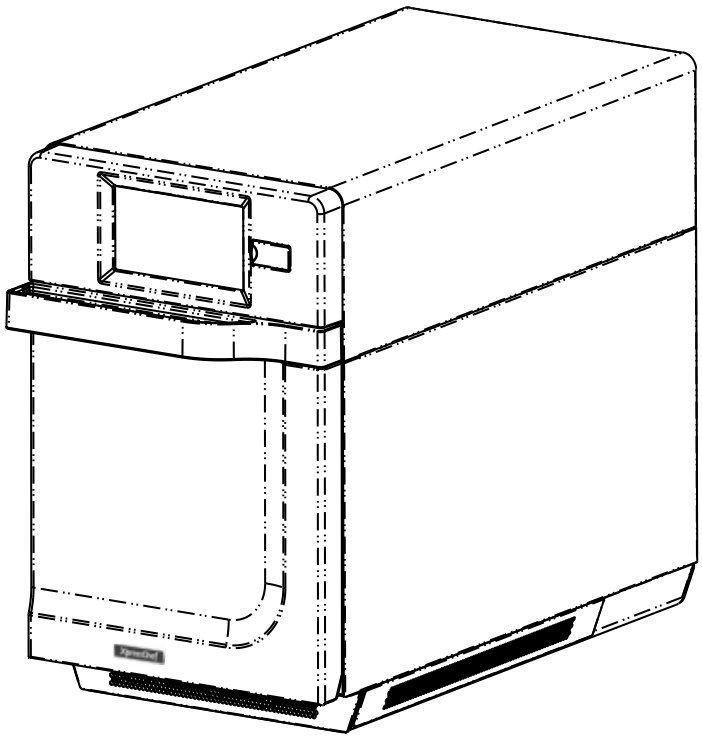
Este documento cubre los modelos de las series XpressChef™ 3i

Manual del usuario

HORNO COMERCIAL DE COMBINACIÓN DE ALTA VELOCIDAD



Conserve estas instrucciones para referencia futura. Si el equipo cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompañe al equipo. Consulte las INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD para obtener información importante de seguridad antes de usar este horno

XpressChef™

Tabla de contenido

Identificación del modelo **3**
Recursos del horno en línea **3**
Aplicación de programación ACP: **3**
Actualizaciones de firmware **3**
Instrucciones importantes de seguridad **4-5**
Instalación y conexión a tierra **6**
Consejos de cocina **7**
Características **8**
Descripciones de menús del panel táctil **9**
Descripciones de íconos de la pantalla táctil **10**
Funcionamiento general del horno **11**
Menú preprogramado **12**
Cocinar con elementos del menú preprogramados **12**
Elementos del menú preprogramados **13**
Cocción manual **14**
Programación manual **15**
Guardar un elemento del menú de cocción manual: **15**
Editar manualmente un elemento del menú existente: **15**
Mover manualmente la receta: **15**
Organización manual: Carpetas **16**
Organización manual: Pestañas **17**
Programación del horno Unidad Flash USB **18**
Exporte el menú a través de la unidad flash USB **18**
Abra el menú en la aplicación de programación ACP **18**
Importe el menú a través de la unidad flash USB **18**
Programación del horno Wi-Fi y Ethernet **19**
Conecte el horno a la red: **19**
Para conectarse a través de Wi-Fi: **19**
Para conectarse a través de Ethernet: **19**
Conecte la computadora al horno a través de Wi-Fi/Ethernet: **19**
Transferencia de información de la receta a través de Wi-Fi/Ethernet: **19**
Información de registro **19**
Cuidado y limpieza **20-21**
Limpieza diaria: **20**
Productos de limpieza recomendados: **20**
Antes de usar por primera vez un horno nuevo: **20**
Mejores prácticas **21**
Limpieza diaria: **21**
Limpieza semanal **21**
1. Limpiar el filtro de aire **21**
Opciones del usuario **22**
Obtenga acceso y modifique las opciones de usuario: **22**
Opciones del usuario predeterminadas **23**
Antes de llamar al servicio técnico **24**

Identificación del modelo

Cuando se comunique con ACP, proporcione información del producto. La información del producto se encuentra en la placa del número de serie del horno. Registre la siguiente información:

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

Si tiene alguna pregunta o si desea localizar a un técnico de ACP, comuníquese con servicio técnico de ACP ComServ.

- **Dentro de** Estados Unidos o Canadá, llame sin costo al 866-426-2621.
- **Fuera de** Estados Unidos y Canadá, llame al 319-368-8195.
- **Correo electrónico:** commercialservice@acpsolutions.com

El servicio de garantía lo debe realizar un técnico autorizado de ACP. ACP también recomienda comunicarse con un técnico autorizado de ACP o el Servicio Técnico de ACP ComServ si se necesita mantenimiento después del vencimiento de la garantía.

Antes de usar su horno, tómese el tiempo para leer las instrucciones de seguridad que se incluyen con el horno.

La información aquí contenida está sujeta a cambios sin previo aviso. Los errores están sujetos a corrección. Para consultar los folletos más recientes del producto, visite **acpsolutions.com/product-literature/**

Recursos del horno en línea

Aplicación de programación ACP

Descargue e instale la aplicación de programación ACP para crear, editar y personalizar el menú y mostrar configuraciones para su horno con una computadora de escritorio o tableta. Para descargar la mejor y más reciente versión de la aplicación de programación ACP, visite **acpsolutions.com/oven-programming**

Actualizaciones del firmware

Para una experiencia óptima del usuario, ACP recomienda usar la última versión de firmware del horno.
Para descargar actualizaciones de firmware e instrucciones de instalación, o para adherirse a las notificaciones de actualización por correo electrónico, visite **acpsolutions.com/oven-programming/**

©2019 ACP, Inc.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ RECONOZCA ESTE SÍMBOLO COMO UN MENSAJE DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

Cuando use equipos eléctricos, debe seguir las precauciones básicas para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio o lesiones a personas, incluidas las siguientes.

1. LEA todas las instrucciones antes de usar el equipo.
2. LEA Y SIGA las "PRECAUCIONES ESPECÍFICAS PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS" en esta página.
3. Este equipo DEBE TENER CONEXIÓN A TIERRA. Conéctelo solamente a un enchufe que esté correctamente CONECTADO A TIERRA. Vea las "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN/PUESTA A TIERRA"página 6.
4. Instale o ubique este equipo solamente según las instrucciones de este manual.
5. Los líquidos u otros alimentos NO se deben CALENTAR en recipientes cerrados ya que son susceptibles a explotar.
6. NO se deben CALENTAR huevos con cáscara y huevos duros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de que ha terminado el calentamiento por microondas.
7. Use este equipo SOLO para su uso previsto, según se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos o vapores en este equipo. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Este aparato NO está diseñado para que lo usen personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan la experiencia y conocimiento necesario, a menos que lo hagan bajo la supervisión o reciban instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad
9. SE DEBE SUPERVISAR A LOS NIÑOS para asegurar de que NO jueguen con el aparato.
10. Si el horno no se mantiene limpio, se podría deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente la vida útil del aparato y posiblemente resultar en una situación peligrosa;
11. Consulte las instrucciones de limpieza página 20-21 de este manual de seguridad del producto.
12. NO caliente biberones en el horno. Los frascos de comida de bebé se deben abrir cuando se calientan y se debe revolver o agitar el contenido antes del consumo para evitar quemaduras.
13. NO opere este equipo si tiene un cable o enchufe dañado, si no está funcionando correctamente o si se ha dañado o caído.
14. SOLAMENTE el personal calificado de servicio puede darle mantenimiento a este equipo, incluido el cable. Se necesitan herramientas especiales para darle mantenimiento al equipo. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para la evaluación, reparación o ajuste.
15. NO cubra ni bloquee las ranuras u otras aperturas del equipo.
16. NO almacene este aparato al aire libre. NO utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, una piscina o en un lugar similar.
17. NO sumerja el cable o el enchufe en el agua.
18. Mantenga el cable alejado de las superficies CALIENTES.
19. NO deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
20. Solamente para uso comercial.

PRECAUCIONES ESPECÍFICAS PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS

1. **NO** intente operar este horno con la puerta abierta ya que podría ocasionar una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante que no anule o manipule los bloqueos de seguridad.

2. **NO** coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ya que se podría acumular suciedad o residuos del limpiador en las superficies de sellado.

3. **NO** opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya ningún daño a la:

1. puerta (doblada)
2. bisagras y pestillos (quebradas o flojas)
3. juntas de la puerta y superficies de sellado.

D. El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona fuera del personal de servicio debidamente calificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

a. NO cocine demasiado los alimentos. Sea muy cuidadoso cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno, debido a la posibilidad de ignición.
b. Quíteles los sujetadores de alambre a las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
c. Si el material dentro del horno se incendia, mantenga la puerta del horno CERRADA, apague el horno y desconecte el cordón eléctrico o desconecte la corriente desde el fusible o panel del disyuntor.
d. NO utilice la cavidad para almacenamiento. NO deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.

⚠ ADVERTENCIA

Los líquidos como el agua, café o té se pueden sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin que parezcan estar hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. Cuando se retira el recipiente del horno microondas, no siempre se observa que burbujee o hierva. ESTO PODRÍA DAR LUGAR A QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DESBORDEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:

i. No sobrecaliente el líquido.
ii. Revuelva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
iii. No utilice recipientes con laterales rectos y cuellos angostos.
iv. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno microondas durante un breve período de tiempo antes de retirarlo.
v. Debe tener cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, tome en cuenta lo siguiente:

1. No debe freír grasa en el horno. La grasa se podría sobrecalentar y sería peligroso manipularla.
2. No cocine ni recaliente con energía de microondas los huevos con cáscara o que tengan la yema entera. La presión podría acumularse y estallar. Perfore la yema con un tenedor o cuchillo antes de cocinar.
3. Perfore la cáscara de las papas, tomates y alimentos similares antes de cocinarlos con energía del microondas. Cuando se perfora la cáscara, el vapor escapa de forma uniforme.
4. No opere el equipo sin haber colocado la carga o alimentos en la cavidad del horno.
5. No se deben preparar palomitas de maíz para microondas en el horno.
6. No utilice termómetros de cocina normales en el horno. La mayoría de termómetros de cocina contienen mercurio y pueden causar un arco eléctrico, mal funcionamiento o daño al horno.
7. No utilice utensilios de metal en el horno.
8. No use papel aluminio en el horno.
9. Nunca utilice papel, plástico u otros materiales combustibles que no sean para cocinar.
10. Cuando se cocine con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.
11. No use toallas de papel que contengan nylon u otras fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calentadas podrían derretirse y hacer que el papel se incendie.
12. No caliente recipientes cerrados o bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompa. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de calentar.
13. Para evitar el mal funcionamiento del marcapasos, consulte a su médico o al fabricante del marcapasos sobre los efectos que la energía del microondas podría tener en el marcapasos.
14. Un técnico autorizado deberá inspeccionar el equipo anualmente. Registre todas las inspecciones y reparaciones para su uso futuro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instalación y conexión a tierra

Instrucciones de conexión/puesta a tierra

El horno debe tener conexión a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica si se produce un cortocircuito eléctrico. Este horno cuenta con un cordón con cable de tierra y un enchufe a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y con conexión a tierra.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o muerte, este horno debe estar conectado a tierra y no se debe modificar el enchufe.

Consulte a un electricista o técnico de servicio si no comprende las instrucciones de conexión a tierra,
o si tiene dudas en cuanto a si el horno está correctamente conectado a tierra.

No utilice una extensión eléctrica.
Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, pídale a un electricista calificado que instale un receptáculo de tres ranuras. Este horno debe conectarse a un circuito independiente que cumpla con los valores eléctricos que se estipulan en las especificaciones del producto. Cuando el horno de la combinación se encuentra en un circuito con otros equipos, podría ser necesario aumentar el tiempo de cocción, y los fusibles podrían quemarse.

Terminal de tierra equipotencial externa *(solo exportación)*

El equipo cuenta con una terminal de conexión a tierra secundaria. La terminal proporciona conexión a tierra externa, además de las clavijas con puesta a tierra del enchufe. Situada en la parte externa del horno, la terminal está marcada con el símbolo que se muestra a la derecha

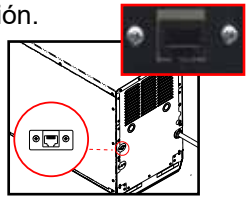
Instalación

PASO 1: Desembalar el horno

⚠ ADVERTENCIA

Peligro por peso excesivo
Se necesitan dos o más personas para mover e instalar el horno.
Si intenta hacerlo solo puede lesionar su espalda u otras partes del cuerpo.

- Inspeccione el horno para ver si tiene daños, tales como abolladuras en la puerta o en el interior del horno.
- Informe de inmediato cualquier abolladura o rotura al lugar donde lo compró.
  No intente utilizar el horno si está dañado.
- Quite todos los materiales de embalaje del interior del horno.
- Si el horno ha estado guardado en una zona sumamente fría, espere unas horas antes de conectar el cable de alimentación.
- Si considera programar a través de Ethernet, retire el tapón plástico del puerto que está en la parte posterior derecha del horno. Use cuidadosamente unas tenazas si es necesario.



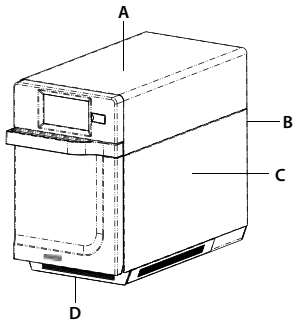
PASO 2: Colocar el horno en la encimera

- La profundidad recomendada de la superficie de la encimera es de 28" (71 cm).
- No instale el horno al lado de una fuente de calor, ni encima de esta, como por ejemplo un horno para pizza o una freidora. Esto puede impedir que el horno funcione correctamente y podría reducir la vida útil de las piezas eléctricas.
- No bloquee ni obstruya los filtros del horno. Deje espacio para realizar la limpieza.
- Instale el horno sobre la superficie de una encimera nivelada.
- El enchufe debe estar ubicado en un lugar accesible.

PASO 3 - Instale la placa de cocción

- Instale la placa de cocción para horno
  1. La cavidad del horno no debe estar caliente.
  2. Coloque la placa de cocción en el horno, con el borde curvado dirigido hacia la parte delantera de la cavidad.

⚠ **NO cocine alimentos directamente sobre el piso del horno.**



Espacios libres para la instalación del horno

A. Deje por lo menos 2" (5.1 cm) de espacio en la parte superior del horno. Un flujo de aire adecuado alrededor del horno enfría los componentes eléctricos. Un flujo de aire restringido no permite que el horno funcione correctamente y reduce la vida útil de las piezas eléctricas.

B. No existe ningún requisito de espacio de instalación para la parte posterior del horno.

C. Deje por lo menos 1/2" (1.27 cm) de espacio a los costados del horno.

D. Instale el horno de manera que la parte inferior del horno esté a por lo menos 3 pies (91.5 cm) del piso.

Consejos de cocina

1. En el XpressChef™ 3i se pueden usar recipientes de metal con una altura no mayor a 1½ pulgada (38 mm). Los diferentes tipos de metal conducen el calor a diferentes velocidades. El aluminio se calienta más rápido que el acero inoxidable. Evite el uso de accesorios y recipientes de silicona.
2. La cocción en etapas ayuda a conservar la calidad de los alimentos congelados y delicados. El terminar las comidas horneadas con 0 % de microondas e ventilador es una excelente manera de agregar un aspecto dorado y crujiente, sin exceso de cocción.
3. Aproveche los accesorios:
   - **Accesorio de estante para placa de cocción** (CP10): Ayuda a obtener panes, pizzas, etc. dorados y crujientes.
   - **Cesta antiadherente** (SB10S, TB10S, MB10S): Para dar un toque dorado y crujiente a los alimentos. También facilita la limpieza. Ideal para productos empanizados como tiras de pollo, papas fritas, palitos de mozzarella y jalapeños empanizados rellenos con queso.(SB10S, TB10S, y MB10S tienen fondo sólido)
   - **Piedra para hornear pizza** (ST10R): Ayuda a dar un toque crujiente y tostado a los panes y pizzas.
   - **Accesorio de parrilla para panini** (RGR10): Permite agregar marcas de parrilla a un producto.
   - **Paleta para horno** (PA10, PA10R): Ayuda a retirar los sándwiches y pizzas de los hornos XpressChef™ 3i. La pala PA10R se almacena debajo del horno XpressChef™ 3i con el juego de patas LG10 instalado (LG10 se vende por separado).
   - **Kit de revestimiento antiadherente** (TL10R): Facilita la limpieza y protege los componentes del horno.
   - **Juego de patas** (LG10): Elevan el horno 4 pulgadas (102 mm).
   - **Cubierta trasera del horno** (BC10R): La cubierta trasera del mismo color esconde los espaciadores, el cable de alimentación eléctrica, las ventilaciones y los rótulos.
   - **Carro de apilamiento** (SC10R): El carro se utiliza para instalar 2 hornos prolijamente apilados, uno en cada estante, con un estante inferior para accesorios
   - **Accesorio de estante superior** (TS10R): Rejilla accesoria con laterales para su instalación en la parte superior del horno.
   - Plato cerámico: Ideal para alimentos que requieren de un recipiente para su contención, como alimentos listos para servir, verduras cortadas o sopas. *(Disponible de inmediato)*
4. La temperatura de horno que se usa con mayor frecuencia es 520 °F (270 °C). Reduzca la temperatura del horno si el producto se cocina por un período prolongado.
5. Forre la placa para hornear con papel manteca para retirar fácilmente los alimentos después de la cocción y para facilitar la limpieza.
6. Los moldes para *muffins* (6 taza) son excelentes para las tartas individuales y *brownies*. Rocíe con aerosol antes de cocinar para retirar fácilmente la comida después de la cocción.
7. Una limpieza frecuente evita la acumulación innecesaria de sustancias que pueden afectar al rendimiento del horno.
8. Use limpiadores como ACP Oven Cleaner (CL10 (US), CL10W (EU)) y ACP Oven Shield Protectant (SH10 (US), PR10W (EU)), u otro producto de limpieza que no contenga amoníaco, fosfatos, cloro, hidróxido de sodio o hidróxido de potasio, ya que estos pueden dañar las piezas fundamentales del horno y anular la garantía de las piezas
   Para obtener resultados óptimos, utilice un revestimiento antiadherente y cámbielo si detecta que se ha desgastado o desprendido en exceso.
9. Los elementos estarán calientes cuando termine de cocinar. Asegúrese de usar manoplas para horno, pinzas o paletas para pizza a fin de retirar los elementos del horno de manera segura.

Cuándo utilizar la cocción por etapas

La cocción por etapas le permite usar hasta cuatro ciclos o etapas diferentes de manera consecutiva, sin que el usuario tenga que ingresar la información en repetidas ocasiones. La etapa de cocción se puede establecer para descongelar alimentos inicialmente, luego cocerlos, y luego mantener la comida caliente hasta el momento de servir.

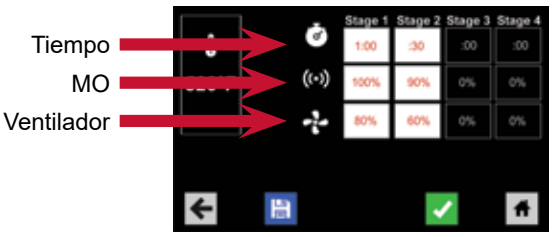
Nota: *El tiempo total de cocción para todas las etapas combinadas no puede exceder los 99:99 (100 minutos y 39 segundos).*

Ejemplo:

ROLLOS DE HUEVO (CONGELADOS)

Tiempo total de cocción: 1:30
Temperatura: 520 °F (270 °C)

	Etapa 1	Etapa 2
Tiempo	1:00	:30
Microondas	100%	90%
Ventilador	80%	60%



©2019 ACP, Inc.
Cedar Rapids, Iowa 52404

Características

1. **Manija de la puerta**

   Diseño ergonómico para usar con una sola mano.

2. **Número de serie de la unidad**

   Situado dentro de la puerta y en la parte posterior del horno.

3. **Filtros de aire**

   El horno tiene 3 filtros de aire magnéticos. Dos situados en la parte inferior de los laterales del horno y otro debajo de la puerta.

4. **Pantalla táctil**

   La pantalla brinda una interfaz de usuario. Se usa para ingresar el tiempo, para programar y para el funcionamiento del horno.

5. **Botón de ENCENDIDO/APAGADO**

   Se usa para encender el horno.

6. **Puerto USB/Cubierta protectora**

   El horno tiene un puerto de datos USB. Utilizar con memoria flash estándar.

7. **Puerto de Ethernet**

   El horno tiene un puerto de Ethernet. Usar con cables de Ethernet estándar.

8. **Placa de Cocción (CP10)**

   El horno está equipado con una placa de cocción extraíble que ayuda a obtener panes, pizzas, etc. dorados y crujientes.

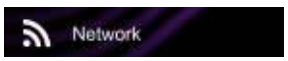
9. **Botón de reinicio de emergencia**

   El horno tiene un botón de reinicio de emergencia que permite a los usuarios reiniciar el horno de manera fácil y rápida, sin necesidad de acceso a la fuente de alimentación.

   Para acceder al botón Restablecer:

   a. Quite el filtro de aire magnético delantero.
   b. Busque el orificio de entrada de aire al fondo del lado izquierdo y presione hacia arriba el botón para restablecer el horno.

Descripciones de menús del panel táctil

	PANTALLA DE MENÚ • Desplácese hacia arriba o hacia abajo para elegir entre diferentes categorías
	CAMBIAR LA TEMPERATURA • Cambios de temperatura actual del horno
	RECETA MANUAL • Introducir manualmente la configuración de una receta
	EDITAR RECETA • Cambio de temperatura actual del horno
	MOVER RECETA • Mueve/reorganiza cada receta programada
	ADMINISTRAR CARPETAS • Agregar o editar carpetas de receta
	ADMINISTRAR PESTAÑAS • Agregar o editar pestañas de receta
	**RED** • Conectar el horno a Wi-Fi
	CARGAR ARCHIVO • Transferir un archivo el archivo* del menú en el horno a través de una unidad flash USB
	OPCIONES DEL USUARIO • Modificar una gran variedad de opciones del usuario como sonido de tecla, temperatura, etc.

Descripciones de íconos de la pantalla táctil

	ÍCONO DE ENCENDIDO • Presione para precalentar el horno. (*El ventilador continuará funcionando si la temperatura es mayor a 200 °F/95 ºC).*
	ÍCONO DE MENÚ • Presione para acceder a una pantalla de menú para editar recetas manualmente, cambiar opciones del usuario, etc.
	ÍCONO DE INICIO • Presione para volver a la pantalla de inicio
	REGISTRO DE TIEMPO • Indica la columna de registro de tiempo en la entrada de cocción manual
	REGISTRO DE LA ENERGÍA DEL MICROONDAS • Indica la columna de registro de la energía del microondas en la entrada de cocción manual
	REGISTRO DE LA ENERGÍA DEL VENTILADOR • Indica la columna de registro de la energía del ventilador en la entrada de cocción manual
	ÍCONO GUARDAR • Presione para guardar una receta programada manualmente y vuelva a la pantalla principal
	ÍCONO DE MARCA DE VERIFICACIÓN VERDE • Presione para empezar la cocción después de ingresar manualmente una receta. Presione para guardar los cambios
	ÍCONO VOLVER • Presione para volver a la pantalla anterior
	SIGUIENTE ÍCONO • Presione para avanzar a la siguiente pantalla
	ÍCONO ELIMINAR • Presione para borrar el elemento de menú, carpeta o red
	ÍCONO PAUSA • Presione para pausar un ciclo de cocción
	ÍCONO DETENER • Presione para cancelar un ciclo de cocción. Presione para detener y regresar a la pantalla principal.
	ÍCONO DE CARPETA NUEVA • Presione para añadir carpeta nueva.
	ÍCONOS DE CARPETA • Se utilizan para organizar recetas programadas. Se puede personalizar con color, ícono o imagen ; *por ejemplo: Carpeta de pizza: pizza de queso, pizza de pepperoni, etc.*
	ÍCONOS DE LA PESTAÑA • Se utilizan para organizar recetas programadas. *Ejemplo: Menús de AM o PM*
	ÍCONO DE RECETA PROGRAMADA • Presione para iniciar el ciclo de cocción por la receta deseada

Funcionamiento general del horno

Encender horno, precalentar

Este horno puede ser programado a una temperatura de precalentamiento de entre 200 °F (95 °C) y 520 °F (270 °C).

El horno debe estar enchufado. (*La pantalla se encenderá en "Modo de espera" en un lapso de aproximadamente 30 segundos).*

Toque el ícono verde de "Encender".

La temperatura de precalentamiento del horno aparecerá en la pantalla.

Tocar nuevamente el botón de encendido para interrumpir el precalentamiento, o tocar el ícono del menú color azul para tener acceso del menú y a las opciones de usuario.

Apagar el horno

Al final del día, apague el horno al presionar el ícono verde “Encender” en la pantalla. El horno comenzará a enfriarse.

El ventilador del horno continuará funcionando para enfriar el horno.

Aparece la pantalla de "Enfriamiento" y permanece encendida hasta que la temperatura del horno está por debajo de 200 °F (95 °C)

⚠ **Precaución:**
Para evitar daños al motor de convección no desconecte el aparato para apagar ni apague el interruptor de alimentación hasta que el ventilador se detenga.

Métodos de cocción y programación

- Cocinar con elementos del menú preprogramados
- Cocción manual y programación de horno
- Creación de menú y recetas mediante la Interfaz de Aplicación de programación ACP
- Programación USB
- Programación Wi-Fi
- Programación de Ethernet

Puede añadir y organizar la información del recetario creando fichas, carpetas y recetas nuevas. Consulte las siguientes páginas para obtener más información. (pp. 14-17)

Para descargar y ver los menús de ejemplo, visite **acpsolutions.com/oven-programming/**

Uso por primera vez

Configure las opciones del usuario

Hay varias opciones que puede cambiar para personalizar el funcionamiento del horno para su negocio. Para acceder y editar las opciones de usuario, consulte **página 22 y página 23.**

Configure la fecha y la hora según su hora local. Este horno mantiene un registro de datos que es utilizado para diagnosticar y solucionar errores. Es importante tener una fecha y hora exactas para el registro de datos.

©2019 ACP, Inc.
Cedar Rapids, Iowa 52404

Pieza N.° 20217504
Instrucciones originales

Menú preprogramado

La pantalla de inicio en el horno muestra las opciones de receta. Desplácese hacia arriba y hacia abajo con el dedo para navegar a través de las recetas y menús en la pantalla. Después de que el horno se ha precalentado, aparece el menú. El horno de alta velocidad viene preprogramado con varios elementos de menú para facilitar la cocción.

Nota: *Vea la página siguiente para las configuraciones de cada elemento del menú preprogramado.*

Los elementos estándares del menú preprogramado incluyen:

1. Cacerola de desayuno
2. Sándwich para el desayuno
3. Omelet
4. Derretido de atún
5. Tortas de cangrejo
6. Pizza
7. Panini Reuben
8. Panini Muffuletta
9. Tacos de pescado,
10. salmón
11. Verduras asadas
12. Papa horneada
13. Sándwich de helado
14. Piña asada
15. Alitas de pollo
16. Papas fritas
17. Camarón

Cocinar con elementos del menú preprogramados

1. Después de que se ha precalentado el horno a la temperatura deseada, abra la puerta del horno,
   coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
2. Despláce la lista para elegir el alimento deseado del menú y toque el elemento del alimento que desea cocinar. El ciclo de cocción se iniciará y se mostrará en la pantalla el tiempo de cocción restante.

Nota: *Si está activada la opción "Advertencia de precalentamiento" (para la configuración personalizada de usuario, consulte página 23) y la temperatura de precalentamiento difiere de la temperatura de precalentamiento predetermnada, el control interrumpirá el ciclo de cocción. Para garantizar que el horno alcanza la temperatura deseada antes de iniciar el ciclo de cocción, active "Advertencia de precalentamiento" en las opciones del usuario.*

3. Al final del ciclo de cocción, el horno emite un pitido y muestra la animación. Retire los alimentos del horno.

1

2

3

Elementos del menú preprogramados

El horno de alta velocidad viene preprogramado con varios elementos de menú para facilitar la cocción. Puede utilizar estos elementos como base para desarrollar nuevos elementos de menú.

LA RECETA Y LA TEMPERATURA DE COCCIÓN	CONFIGURACIONES PARA EL MODELO DE 2000W	CONFIGURACIONES PARA EL MODELO DE 1000W
CACEROLA DE DESAYUNO Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:00 50% 0% 2 0:40 40% 40%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 2:45 50% 10%
SÁNDWICH PARA EL DESAYUNO Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 0:50 60% 10%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 0:55 60% 0%
OMELET Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:00 60% 0% 2 0:50 50% 10%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 2:10 60% 0%
DERRETIDO DE ATÚN Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 0:20 60% 0% 2 0:10 40% 10%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 0:45 60% 10%
TORTAS DE CANGREJO Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 0:40 90% 10% 2 0:25 60% 40% 3 0:10 100% 100%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:30 90% 10% 2 0:15 60% 50%
PIZZA Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 2:00 40% 0% 2 0:20 60% 30% 3 0:10 70% 30% 4 0:20 0% 60%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 2:00 80% 0% 2 1:00 40% 0% 3 0:10 100% 30%
PANINI REUBEN Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 0:40 60% 10%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:00 60% 10%
PANINI MUFFULETTA Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 0:40 50% 50% 2 0:05 80% 80%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:00 60% 50%
TACOS DE PESCADO Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:30 50% 30%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 2:10 50% 30%
SALMÓN Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:55 40% 20% 2 0:10 100% 20%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 2:30 50% 20% 2 0:10 100% 20%
VERDURAS ASADAS Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:30 100% 100%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 2:00 100% 100%
PAPA HORNEADA Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 0:55 100% 10% 2 2:00 80% 0% 3 2:00 60% 10%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 5:00 100% 10% 2 2:45 80% 10%
SÁNDWICH DE HELADO Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 0:35 30% 20%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 0:35 50% 40%
PIÑA ASADA Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:00 80% 40%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:00 80% 40%
ALITAS DE POLLO Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:15 100% 0% 2 1:15 80% 10%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 2:00 100% 0% 2 2:00 100% 10%
PAPAS FRITAS Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:00 100% 100%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:30 100% 80%
CAMARÓN Temperatura: 270°C (520 °C)	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:05 30% 60%	ETAPA TIEMPO MW VENTILADOR 1 1:05 60% 60%

SIGNIFICADOS DE LAS ABREVIATURAS:
MW = Potencia del microondas
Ventilador = Potencia de convección

©2019 ACP, Inc.

Cocción manual

Nota: La opción de “Cocción manual” debe estar activada en opciones del usuario (Consulte página 22 y página 23)

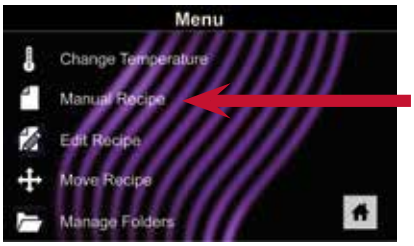
Utilice cocción manual cuando desea un tiempo introducido específico y niveles de potencia de cocción. Es muy útil cuando está experimentando con nuevos alimentos. El tiempo de cocción total es de 99:99 (100 minutos y 39 segundos)El microondas y el ventilador se pueden configurar en niveles de potencia entre 0 y 100 %.

Nota: *También puede crear y editar recetas mediante la aplicación de programación ACP.*

1. Después de precalentar el horno, toque el ícono de menú azul.

   Nota: *Para garantizar que el horno alcanza la temperatura deseada antes de iniciar el ciclo de cocción, active “Advertencia de precalentamiento” en las opciones del usuario.*

2

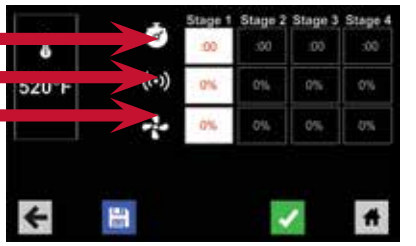


2. Toque la opción *“Receta manual”*.

3. Para cambiar **la temperatura** de cocción por receta, toque el ícono de temperatura en la parte superior e ingrese la nueva temperatura. Dos temperaturas utilizadas aparecerán para la selección rápida.
   Toque la marca de verificación verde después de introducir una temperatura.

4. Para la Etapa 1, ingrese **el tiempo de cocción** usando el cuadro de entrada de tiempo. Aparecerá un teclado numérico. Ingrese la hora. Toque el ícono de “Aceptar”.

4-6
Tiempo
MO
Ventilador



5. Seleccione la potencia deseada **del microondas** usando el cuadro de entrada de potencia del microondas. Elija entre opciones de 0% a 100%.

6. Seleccione la velocidad **deseada usando** el cuadro de entrada de velocidad del ventilador. Elija entre opciones de 0% a 100%. .

7. Repita los pasos 4 a 6 para cada etapa de cocción, si se necesita más de una etapa de cocción.

   Nota: *Para guardar sin cocinar primero, toque el ícono guardar.*

Siga las instrucciones en la página siguiente.

8. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Toque el ícono de la marca de verificación verde para comenzar a cocinar..

   Una vez que el ciclo de cocción esté completo, abra la puerta y utilice guantes/pala para horno para retirar cuidadosamente los alimentos.
   La pantalla volverá a la pantalla de entrada manual. Vea las instrucciones en la siguiente página para guardar y editar un elemento del menú de cocción manual.

©2019 ACP, Inc.

Guardar un elemento del menú de cocción manual:

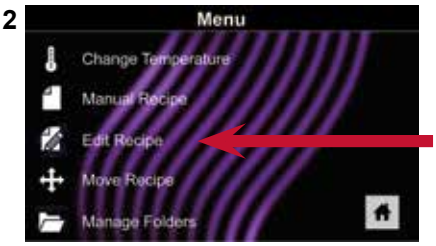
1. Para guardar la configuración y crear un elemento del menú, toque el ícono azul de guardar.
2. Elija un color de fondo y el ícono o una imagen para personalizar el elemento del menú. Toque la flecha derecha para pasar a la siguiente pantalla.
3. Dé un nombre a la receta y toque la marca de verificación verde para guardar.
4. Para reorganizar los elementos del menú, puede tocarlos, sostenerlos y arrastrarlos. Toque la marca de verificación verde para completar este paso y guarde el elemento del menú.

Nota: Para menús más grandes y más complejos, puede resultar más práctico crear y editar menús con la Aplicación de programación ACP. Para obtener instrucciones detalladas, visite: acpsolutions.com/oven-programming/

Editar manualmente un elemento del menú existente:

1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Toque la opción “Editar receta”.
3. *Toque la receta que desea editar. El control indicará la pantalla de edición manual, donde puede revisar los ajustes de cocción.*

   ***Para eliminar el elemento del menú**, toque el ícono del cubo de basura naranja. Toque la marca de verificación verde para confirmar, o toque la“X” para descartar.*

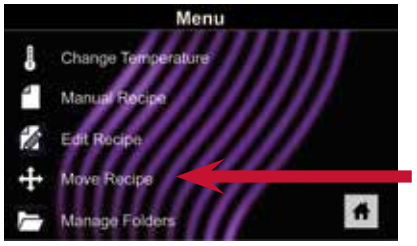


4. **Nota:** Omita este paso si no desea cocinar nada.

   Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Toque el ícono de marca de verificación verde para comenzar a cocinar con las configuraciones de cada elemento del menú revisadas. La pantalla volverá a la pantalla de entrada manual al final del ciclo de cocción.
5. Toque el ícono de la flecha derecha para guardar los cambios realizados en la configuración de cocción y pase a la siguiente pantalla.
6. Si lo desea, elija un color de fondo diferente. Toque la flecha derecha para seleccionar una imagen en la siguiente pantalla. Toque la flecha derecha nuevamente para pasar a la siguiente pantalla.
7. Si lo desea, cambie el nombre de la receta. Toque la marca de verificación verde para guardar el elemento del menú.

Mover manualmente la receta:

1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Toque la opción “Mover receta”.
3. Toque, sostenga y arrastre las recetas a diferentes ubicaciones en la pantalla. **Mueva la receta a una carpeta:** Toque, sostenga y arrastre la receta a la carpeta. **Mueva una receta fuera de una carpeta:** Toque, sostenga y arrastre la receta en la parte superior de la pantalla.

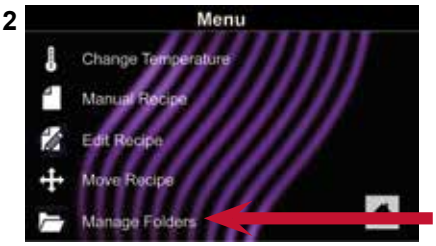


©2019 ACP, Inc.

Organización manual: Carpetas

Crear manualmente una carpeta de la receta:

Nota: *También puede crear carpetas mediante la aplicación de programación ACP.*



1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Toque la opción *"Administrar carpetas"* en la pantalla del menú.

3. Para crear una nueva carpeta, toque el ícono de carpeta gris en la parte inferior de la pantalla.

4. Elija un color de fondo y el ícono o una imagen para personalizar la carpeta. Toque el ícono de la flecha derecha.

5. Dé un nombre a la carpeta y toque la marca de verificación verde para guardar.

6. Confirme que la nueva carpeta aparece en la pantalla principal. Toque el ícono de marca de verificación verde una vez más para guardar la carpeta nueva.

Editar manualmente una carpeta de la receta existente:

Nota: *También puede editar carpetas mediante la aplicación de programación ACP.*

1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Toque la opción *"Administrar carpetas"* en la pantalla del menú.
3. Toque la carpeta que desea editar.

Para eliminar la carpeta*: Toque el ícono del cubo de basura naranja. Toque la marca de verificación para confirmar. O presione la "X"para descartar.*

4. Si lo desea, seleccione una fotografía, ícono o color diferente para la carpeta.
   Toque el ícono de la flecha derecha para pasar a la siguiente pantalla.

5. Si lo desea, cambie el nombre de la receta.
   Toque la marca de verificación verde para guardar los cambios.

6. Toque el ícono de marca de verificación verde una vez más para guardar la carpeta revisada.

©2019 ACP, Inc.

Organización manual: Pestañas

Crear manualmente una pestaña de la receta

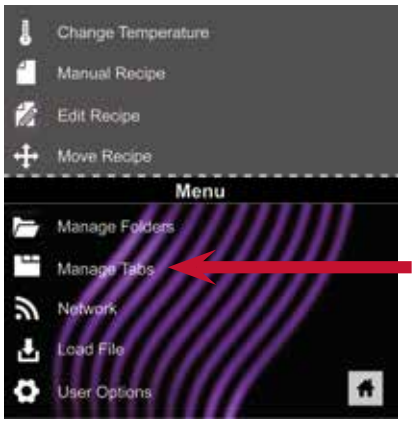
Nota: *También puede crear carpetas mediante la aplicación de programación ACP.*

1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Toque la opción *"Administrar pestañas"* en la pantalla del menú.

3. Toque la opción "Añadir pestaña"
4. Aparecerá una nueva pestaña en la parte superior de la pantalla.

5. Toque el ícono de inicio para volver a la pantalla principal.

2



Editar manualmente una pestaña de la receta existente:

Nota: *También puede crear carpetas mediante la aplicación de programación ACP.*

1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Toque la opción *"Administrar pestañas"* en la pantalla del menú.
3. Toque la pestaña deseada para ser editada.

Cambiar la imagen de la pestaña: Toque la opción "Elegir ícono". Seleccione una imagen y luego toque el ícono de marca de verificación verde.

Agregar texto a la pestaña: Toque la opción "Ingresar texto en la pestaña". Ingrese el texto deseado y toque la marca de verificación verde para guardar.

Reubicar la pestaña: Toque la opción “Mover pestaña hacia la derecha” o “Mover pestaña hacia la izquierda”.

Eliminar la pestaña: Toque la opción "Eliminar pestaña".

4. Después de que se hayan hecho cambios, toque el ícono de inicio para guardar y volver a la pantalla principal.

©2019 ACP, Inc.

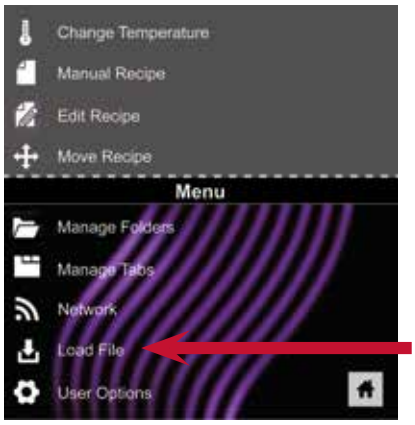
Programación del horno Unidad flash USB

Precaución: *Al subir un nuevo archivo, se sobrescribirán los elementos existentes del horno. Para asegurar que los elementos no se pierdan, haga una copia de seguridad de los archivos al exportarlos a la unidad de USB.*

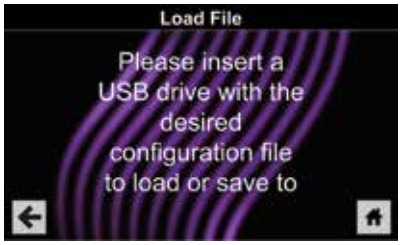
Exporte el menú a través de la unidad flash USB

1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Desplácese hacia abajo y toque la *opción "Cargar archivo"*
3. Desplácese hacia abajo y toque la *opción "Cargar archivo.*
4. Cuando se le pida, seleccione "Exportar archivos".
   Aparecerá la pantalla "Copiar archivos".
   No **retire** la unidad flash USB hasta que aparezca la pantalla "Éxito".
5. Una vez que ha cargado el archivo, toque el ícono "Inicio" para volver a la pantalla principal. Retire la unidad flash USB. Se cargarán la configuración y los elementos del menú en la unidad flash USB y estarán listos para usar en la aplicación de programación ACP.

2



3

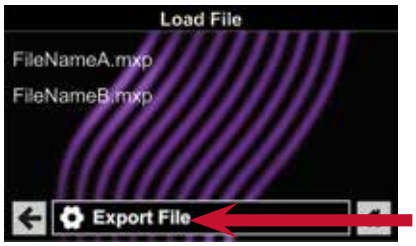


Abra el menú en la aplicación de programación ACP

Nota:*para obtener instrucciones más completas, consulte la guía del usuario de la aplicación de programación ACP en línea.*

1. Inserte la unidad flash en el puerto USB de la computadora.
2. Abra la aplicación de programación ACP.
3. Seleccione el "Archivo", luego "Abrir". Navegue a la unidad flash. Seleccione el archivo del menú y abra.

4



Importe el menú a través de la unidad flash USB

1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Desplácese hacia abajo y toque la *opción "Cargar archivo"*

   Precaución: *Subir un nuevo archivo sustituirá los elementos existentes en el horno. Para asegurar que no se pierdan los artículos, primero haga una copia de seguridad de los archivos al exportarlos a la unidad USB.*
3. Cuando se le pida, inserte la unidad flash en el puerto USB
4. Toque el archivo que desea cargar.
5. Una vez que haya cargado el archivo, toque el ícono "Inicio" para volver a la pantalla principal.
   La configuración y los elementos del menú ahora estarán cargados y listos para usar.

4

Programación del horno Wi-Fi y Ethernet

Conecte el horno a la red:

1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Toque la opción *"Red"*.
3. Conecte a la red con la opción de Ethernet o Wi-Fi:

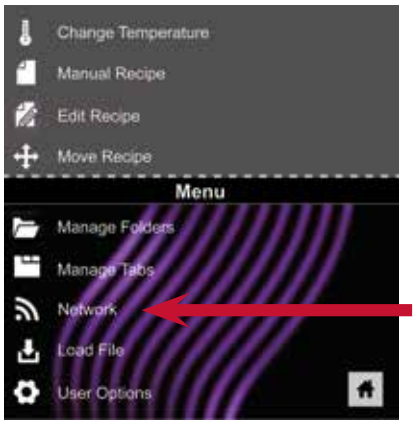
Para conectarse a través de Wi-Fi:

- Habilite la capacidad de Wi-Fi al tocar la opción "Encendido".
- Seleccione la red Wi-Fi deseada. Introduzca la contraseña de la red. Si la red no aparece inmediatamente, toque "Buscar" para localizar la red Wi-Fi.

Para conectarse a través de Ethernet:

- Asegúrese de que el cable Ethernet esté conectado en la parte posterior del horno y el enchufe de pared. Si es necesario, utilice tenazas para eliminar cuidadosamente el tapón de plástico del puerto de Ethernet de la parte posterior derecha del horno. Inserte el cable de Ethernet.

2



Conecte la computadora al horno a través de Wi-Fi/ Ethernet:

1. Conecte una computadora a la misma red e ingrese la contraseña.
2. Una dirección IP aparecerá en el control del horno una vez que se haya conectado a la red. Abra una ventana del navegador de Internet en la computadora y escriba la dirección IP exactamente como aparece en la pantalla del horno.
3. Introduzca su información de registro:

Información de registro	
Nombre de usuario	ACP_MXP
Contraseña	Express

4. El horno y la computadora ahora están conectados

Transferencia de información de la receta a través de Wi-Fi/Ethernet:

1. Después de conectar la computadora al horno e iniciar sesión, haga clic en la pestaña "Cargar recetas" de la ventana del navegador.

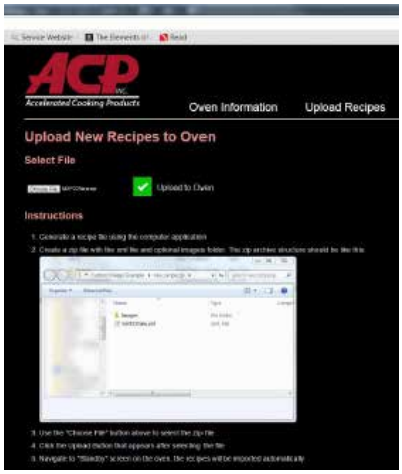
   Precaución: *Subir un nuevo archivo sustituirá los elementos existentes en el horno. Para asegurar que no se pierdan los artículos, primero haga una copia de seguridad de los archivos al exportarlos a la unidad USB.*

2. Suba el archivo del menú. Para ello, siga las instrucciones en la página web. Toque la marca de verificación verde.
3. Una vez que el archivo se ha cargado completamente, aparecerá un mensaje que dice *"¡Carga exitosa!"* Las recetas se importarán cuando el horno entre en modo de espera.

4. Para cambiar el ciclo del horno a través del modo de espera, toque el ícono de inicio verde y luego el ícono de energía verde. El horno comenzará a enfriarse. Toque el ícono de alto rojo para volver a la pantalla de inicio. La configuración y los elementos del menú deben cargarse y estar listos para usar.

¿Necesita actualizar la información del recetario para varias ubicaciones?

Contacte con nosotros en **commercialservice@acpsolutions.com** *para obtener información más detallada sobre la asistencia para SFTP y el Wi-Fi de empresa.*



©2019 ACP, Inc.

Cuidado y limpieza

Siga las recomendaciones que se indican a continuación y en la siguiente página para el mantenimiento correcto de los hornos XpressChef™ 3i.

⚠ El uso de productos de limpieza cáusticos o que contengan amoníaco, fosfatos, cloro, sodio o hidróxido de potasio (lejía) puede dañar piezas esenciales del horno. No utilice sistemas de limpieza con agua a presión. **El uso de productos de limpieza no aprobados anulará los términos de la garantía.**

Equipo de limpieza recomendado:

Toalla húmeda, estropajo de plástico, limpiador para hornos ACP (artículo CL10 (US) artículo CL10W (EU)), protector para hornos ACP (artículo SH10 (US) artículo PR10W (EU)), lavavajillas líquido suave, guantes de goma, gafas de seguridad, paño de microfibra

Para un horno nuevo, antes de usarlo por primera vez:

Cuando el horno esté limpio, pulverice protector para hornos ACP (SH10) sobre la toalla húmeda y limpie todas las superficies interiores. No retire el protector para hornos. Encienda el horno y precaliéntelo para empezar a cocinar.

⚠ ADVERTENCIA

Use guantes y gafas de protección durante la limpieza del horno.

Para evitar quemaduras, manipule los utensilios, los accesorios y la puerta con cuidado. Espere a que el horno, los utensilios y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos. El horno, los utensilios y los accesorios se calientan durante el uso

Si no mantiene el horno limpio, se podría deteriorar la superficie, lo que podría reducir la vida útil del aparato e incluso provocar una situación peligrosa.

Prácticas recomendadas

LIMPIE el horno diariamente.

USE guantes y gafas protectoras durante la limpieza.

USE siempre el equipo de limpieza recomendado: *Toalla húmeda, estropajo de plástico, limpiador para hornos ACP (CL10) y protector para hornos ACP (SH10).*

ESPERE a que el horno y los utensilios se enfríen antes de limpiarlos

RETIRE los alimentos del horno al final del ciclo.

USE únicamente accesorios aptos para altas temperaturas y uso en microondas.

LAVE la placa de cocción con agua jabonosa tibia y déjela secar al aire

COLOQUE los recipientes de cocina en el centro de la rejilla del horno, sin que toquen las paredes del horno.

NO use limpiadores cáusticos.

NO use productos de limpieza cáusticos o que contengan amoníaco, fosfatos, cloro, sodio o hidróxido de potasio (lejía).

NO utilice sistemas de limpieza con agua a presión.

NO rocíe la solución de limpieza en las perforaciones.

NO utilice estropajos abrasivos para limpiar la cubierta superior de la cavidad o el sellador rojo situado en las esquinas de la cavidad.

NO cocine alimentos envueltos en plástico.

NO haga funcionar el horno vacío (sin carga) en modo microondas.

Para preguntas químicas relacionadas con el limpiador para hornos ACP y el protector para hornos ACP, consulte las fichas de datos de seguridad (MSDS) de Chemco o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de ACP, Inc. ComServ.

Contacto de XpressChef™:

ComServ Commercial Service

866-426-2621

correo electrónico: **commercialservice@acpsolutions.com**

©2019 ACP, Inc.

LIMPIEZA DIARIA:

1. PREPARE EL HORNO

1. Presione el botón ON/OFF para apagar el horno. El ventilador funcionará durante unos minutos para enfriar más rápidamente el interior del horno.
   Deje que la temperatura interior del horno alcance la temperatura ambiente antes de limpiarlo.

   Nota:*Para que el horno se enfríe más rápidamente, coloque una bandeja con hielo dentro del horno después de apagarlo.*

2. Cuando el horno esté frío, extraiga la placa de cocción y otros accesorios de la cavidad.

2. LIMPIE EL INTERIOR DEL HORNO

PARA HORNOS CON REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

1. Limpie el interior del horno con una toalla limpia, húmeda y caliente. Enjuague y escurra la toalla. Repita el procedimiento 2-3 veces para eliminar los restos de partículas del horno.
2. **PARA LA SUCIEDAD MÁS INCRUSTADA**, utilice el limpiador para hornos ACP (CL10):
   a. Utilice guantes de goma y gafas de seguridad. Rocíe la puerta y la cavidad del horno con limpiador para hornos ACP (CL10). Evite rociar sobre las perforaciones. Deje que el limpiador actúe durante 2 minutos.
   ⚠ **NO rocíe la solución de limpieza en las perforaciones.**
   b. **LIMPIE EL INTERIOR DEL HORNO.** Limpie el interior del horno con una toalla limpia y húmeda; después enjuague la toalla y escúrrala. Repita el procedimiento 2-3 veces para eliminar los restos de limpiador de horno y de partículas.

PARA HORNOS SIN REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE

1. Utilice guantes de goma y gafas de seguridad.
2. **LIMPIE EL INTERIOR DEL HORNO:** rocíe la puerta y la cavidad del horno con limpiador para hornos ACP (CL10).
   ⚠ **NO rocíe la solución de limpieza en las perforaciones**
   Deje que el limpiador actúe durante 2 minutos.
   a. Limpie las partes metálicas de la puerta y el interior del horno con un estropajo de plástico.
   b. Limpie la cubierta superior de la cavidad con un paño húmedo rociado con limpiador y aplique una presión suave para limpiar la cubierta superior de la cavidad.
   c. Limpie la zona de perforaciones con un paño húmedo rociado con limpiador.
3. **LIMPIE EL INTERIOR DEL HORNO.** Limpie el interior del horno con una toalla limpia y húmeda; después enjuague la toalla y escúrrala.
   Repita el procedimiento 2-3 veces para eliminar los restos de limpiador de horno y de partículas.
4. **APLIQUE EL PROTECTOR PARA HORNOS.** Cuando el horno esté limpio, rocíe una capa fina de protector para hornos ACP (SH10) sobre todas las superficies interiores.
   No retire el protector para hornos.

3. LIMPIE LOS ACCESORIOS

1. **LIMPIE LA PLACA DE COCCIÓN:** Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de limpiarla,
   a. Limpie la placa con un lavavajillas líquido (p. ej., Dawn®) y una esponja no abrasiva o un cepillo de cerdas suaves.
   b. **PARA LA SUCIEDAD MÁS INCRUSTADA**: sumerja la placa de cocción en agua jabonosa caliente durante 10 minutos. Los restos quemados de alimentos deberían desprenderse después del remojo. Utilice limpiador Friend® de Bar Keeper y un estropajo de plástico para el mantenimiento, asegurándose de enjuagar bien.
   ⚠ **NO utilice limpiadores a base de lejía (p. ej., hidróxido de sodio), ya que reaccionan con el aluminio y degradan la superficie**
2. Para otros accesorios, consulte la hoja de instrucciones incluida en el envase original

4. LIMPIE EL EXTERIOR DEL HORNO

1. **LIMPIE EL EXTERIOR DE LA PUERTA** y otras superficies con un paño, esponja o estropajo de nylon limpio, y una solución de detergente suave y agua tibia.
2. **LIMPIE LA PANTALLA TÁCTIL** con un paño de microfibra seco o húmedo.
   ⚠ **NO utilice Windex ni otros productos químicos agresivos. NO rocíe líquido sobre la pantalla**

LIMPIEZA SEMANAL

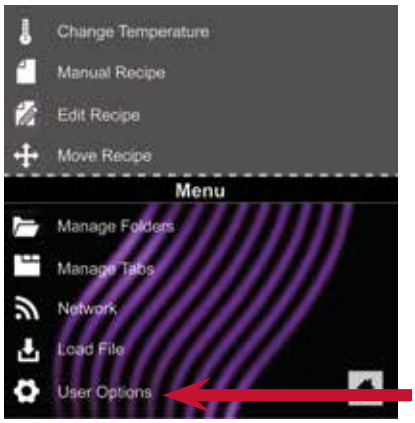
1. LIMPIE LOS FILTROS DE AIRE

1. Retire los 3 filtros de aire magnéticos, situados a lo largo de la base en la parte frontal y los laterales del horno.
   ⚠ **PRECAUCIÓN: NO haga funcionar el horno sin los filtros de aire colocados.**
2. Lave los filtros con una solución de detergente suave y agua tibia.
3. Enjuáguelos y séquelos bien.
4. Coloque los filtros limpios en la base de la parte frontal y los laterales.

©2019 ACP, Inc.

Opciones del usuario

Hay varias opciones que puede cambiar para personalizar el funcionamiento del horno para su negocio. La siguiente tabla página 23muestra estas opciones; la configuración de fábrica aparece en negrita.



Obtenga acceso y modifique las opciones de usuario:

1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Desplácese hacia abajo y toque para seleccionar "Opciones del usuario".
3. Utilice este menú para modificar la configuración del horno. Toque la flecha izquierda para volver al menú después de hacer cada cambio.

Nota: *También puede crear opciones de usuario mediante la aplicación de programación ACP.*

Nota: *La temperatura de precalentamiento en el menú de opciones de usuario programará el horno para que caliente a determinada temperatura cada vez que se enciende*

Hora y fecha

Este horno mantiene un registro de datos de información, incluidos la fecha y hora de operación. Esta información es utilizada para diagnosticar y solucionar errores. Es importante tener una fecha y hora exactas para el registro de datos.

1. Seleccione la **hora**. Elija el formato (*12 horas o 24 horas*). Ingrese la hora local.
2. Toque la flecha de la izquierda para volver al menú.
3. Seleccione **la fecha**. Elija el formato (*MM/DD/AAAA o DD/MM/AAAA*). Ingrese la fecha de hoy.
4. Toque la flecha de la izquierda para volver al menú.

Permitir cocción manual

Habilite la opción de cocción manual para ver las opciones**Permitir guardar manualmente**.

Código PIN

Si habilita el **código PIN,** seleccione un PIN numérico de 4 dígitos. El código PIN debe estar habilitado antes que el técnico capacitado pueda ingresar el Modo de servicio

Recordatorio de limpieza del filtro

Cuando aparece el mensaje "Limpiar filtro", limpie bien los filtros de aire. **Limpiar los filtros de aire no eliminará el mensaje.** El mensaje se detendrá automáticamente después de 24 horas.

a. Marque el cuadro "Limpiar filtro" para confirmar la limpieza.
b. Seleccione "Anular" para cerrar la ventana emergente.

Nota: *Si está marcada la casilla "Limpiar filtro", se reinicia el tiempo de recordatorio.*

La frecuencia de limpieza necesaria de los filtros de aire depende del uso del microondas y de las condiciones ambientales. Una vez que se haya determinado la frecuencia, defina la opción de usuario para el marco de tiempo apropiado.

Se deben limpiar los filtros de aire y rejillas de ventilación con frecuencia para evitar el sobrecalentamiento del horno. Consulte “1. Limpiar el filtro de aire” en la página 21 para ver las instrucciones de limpieza.

Advertencia de precalentamiento

Para garantizar que el horno alcanza la temperatura deseada antes de iniciar el ciclo de cocción, active **Advertencia de precalentamiento** en las opciones del usuario. Active la configuración cuando use una receta con una **temperatura inicial de precalientamiento** diferente a la predeterminada.

©2019 ACP, Inc.

Opciones del usuario predeterminadas

La siguiente tabla muestra estas opciones de usuario estándares; la configuración de fábrica de cada modelo aparece en negrita.

	ESTÁNDAR POR DEFECTO DE CADA MODELO	
Opción del usuario	**XpressChef™ 3i, 60Hz**	**XpressChef™ 3i, 50Hz**
Idioma	**Inglés,** chino (mandarín), Japonés, coreano, ruso, alemán, francés, italiano, polaco, danés, griego, latín, sueco, portugués, español, tailandés, lao, holandés, vietnamita, árabe, ucraniano, filipino, noruego, hindi, bengalí	**Inglés,** chino (mandarín), Japonés, coreano, ruso, alemán, francés, italiano, polaco, danés, griego, latín, sueco, portugués, español, tailandés, lao, holandés, vietnamita, árabe, ucraniano, filipino, noruego, hindi, bengalí
Tiempo ** el registro del tiempo se puede personalizar por hora y minutos*	*12 Hr *24 Hr	*12 Hr *24 Hr
Fecha **el registro de tiempo se puede personalizar por día, mes y año*	*MM / DD / AAAA *DD / MM / AAAA	*MM / DD / AAAA *DD / MM / AAAA
Sensores de temperatura	Grados Celsius (Centígrados) **Grados Fahrenheit**	**Grados Celsius** Grados Fahrenheit
Temperatura de precalentamiento *200ºF - 520ºF (93ºC - 270ºC)*	**520˚F (270˚C)**	**270˚C (520˚F)**
Activación del teclado	**30 segundos** 60 segundos 2 minutos	**30 segundos** 60 segundos 2 minutos
Brillo	Bajo Mediano **Alto**	Bajo Mediano **Alto**
Sonido de tecla	**Encender** Apagar	**Encender** Apagar
Volumen	Bajo **Medio** Alto	Bajo **Medio** Alto
Sonido del fin de ciclo	Tres tonos (una vez) **Tres tonos (repetidos)** Continuo hasta que se abra la puerta	Tres tonos (una vez) **Tres tonos (repetidos)** Continuo hasta que se abra la puerta
Permitir cocción manual	**Encender** Apagar	**Encender** Apagar
Permitir guardar manualmente	**Encender** Apagar	**Encender** Apagar
Código PIN **debe ser un PIN numérico de 4 dígitos*	*Encender **Apagar**	*Encender **Apagar**
Comportamiento de apertura de la puerta	Restablecer temporizador **Pausar ciclo de cocción**	Restablecer temporizador **Pausar ciclo de cocción**
Recordatorio de limpieza del filtro	Cada 7 días Cada 30 días Cada 90 días **Apagar**	Cada 7 días Cada 30 días Cada 90 días **Apagar**
Advertencia de precalentamiento	Encender **Apagar**	Encender **Apagar**
Apagado automático	2 horas 4 horas 8 horas **Apagar**	2 horas 4 horas 8 horas **Apagar**

Antes de llamar al servicio técnico

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas, que pueden causar lesiones personales graves o incluso la muerte, no retire la carcasa externa en ningún momento. Solamente un técnico autorizado debe retirar la carcasa externa.
Este es un producto de clase A. En un entorno doméstico, este producto puede causar radiointerferencias; en ese caso, el usuario deberá adoptar las medidas adecuadas.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
El horno no funciona	Verificar si el horno está enchufado. Verificar si el horno está conectado a un circuito conectado a tierra. Revisar el fusible o interruptor automático.
El horno funciona de manera intermitente	Revisar los filtros de aire y las rejillas de ventilación de descarga
Si el horno no admite entradas cuando se presione la almohadilla	Verificar que el horno se haya precalentado. Abrir y cerrar la puerta, presionar la almohadilla otra vez.
El ventilador del horno se enciende cuando el horno no está cocinando o precalentando	Operación normal
Cuando APAGO el horno, la pantalla queda encendida.	Operación normal
Pantalla de limpieza del filtro	Esto es normal y aparecerá durante 24 horas.
La pantalla del horno está paralizada.	Se debe reiniciar la pantalla del horno. ***Modelos sin botón de reinicio:*** *Desenchufar el horno. Esperar 5 segundos. Enchufar de nuevo.* ***Modelos con botón de reinicio:*** a. Quite el filtro de aire magnético delantero. b. Busque el orificio de entrada de aire al fondo del lado izquierdo y presione hacia arriba el botón para restablecer el horno.
El error "G0" aparece en pantalla	El horno supera temperatura máxima. *Una vez que se enfríe el horno, presione el botón de reinicio de color rojo que se encuentra en la esquina inferior derecha de la parte posterior de la unidad.* *Si sigue apareciendo el error "G0" o vuelve a ocurrir, póngase en contacto con ACP, Inc. ComServ Customer Service.*

Contacto de XpressChef™:

ComServ Commercial Service
866-426-2621

email: **commercialservice@acpsolutions.com**

Para obtener la documentación completa del producto, diríjase a:
www.acpsolutions.com

©2019 ACP, Inc.