** Wyłączone
Głośność	Niska **Średnia** Wysoka	Niska **Średnia** Wysoka
Sygnał dźwiękowy na koniec cyklu	Trzy sygnały (jednokrotnie) **Trzy sygnały (powtarzające się)** Nieprzerwane aż do otwarcia drzwiczek	Trzy sygnały (jednokrotnie) **Trzy sygnały (powtarzające się)** Nieprzerwane aż do otwarcia drzwiczek
Włączenie opcji gotowania z ręcznym wprowadzaniem danych	**Włączone** Wyłączone	**Włączone** Wyłączone
Włączenie opcji zapisywania ręcznego	***Włączony** Wyłączony	***Włączony** Wyłączony
Kod PIN *4-cyfrowy kod PIN	*Włączony **Wyłączony**	*Włączony **Wyłączony**

PL

	STANDARDOWE USTAWIENIA DLA KAŻDEGO MODELU	
Akcja po otwarciu drzwiczek	Reset timera **Zatrzymanie cyklu gotowania**	Reset timera **Zatrzymanie cyklu gotowania**
Przypomnienie o czyszczeniu filtra	Co 7 dni Co 30 dni Co 90 dni **Wyłączony**	Co 7 dni Co 30 dni Co 90 dni **Wyłączony**
Nagrzewanie wstępne	Włączone **Wyłączony**	Włączone **Wyłączony**
Automatyczne wyłączenie	2 godziny 4 godziny 8 godzin **Wyłączony**	2 godziny 4 godziny 8 godzin **Wyłączony**

PRZED KONTAKTEM Z SERWISEM

OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć porażenia prądem, które może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć, pod żadnym pozorem nie należy zdejmować obudowy urządzenia. Tylko pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zdejmować obudowę urządzenia.

Przedstawione urządzenie jest produktem klasy A. W środowisku domowym produkt ten może powodować zakłócenia radiowe, w którym to przypadku użytkownik może być zmuszony do podjęcia odpowiednich działań.

PL

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA
Piec nie działa.	Upewnij się, czy piec jest podłączony do gniazdka elektrycznego. Upewnij się do uziemionego obwodu. Sprawdź bezpiecznik lub wyłącznik awaryjny.
Piec przerywa pracę.	Sprawdź filtry powietrza i otwory wentylacyjne.
Panel sterowania nie reaguje.	Upewnij się, czy zostało włączone nagrzewanie wstępne. Otwórz i zamknij drzwiczki, ponownie skorzystaj z panelu sterowania.
Wentylator uruchamia się, gdy piec nie nagrzewa się ani nie został uruchomiony cykl gotowania.	Standardowy tryb pracy
Po wyłączeniu pieca, wyświetlacz nadal się świeci.	Standardowy tryb pracy
Pojawia się komunikat „Wyczyść filtr" („Clean Filter").	Jest to zjawisko normalne – komunikat pojawia się co 24 godziny.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA
Wyświetlacz zawiesił się.	Zresetuj wyświetlacz. Modele bez przycisku resetu: Odłącz piec od źródła zasilania. Odczekaj 5 sekund. Ponownie podłącz urządzenie. Modele z przyciskiem resetu: By zresetować piec wciśnij mały, niebieski przycisk znajdujący się pod lewym otworem wlotowym powietrza po lewej stronie obudowy.
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „G0".	Piec przekroczył temperaturę maksymalną. Model z ogranicznikiem elektronicznym Odłącz / Podłącz piec. Jeśli komunikat „G0" nadal się wyświetla: Skontaktuj się z serwisem klienta ACP, Inc. ComServ. Model z ogranicznikiem mechanicznym: Po ostygnięciu pieca naciśnij czerwony przycisk reset znajdujący się z tyłu, w prawym dolnym rogu urządzenia. Jeśli błąd „G0" nadal się pojawia lub powtarza, skontaktuj się z działem obsługi klienta ACP, Inc. ComServ.

GWARANCJA

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywany do innych celów lub w jakikolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to innych praw użytkownika, wynikających z przepisów prawa. W przypadku korzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dołączając do niego dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl
www.grafen.com

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

© 2020

Ver: 2020/07/14/MW