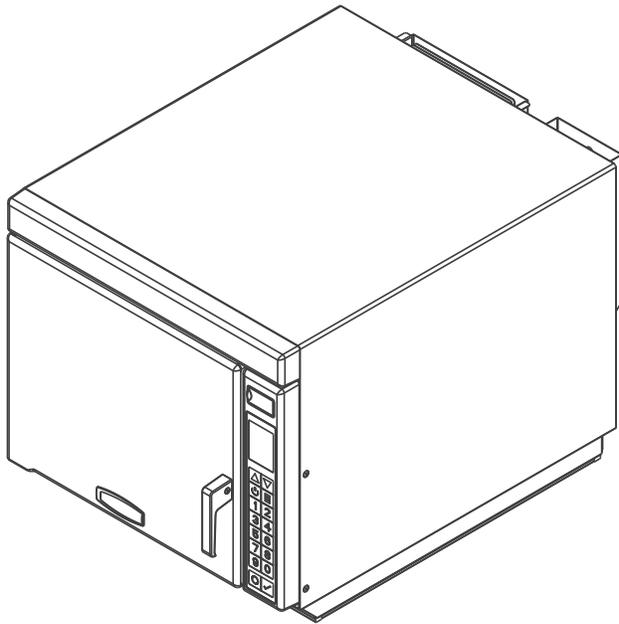
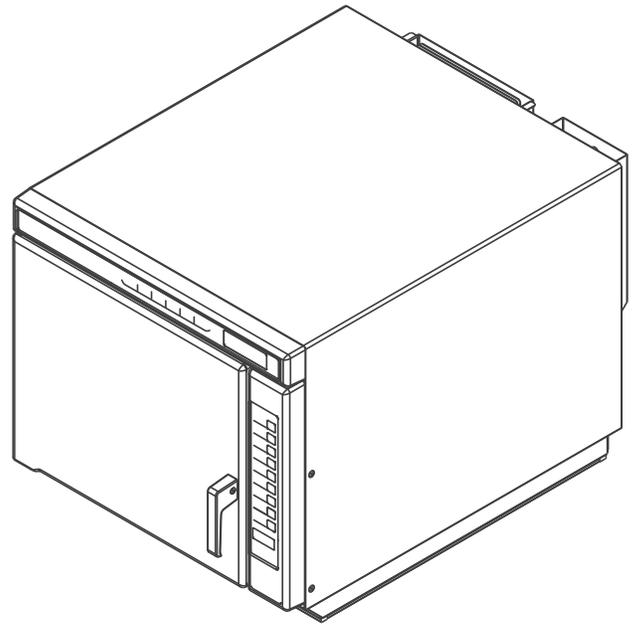


Manual del usuario

HORNO COMERCIAL DE COMBINACIÓN DE ALTA VELOCIDAD



ESTILO 1



ESTILO 2

XpressChef™

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

TABLA DE CONTENIDO

Identificación del modelo	2
Recursos del horno en línea	2
Instrucciones importantes de seguridad	3
Conexión a tierra e Instalación	5
Consejos de cocina.....	6
Estilo 1	
Horno y Características del Panel de Control.....	7
Características de cocción y programación.....	8
Pantallas Generales del Horno.....	9
Funcionamiento general del horno	10
Modo de Cocción Manual.....	11
Funcionamiento de Teclados de Recetas Preestablecidas .	12
Editar Pantallas de Recetas	13
Editar el Modo de receta.....	14
Editar Modo de Receta: Carpetas	15
Modo Solo-Microondas.....	16
Unidad flash USB	17
Opciones del usuario	18
Estilo 2	
Horno y Características del Panel de Control.....	19
Características de cocción y programación.....	20
Se muestra	21
Operación Básica y Cocción.....	22
Programación y Unidad Flash USB	23
Opciones del usuario	24
Cuidado y Limpieza.....	25
Antes de llamar al servicio técnico.....	26

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 fabricación: _____

Número de serie o S/N: _____

Fecha de compra: _____

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 866-811-8559.
- **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 con el Servicio Técnico de ACP ComServ si necesita mantenimiento después del vencimiento de la garantía.

Conserve una copia del recibo de compra para futuras referencias o en caso de que se requiera un servicio de 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/

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- NO** intente usar este horno con la puerta abierta ya que podría dar lugar a una nociva exposición a energía de microondas. Es importante no frustrar ni forzar los seguros de interbloqueo.
- NO** coloque entre la superficie frontal del horno y la puerta ningún objeto ni permita la acumulación de suciedad o restos de agentes limpiadores en las superficies de cierre.
- NO** use el horno si está dañado. Es muy importante cerrar correctamente la puerta del horno y evitar que sufran daños:
 - la puerta (doblamiento)
 - las bisagras y los pestillos (ruptura o aflojamiento)
 - las superficies de cierre y juntas de la puerta.
- Nadie, excepto técnicos debidamente calificados, debe ajustar o reparar este horno.

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

Cuando use equipos eléctricos, debe tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de quemaduras, electrochoque, incendio y lesiones personales.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de usar el equipo.
 2. **LEA Y OBSERVE** las “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS” en la página 9.
 3. Este equipo **DEBE SER PUESTO A TIERRA**. Conecte sólo a un tomacorriente correctamente **PUESTO A TIERRA**. Consulte “INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA” en la página 12.
 4. Instale o sitúe este equipo **SÓLO** de acuerdo con las instrucciones de instalación contenidas en este manual.
 5. Algunos productos como huevos enteros y recipientes cerrados —p. ej., frascos de vidrio cerrados— pueden explotar y **NO DEBEN** ser **CALENTADOS** en este horno.
 6. Use este equipo **SÓLO** para el propósito para el que fue diseñado según se describe en este manual. No le aplique sustancias químicas ni vapores corrosivos a este equipo. Este tipo de horno ha sido específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No fue diseñado para uso industrial ni experimental.
 7. **EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS.** Tenga cuidado al retirar elementos calientes.
 8. **NO** use este equipo si su cable o enchufe están dañados, si no está funcionando como corresponde o si ha sufrido algún daño o caída.
 9. Este equipo, incluido el cable de alimentación, debe ser reparado **SÓLO** por personal técnico profesional. Su reparación requiere herramientas especiales. Solicite al servicio técnico autorizado más cercano la revisión, reparación o ajuste del equipo.
 10. **NO** cubra ni bloquee el filtro (si corresponde) ni ninguna otra abertura del equipo.
 11. **NO** guarde el equipo en espacios exteriores. **NO** use este producto cerca de agua, p. ej., cerca de un fregadero, en un sótano mojado, una piscina u otro lugar similar.
 12. **NO** sumerja el cable ni el enchufe en agua.
 13. Mantenga el cable **ALEJADO** de superficies **CALIENTES**.
 14. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el tablero.
 15. Consulte las instrucciones de limpieza de la puerta en la página 12. La limpieza y el mantenimiento no deberá de hacerse por niños sin la supervisión de un adulto.
 16. Para evitar el riesgo de que se incendie la cavidad del horno:
 - a. **NO** cocine demasiado los alimentos. Préstele mucha atención al horno cuando, para facilitar la cocción, ponga en su interior papel, plástico u otro material combustible.
 - b. Antes de introducir bolsas de papel o plástico en el horno, quíteles los amarres de alambre.
 - c. Si se enciende algún material dentro del horno, mantenga **CERRADA** la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o interrumpa la corriente desde el fusible o el tablero del cortacircuito.
 - d. **NO** utilice la cavidad del horno como lugar de almacenamiento. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando no la esté usando.
 17. Use sólo para fines comerciales.
 18. Es peligroso para cualquier persona que no esté debidamente capacitada realizar operaciones de mantenimiento o reparaciones que impliquen el desmontaje de cualquier cubierta que brinde protección contra la exposición a la energía microonda.
 19. Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, no se debe usar el horno hasta que éste haya sido reparado por una persona debidamente capacitada.
 20. El aparato no debe de usarse por niños de 8 años o menor o por personas con incapacidades físicas, sensoriales o mentales o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que ellos han recibido supervisión o instrucción.
 21. Es importante advertirles a los niños que no deben jugar con el aparato.
 22. Utilice únicamente utensilios adecuados para uso en hornos microondas.
 23. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, revise el horno frecuentemente debido a la posibilidad de ignición.
 24. Si se observa la presencia de humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga cerrada la puerta para sofocar las llamas.
 25. No mantener el horno en condiciones limpias puede producir el deterioro de la superficie, lo que pudiera afectar adversamente la vida útil del aparato y resultar posiblemente en una situación peligrosa.
 26. El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua o un limpiador a vapor.
 27. Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados porque estos pueden explotar.
 28. El calentamiento de líquidos por microondas puede resultar en una ebullición eruptiva retardada. Por tanto, se debe tener mucho cuidado cuando se manipule el recipiente.
- Hornos Combinados Solamente:**
29. **NO** introduzca alimentos o utensilios demasiado grandes en un horno microondas/convección ya que los mismos podrían ocasionar un incendio, un arco eléctrico o el riesgo de electrochoque.
 30. **NO** lo limpie con almohadillas abrasivas metálicas. Las piezas podrían desgarrar la almohadilla y entrar en contacto con piezas eléctricas, ocasionando el riesgo de un electrochoque.
 31. **NO** utilice productos de papel que no hayan sido diseñados para cocinar a altas temperaturas cuando se use el equipo en el modo de convección o combinación.
 32. **NO** guarde ningún tipo de material, salvo los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no lo esté utilizando.
 33. **NO** cubra ninguna parte de este horno con papel metálico. La restricción del flujo de aire ocasionará que el horno se sobrecaliente.
 34. **NO** rocíe soluciones detergentes para hornos hacia la superficie posterior de la cavidad interna. Esto contaminará y ocasionará el deterioro del conjunto de calentamiento por convección.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD



Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales, observe las siguientes normas de seguridad:

Uso General:

1. **No** introduzca termómetros de cocina normales en el horno. La mayoría de los termómetros contienen mercurio y pueden originar arcos eléctricos o causarle desperfectos o averías al horno.
2. Nunca use papel, plástico ni ningún otro material combustible que no haya sido diseñado para cocinar.
3. Cuando cocine con papel, plástico u otro material combustible, siga las recomendaciones del fabricante acerca del uso del producto.
4. **No** use toallas de papel que contengan nailon ni ninguna otra fibra sintética. Las fibras sintéticas, al calentarse, pueden derretirse y prenderle fuego al papel.
5. Para evitar que las superficies se deterioren, mantenga el horno en condición limpia. La limpieza poco frecuente puede afectar adversamente la vida útil del aparato y resultar posiblemente en una situación peligrosa.
6. Limpie el horno regularmente y elimine todos los restos de alimentos depositados en el horno.
12. **No** caliente biberones en este horno.
13. Se debe abrir los frascos de alimento para bebés antes de calentarlos y remover o agitar su contenido antes de consumirlos para evitar quemaduras.
14. Nunca utilice el horno para calentar alcohol o alimentos que contengan alcohol ya que podrían incendiarse con mayor facilidad si se sobrecalientan.

Calentando Alimentos y Líquidos:

7. Debido a su tensión superficial, los líquidos, como agua, café o té, pueden calentarse por encima de su punto de ebullición sin dar muestras de estar hirviendo. No necesariamente los verá hervir o burbujear cuando extraiga el recipiente del microondas. **POR CONSIGUIENTE, LOS LÍQUIDOS PUEDEN EMPEZAR A HERVIR Y SALPICAR AL INTRODUCIRLES UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de sufrir lesiones:
 - a. No recaliente el líquido.
 - b. Remueva el líquido antes de empezar a calentar y a mitad del proceso.
 - c. No utilice recipientes de lados rectos con cuello angosto.
 - d. Después de calentar el líquido, deje reposar el recipiente dentro del microondas por un breve tiempo antes sacarlo.
 - e. Tenga sumo cuidado cuando le introduzca una cuchara u otro utensilio al recipiente.
8. **No** utilice el horno para freír alimentos completamente inmersos en aceite. El aceite podría recalentarse y su manipulación resultaría peligrosa.
9. **No** utilice energía de microondas para cocinar o recalentar huevos en su cáscara o con la yema íntegra. La presión puede acumularse y hacer explosión. Antes de cocinar, perforo la yema con un tenedor o un cuchillo.
10. Perfore la piel de papas, tomates y alimentos similares antes de cocinar con energía de microondas. Si la piel está perforada, el vapor puede escapar uniformemente.
11. **No** caliente recipientes cerrados ni bolsas plásticas en el horno. Los alimentos y líquidos pueden expandirse rápidamente y hacer que se rompa el recipiente o la bolsa. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de calentar.
15. **No** use el horno si no tiene carga o alimentos en su cavidad.
16. Utilice solamente palomitas de maíz que vienen en bolsas diseñadas y rotuladas para uso en hornos microondas. **El tiempo necesario para que empiecen a saltar las palomitas varía de acuerdo con el vatiaje del horno.** Una vez que dejen de hacerlo, apague el microondas. De lo contrario, las palomitas se chamuscarán o se quemarán. No desatienda el horno.
17. **No** introduzca utensilios metálicos en el horno.
18. El equipo DEBE ser inspeccionado anualmente por un servicio técnico autorizado. Registre todas las inspecciones y reparaciones como material de referencia.

Normas Adicionales de Seguridad para Hornos Microondas:

19. **No** haga palomitas de maíz en este horno.
20. **No** introduzca utensilios metálicos en el horno salvo si así lo recomiendan los fabricantes de alimentos para microondas o si la receta específica el uso de utensilios metálicos en el modo de convección o combinación. De ser posible, caliente los alimentos en recipientes de cristal o porcelana.
21. En el modo de convección, la temperatura del horno deberá alcanzar los 232°C como mínimo. Asegúrese que el fabricante recomiende el uso de materiales de plástico, papel u otros materiales combustibles para resistir la temperatura máxima del horno.
22. Las parrillas, los utensilios, los cercos de las parrillas y las superficies del horno podrían calentarse durante o luego del uso. Utilice utensilios o vestimenta de protección, tales como tenazas para cacerolas o guantes para hornos cuando sea necesario para evitar quemaduras.
23. **No** desenchufe el horno inmediatamente después de usarlo. El ventilador interno debe enfriar el horno para evitar el daño de los componentes eléctricos.
24. **Attenzione:** per evitare ustioni, non utilizzare contenitori pieni di liquidi o prodotti da cucina che diventino liquidi dopo essere stati riscaldati oltre i livelli facilmente osservabili.

Normas Adicionales de Seguridad para Hornos Combinados:

19. **No** haga palomitas de maíz en este horno.
20. **No** introduzca utensilios metálicos en el horno salvo si así lo recomiendan los fabricantes de alimentos para microondas o si la receta específica el uso de utensilios metálicos en el modo de convección o combinación. De ser posible, caliente los alimentos en recipientes de cristal o porcelana.
21. En el modo de convección, la temperatura del horno deberá alcanzar los 232°C como mínimo. Asegúrese que el fabricante recomiende el uso de materiales de plástico, papel u otros materiales combustibles para resistir la temperatura máxima del horno.
22. Las parrillas, los utensilios, los cercos de las parrillas y las superficies del horno podrían calentarse durante o luego del uso. Utilice utensilios o vestimenta de protección, tales como tenazas para cacerolas o guantes para hornos cuando sea necesario para evitar quemaduras.
23. **No** desenchufe el horno inmediatamente después de usarlo. El ventilador interno debe enfriar el horno para evitar el daño de los componentes eléctricos.
24. **Attenzione:** per evitare ustioni, non utilizzare contenitori pieni di liquidi o prodotti da cucina che diventino liquidi dopo essere stati riscaldati oltre i livelli facilmente osservabili.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conexión a tierra e Instalación

Instrucciones de conexión/descarga 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.

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.

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 (disponible en www.acpsolutions.com) y en la placa de serie/etiqueta de características del horno. Cuando un horno de microondas está en un circuito con otros equipos, podría ser necesario aumentar el tiempo de cocción y los fusibles podrían quemarse.

TERMINAL DE TIERRA EQUIPOTENCIAL EXTERNO (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 descarga 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

Desembalaje del horno

- 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.

Interferencia de radio

- El funcionamiento con microondas puede causar interferencias en la radio o la televisión. Reduzca o elimine la interferencia haciendo lo siguiente:
- Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno de acuerdo con las instrucciones en la sección "Cuidado y Limpieza".

Colocación del horno

- 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 en una superficie plana del mostrador.
- Si se proporciona, coloque la etiqueta de advertencia en un lugar visible cerca del horno.
- La toma de corriente debe estar ubicada en un lugar accesible.
- Es necesario sellar este horno a la encimera para establecer un funcionamiento sanitario adecuado. Está fabricado con una junta de base diseñada para proporcionar este sello.
- Inspeccione la junta en busca de daños antes de colocar el horno sobre la encimera.
- Minimice el deslizamiento del horno para evitar daños a la junta.
- Cuando está en su lugar, esta junta tiene como objetivo evitar que los derrames de líquidos en las superficies adyacentes del mostrador pasen por debajo de partes inaccesibles del equipo.

ESPACIOS LIBRES PARA LA INSTALACIÓN DEL HORNO

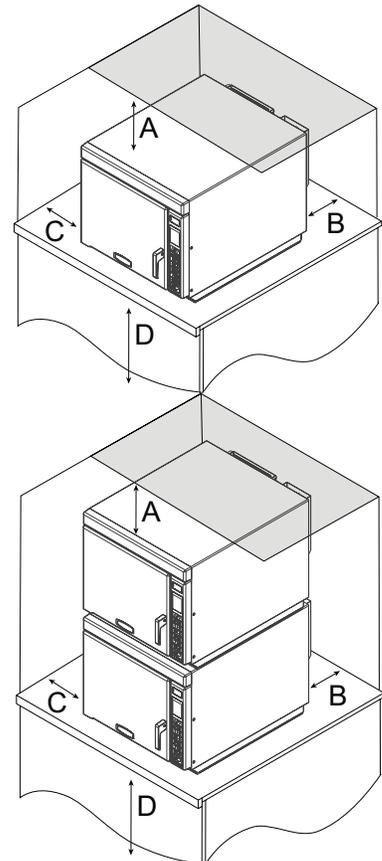
- A. Deje al menos 4" (10 cm) de espacio libre en la parte superior del horno. El flujo de aire adecuado alrededor del horno enfría los componentes eléctricos. Un flujo de aire restringido no permite que el horno funcione correctamente y reduce la vida útil de las piezas eléctricas.
- B. No existe ningún requisito de espacio de instalación para la parte posterior del horno.

- C. Deje al menos 1" (2,54 cm) de espacio a los costados del horno.
- D. Instale el horno de manera que la parte inferior del horno esté, al menos, a 3 pies (91,5 cm) sobre el piso.

ADVERTENCIA

Riesgo 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



Consejos de cocina

Temperatura del horno

- El horno se puede precalentar al siguiente rango de temperatura:
 - Modelos de ESTILO 1:** 200° - 475°F (95° - 250°C)
 - Modelos de ESTILO 2:** 150° - 475°F (65° - 250°C)
- La temperatura de horno que se usa con mayor frecuencia es 475°F (250°C).
- Use solamente una temperatura para todos los elementos del menú a fin de evitar inconsistencias en la cocción.
- Es posible que el horno necesite una temperatura reducida para hornear o si el producto se cocina durante un período prolongado de tiempo.

Configuraciones del Microondas

- 11 niveles de potencia diferentes (desde 0% el más bajo hasta 100% el más alto) controlan la intensidad de energía del microondas.
- La energía del microondas cocina los alimentos y aumenta la temperatura interna de los mismos.
- Los alimentos con un alto contenido de agua, grasa y sal aumentan su temperatura más rápido con un alto nivel de potencia de microondas.
- Se recomienda disminuir la potencia del microondas cuando el producto es espeso y tarda más tiempo en cocinarse para evitar secar los alimentos.

Cocción por etapas

Le permite al operador usar hasta cuatro ciclos o etapas diferentes, de manera consecutiva, sin que el usuario tenga que ingresar la información en repetidas ocasiones. La cocción en etapas ayuda a conservar la calidad de los alimentos congelados y delicados. Se puede configurar inicialmente para descongelar los alimentos, luego cocinarlos, y luego dejarlos más tostados / dorados.

Nota: El tiempo total de cocción combinado no puede exceder los 20:00

Ejemplo: Pizza

Tiempo Total de Cocción: 3:45		
Temperatura: 475°F (250 °C)		
ETAPA	TIEMPO	% POTENCIA DEL MICROONDAS
1	1:00	80 %
2	1:30	30%
3	1:15	50 %
4	-	-

La primera etapa descongela y comienza el proceso de cocción. La segunda etapa continúa el proceso de cocción sin secar la corteza de pizza. La tercera etapa aumenta la temperatura interna de la pizza.

Mejores prácticas

- Retire los alimentos del horno al finalizar el ciclo. Los elementos estarán calientes cuando termine de cocinar. Use manoplas para horno, pinzas o paletas de pizza para retirar los elementos del horno de manera segura.
- Coloque los utensilios de cocina en el centro de la rejilla del horno, sin tocar los lados de este.
- Limpie el horno diariamente. Consulte "Cuidado y Limpieza" en la página 25 de este manual para obtener instrucciones completas.
- Para facilitar la limpieza, utilice el accesorio del kit de revestimiento antiadherente y sustitúyalo siempre que encuentre una descamación o desgaste excesivo. (Artículo TL12)
- Modelos de ESTILO 1:** Utilice el accesorio de filtro de aire magnético para mejorar el filtrado de partículas finas que pueden estar en el aire con instalaciones/aplicaciones seleccionadas. (Artículo AF10)

Utensilios y Recipientes de Cocina

Utilice SOLO accesorios que son resistentes a la alta temperatura del horno y del microondas.

PARA CONVECCIÓN Y/O COCCIÓN COMBINADA:

- Altura máxima de la fuente de metal: 1½ pulgadas (38 mm). Asegúrese de que las sartenes no entren en contacto con las superficies del horno o de las puertas durante la cocción.
- Los diferentes tipos de metal conducen el calor a diferentes velocidades. El aluminio se calienta más rápido que el acero inoxidable.
- Forre la placa para hornear con papel encerado para retirar fácilmente los alimentos después de la cocción y simplificar la limpieza.

RECOMENDADO	NO RECOMENDADO
Papel Encerado	Papel de aluminio y/o metal
Cestas Antiadherentes (TB10/S, SB10/S, MB10S)	Bolsas de compras
Piedra para hornear pizza (ST10C)	Papel reciclado
Accesorio de Parrilla Panini (JR10)	Cristal de plomo
Bandeja de Goteo/Plancha (DR10)	Periódicos
1/4 de tamaño de bandeja de aluminio (altura ≤ 1½ pulgadas. (38mm))	Porcelana metálica recortada
Pantalla para Pizza de 12 pulgadas (30 cm)	Envoltura de plástico
Plato cerámico	
Vidrio de alta temperatura	

PARA COCINAR SOLO EN MICROONDAS:

- NO utilice recipientes o cubiertas de cocción con contenido metálico. Esto incluye todos los metales y esmaltados de núcleo metálico, láminas y contenedores con recortes metálicos.

RECOMENDADO	NO RECOMENDADO
Vidrio/Cerámica	Papel de aluminio y/o metal
Papel Encerado	Bolsas de compras
Cestas Antiadherentes (TB10/S, SB10/S, MB10S)	Papel reciclado
	Cristal de plomo
	Periódicos
	Metal
	Porcelana metálica recortada
	Envoltura de plástico

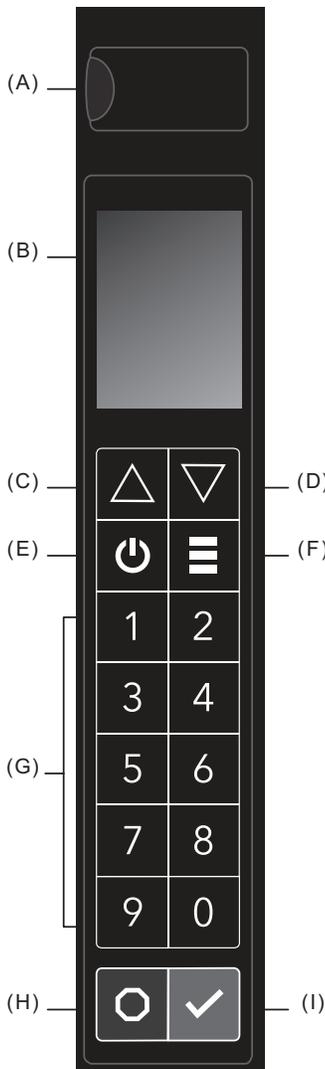
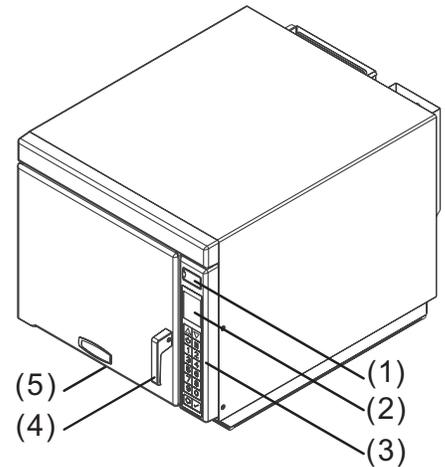
Accesorios de Horno Disponibles

- Cestas Antiadherentes** (Artículos: TB10/S, SB10/S, MB10S): Para dar un toque dorado y crujiente a los alimentos. Facilita la limpieza.
- Piedra para hornear pizza** (Artículo: ST10C): Ayuda a dar un toque crujiente y tostado a los panes y pizzas. Precalienta la piedra para hornear pizza durante 30-35 minutos para calentarla a fondo.
- Accesorio de Parrilla Panini** (Artículo: JR10): Permite agregar marcas de parrilla a un producto. Precaliente la placa de la parrilla durante 15 minutos para calentar la parrilla a fondo.
- Bandeja de Goteo/Plancha** (Artículo: DR10): Facilita la limpieza. Ayuda para tostar y dorar.
- Paleta para horno** (Artículo: PA10): Ayuda en la extracción segura de los alimentos del horno.
- Kit de Revestimientos Antiadherentes** (Artículo: TL12): Facilita la limpieza y protege el interior del horno.
- Revestimiento del Piso de Horno** (Artículo: OV10): Facilita la limpieza.
- Rejilla del Horno** (Artículo: RA14): Rejilla interior del horno de acero inoxidable
- Filtro de Aire Magnético** (Artículo: AF10): Filtro de aire magnético extraíble/limpiable. Mejora el filtrado de partículas finas que pueden estar en el aire con instalaciones/aplicaciones selectas (para Modelos ESTILO 1)
- Limpiador de Horno ACP** (Artículos: CL10 (EE. UU.), CL10W (UE))
- Protección del Escudo del Horno ACP** (Artículo: SH10 (EE.UU.), PR10W (UE))

Nota: Hay varios estilos de controles. Elija el control que coincida con la unidad. El color del panel de control puede variar según el modelo

Características del Horno

- (1) **PUERTO USB/CUBIERTA PROTECTORA**
- (2) **PANTALLA**
- (3) **PANEL DE CONTROL**
- (4) **MANIJA DE LA PUERTA**
Diseñado ergonómicamente para la operación "Lift and Pull" con una sola mano.
- (5) **FILTRO DE ENTRADA DE AIRE (SIN FOTO)**
Filtro de entrada de Aire no extraíble.
 - (i) **Accesorios Opcionales: Filtro de Aire Magnético (Artículo AF10)**
Filtro de aire magnético extraíble/limpiable. Mejora el filtrado de partículas finas que pueden estar en el aire con instalaciones/aplicaciones selectas
- (6) **REJILLA DEL HORNO (SIN FOTO)**
El horno está equipado con una rejilla de horno extraíble de acero inoxidable. 2 posiciones de instalación disponibles.
- (7) **NÚMERO DE SERIE DE LA UNIDAD (SIN FOTO)**
Situado en el interior de la puerta y en la parte trasera del horno.



Características del panel de control

- (A) **PUERTO USB**
Compatible con unidades flash USB estándar. Permite la importación/exportación de recetas y opciones del usuario, y actualizar firmware.
- (B) **PANTALLA**
Pantalla LCD Color de 2.8" (71 mm)
- (C) **TECLADO ARRIBA**
Se desplaza hacia arriba a través de campos y páginas editables.
- (D) **TECLADO ABAJO**
Se desplaza hacia abajo a través de campos y páginas editables.
- (E) **TECLADO ENCENDIDO/APAGADO**
Precalienta el horno. Comienza el proceso de enfriamiento.
- (F) **TECLADO MENÚ**
Abre la Pantalla del Menú principal para acceder a funciones que incluyen: ajustar la temperatura de precalentamiento; editar recetas; modo de cocción manual; ajustar la configuración de fecha y hora; cambiar las opciones de usuario; cargar archivos de menú; ingresar el modo de servicio; y/o activar la cocción solo en microondas.
- (G) **TECLADOS NUMÉRICOS**
Se utiliza para operar recetas predefinidas; ingresar configuración; y navegar a través de la pantalla.
- (H) **TECLADO DETENER/REINICIAR**
Interrumpe el funcionamiento, y/o modo de salida y menús.
- (I) **TECLADO DE INICIAR/OK**
Comienza a cocinar en modo de entrada del tiempo manual. Reinicia un ciclo de cocción interrumpido. Se utiliza para guardar configuraciones y entradas.

Energías y Opciones de Cocción

<p style="text-align: center;">POTENCIA DE CONVECCIÓN</p> <p>La cocción por convección utiliza tanto un elemento de convección como un ventilador para distribuir uniformemente el aire caliente en toda la cavidad del horno. El aire circulante rodea los alimentos en una envoltura de aire calentado uniformemente. Las temperaturas constantes cocinan los alimentos uniformemente y reducen el tiempo de cocción. De forma predeterminada, la potencia de convección está habilitada. Mientras está activado, el horno mantendrá una temperatura mínima de convección de 200°F (95°C) para garantizar un aire más seco y una cocción más uniforme.</p>	<p style="text-align: center;">POTENCIA DEL MICROONDAS</p> <p>La cocción por microondas utiliza ondas de energía de alta frecuencia para calentar los alimentos. Al cocinar, la energía de microondas hace que las moléculas de alimentos se muevan rápidamente. Este rápido movimiento entre las moléculas de alimento crea calor, que cocina los alimentos.</p> <p>El horno genera energía de microondas mientras se cocina la cuenta atrás de la pantalla y muestra un nivel de potencia superior al 0%.</p>	
<p style="text-align: center;">Cocción solo por Convección</p> <p>Para funcionar solo con convección, utilice ajustes de cocción con un nivel de potencia de microondas al 0%.</p>	<p style="text-align: center;">Cocción Combinada: Convección con Microondas</p> <p>La combinación de ambas energías utiliza la velocidad de la energía de microondas y el dorado de la cocción por convección para producir alimentos de alta calidad más rápido. Para operar con cocción combinada, ajuste la temperatura de convección entre 200° – 475°F (95° – 250°C). Y establecer el nivel de potencia de microondas entre 10 – 100%.</p>	<p style="text-align: center;">Cocina solo con Microondas</p> <p>El modo de solo Microondas permite al operador desactivar la potencia de convección y cocinar usando solo energía de microondas. Para funcionar solo con microondas, consulte la <i>página 16</i>.</p>

Características de programación

COCCIÓN POR ETAPAS

Le permite al operador usar hasta cuatro ciclos o etapas diferentes, de manera consecutiva, sin que el usuario tenga que ingresar la información en repetidas ocasiones. Por ejemplo, la cocción escénica se puede configurar para descongelar los alimentos inicialmente, luego cocinarlos y luego dejarlos más tostados/dorados.

TECLADOS DE RECETA PREESTABLECIDA

El Horno puede almacenar entre 10 a 100 recetas en la memoria.

La cantidad disponible varía en función de la Opción de Usuario "Entrada de dígitos".

Nota: Para cambiar las opciones de Entrada de dígitos, consulte la sección "Opciones del usuario" en este manual.

OPCIÓN DEL USUARIO ENTRADA DE DÍGITOS	RECETAS DISPONIBLES
1 Dígito único	10 recetas (0-9) (10 recetas en total)
01 Dígito doble	100 recetas (00-99) (100 recetas en total)
1 Carpetas	10 carpetas (0-9) ↳ 10 recetas por carpeta (0-9) (100 recetas en total)

**SOLICITUD DE CANTIDAD
(MODELOS SELECTOS)**

Nota: Solo disponible cuando la opción de fábrica PERMITIR SOLICITUD DE CANTIDAD está activada y Solicitud de Cantidad" está activada en las Opciones del usuario

Permite al operador seleccionar teclados de programas preestablecidos para un elemento del menú, seguido de la cantidad de elementos a calentar. Los tiempos de cocción y las configuraciones pueden personalizarse para las cantidades 1-9.

Métodos de cocción y programación

COCCINAR CON TECLADOS DE RECETA PREESTABLECIDOS

Permite que el operador active rápidamente secuencias de cocción guardadas utilizando 1-2 toques del teclado

COCCIÓN MANUAL

Permite al operador calentar sin cambiar los teclados de receta preestablecidos

EDITAR/CREAR MANUALMENTE NUEVAS RECETAS PREDEFINIDAS

Permite al operador utilizar teclados para editar los programas preestablecidos y/o crear nuevos programas para cocción personalizada.

IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE MENÚS USB

Permite al operador importar y exportar recetas de configuraciones y opciones de usuario con una unidad flash USB estándar

APLICACIÓN DE PROGRAMACIÓN ACP

Permite al operador crear y editar recetas de configuraciones y opciones del usuario en una computadora.

Para obtener las instrucciones detalladas, visite: www.acpsolutions.com/oven-programming

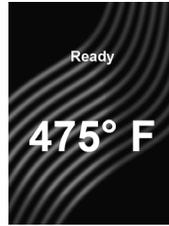


MODO DE ESPERA



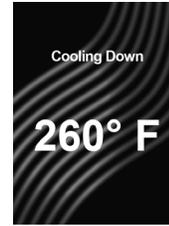
CALENTAR

Indica que el horno está precalentando. La temperatura de precalentamiento objetivo se muestra por encima de la temperatura actual en aumento.



LISTO

Indica que el horno está listo para funcionar. El operador puede presionar los teclados para comenzar las recetas predefinidas o el teclado MENU para obtener más opciones.



ENFRIAMIENTO

Indica que el horno se está enfriando. Se mostrará hasta que el horno alcance una temperatura interna de 200°F (95°C).



PUERTA ABIERTA

Menú

Presione el teclado MENÚ (☒) para acceder a la lista de características y funciones del menú. Para desplazarse entre páginas: Presione los teclados ARRIBA/ABAJO (▲ ▼). Para acceder a las funciones, presione el teclado numérico correspondiente.

Nota: Si el Código PIN está habilitado, se requerirá su código único de 4 dígitos para acceder a la Pantalla del MENÚ



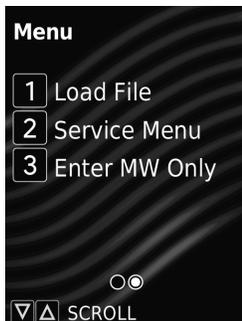
MENÚ - PÁGINA 1 DE 2

"Menú" Página 1

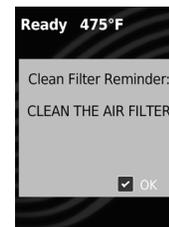
- (1) **TEMPERATURA DE PRECALENTAMIENTO**
Permite al operador cambiar la temperatura de precalentamiento entre 200° – 475°F (95° – 250°C).
- (2) **EDITAR RECETA**
Permite al operador editar o crear nuevas recetas/programas predefinidas para la cocción personalizada.
- (3) **COCCIÓN MANUAL**
Permite al operador calentar sin cambiar los teclados de receta preestablecidos.
- (4) **FECHA/HORA**
Permite al operador establecer la configuración de Fecha y Hora para su hora local.
- (5) **OPCIONES DEL USUARIO**
Esto permite al usuario personalizar varias configuraciones del horno.

"Menú" Página 2

- (1) **CARGAR ARCHIVO**
Permite al operador cargar recetas de configuraciones y opciones de usuario con una unidad flash USB estándar.
- (2) **MENÚ DE SERVICIO**
Permite a los técnicos de servicio autorizados acceder a los datos de uso, solucionar problemas y actualizar el firmware.
Nota: Se requiere código PIN de servicio para el acceso.
- (3) **INGRESE SOLO MW**
Permite al operador desactivar la potencia de convección y cocinar usando solo energía de microondas.



MENÚ - PÁGINA 2 DE 2

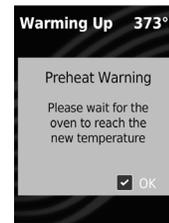


Recordatorio de Limpieza del Filtro (opcional)

Los filtros de aire y los conductos de ventilación deben limpiarse regularmente para evitar el sobrecalentamiento del horno.

Cuando está habilitado, se mostrará el mensaje de recordatorio de filtro limpio una vez transcurrido el período de tiempo designado. Complete los pasos para "Limpiar el filtro de aire" en la página 25. Limpiar los filtros de aire no eliminará el mensaje. El mensaje se detendrá automáticamente después de 24 horas. Para borrar el mensaje, presione el teclado INICIO/OK.

Nota: Para ajustar la frecuencia del Recordatorio de Filtro de Aire Limpio, consulte la sección "Opciones de Usuario" en este manual.



Advertencia de Precalentamiento (opcional)

Si "Advertencia de Precalentamiento" está activado y la temperatura del horno difiere de la temperatura predeterminada

de precalentamiento, el control interrumpirá el ciclo de cocción y mostrará el mensaje de advertencia, "Espere a que el horno alcance la nueva temperatura."

Para salir de la advertencia, presione el teclado INICIO/OK. Una vez que el horno se haya precalentado a la temperatura deseada, puede comenzar el ciclo de cocción.

Nota: Para activar/desactivar la Advertencia de Precalentamiento, consulte la sección "Opciones de Usuario" de este manual.



Encender Horno, Precalentar

Presione el teclado ENCENDIDO/APAGADO(⏻) para iniciar el precalentamiento.

Aparecerá la pantalla CALENTANDO. La pantalla LISTO se mostrará una vez que el horno alcance la temperatura de precalentamiento especificada.



Horno Apagado, Enfriamiento

Presione el teclado ENCENDIDO / APAGADO (⏻) para comenzar a enfriar el horno. Se mostrará la pantalla ENFRIAMIENTO y el ventilador del horno seguirá funcionando. Se mostrará la pantalla EN ESPERA una vez que la temperatura esté por debajo de los 200°F (95°C).



CALENTAR



LISTO



ENFRIAMIENTO



MODO DE ESPERA



1

Editar Temperatura de Precalentamiento del Horno

Es posible programar este horno a una temperatura de precalentamiento entre 200°– 475°F (95°– 250°C). Se recomienda ajustar a la temperatura más utilizada para el horno. El valor predeterminado de fábrica es 475°F (250°C).

- Presione el teclado de MENÚ (☰).
 - Si se le solicita, introduzca el Código PIN y presione el teclado INICIAR/OK.
 - Se mostrará la pantalla MENÚ.
- Presione el teclado número "1" para acceder a la "Temperatura de precalentamiento".
 - Aparecerá la pantalla PRECALENTAR LA TEMPERATURA.
- Presione los teclados numéricos para ingresar la temperatura de precalentamiento deseada.
- Para guardar los cambios:** Presione el teclado INICIAR/OK.
- Para descartar los cambios:** Presione el teclado DETENER/REINICIAR.



Interrumpir Operación

Presione el teclado DETENER/REINICIAR para interrumpir la operación. La pantalla sigue mostrando el tiempo de cuenta regresiva. Cierre la puerta y presione la tecla INICIAR/OK para reanudar el funcionamiento del horno.



4

Establecer Fecha y Hora

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. Para establecer la fecha y la hora:

- Presione el teclado de MENÚ (☰).
 - Si se le solicita, introduzca el Código PIN y presione el teclado INICIAR/OK.
 - Se mostrará la pantalla MENÚ.
- Presione el teclado número "4" para acceder a "Fecha/Hora".
 - Aparecerá la pantalla FECHA Y HORA.
- Para editar los campos de fecha y hora:** Presione el teclado numérico correspondiente.
 - El campo editable activo se resalta en rojo.
 - Estos son los campos editables:
 - Día
 - Mes
 - Año
 - Horas
 - Minutos
 - AM/PM/24
- Presione los teclados ARRIBA/ABAJO (▲▼) para desplazarse a la configuración correcta por campo.
- Para guardar y salir:** Presione el teclado INICIAR/OK.
- Para descartar los cambios:** Presione el teclado DETENER/REINICIAR.

ESTILO 1 Modo de Cocción Manual

Pantallas de Cocción Manual

ENTRADA MANUAL DE COCCIÓN

Se muestra mientras el operador está introduciendo la configuración de cocción en el modo de Cocción Manual.

El campo editable activo se resalta en rojo.

Para navegar a campos editables: Presione los teclados ARRIBA/ABAJO

(A) (B) (C) (D)

ENTRADA MANUAL DE COCCIÓN
1 etapa de cocción utilizada.
El campo Tiempo de Cocción de la Etapa 1 está resaltado/editable.

ENTRADA MANUAL DE COCCIÓN
3 etapas de cocción utilizadas.
El campo de Nivel de Potencia de la Etapa 3 está resaltado/editable.

ENTRADA MANUAL DE COCCIÓN
Modo Solo en Microondas**.
2 etapas de cocción utilizadas.
El campo Tiempo de Cocción de la Etapa 2 está resaltado/editable.

Campos Editables "Cocina Manual":

- (A) **TEMPERATURA DEL HORNO****
Entre 200°– 475°C (95°– 250°C). Por defecto a la temperatura de precalentamiento del horno.
- (B) **TIEMPO DE COCCIÓN (POR ETAPA)**
El tiempo total de cocción combinado no puede exceder las 20:00.
- (C) **%NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS (POR ETAPA)**
Porcentaje de potencia de microondas de 0-100% en incrementos del 10% (teclado "0" =0%, teclado "1"=10%, teclado "2"=20%, etc.)
Para un nivel de potencia del 100%, presione cualquier teclado numérico dos veces.
- (D) **AÑADIR UNA ETAPA**
Se pueden introducir hasta cuatro etapas.

3 Cocción Manual

Permite al operador calentar sin cambiar los teclados de receta preestablecidos.

Nota: El horno debe precalentarse antes de la cocción combinada o por convección.

Desde la pantalla LISTO o PUERTA ABIERTA:

- Abra la puerta del horno, coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
 - Se mostrará la pantalla LISTO.
- Presione el teclado de MENÚ (☰).
 - Si se le solicita, introduzca el Código PIN y presione el teclado INICIAR/OK.
 - Se mostrará la pantalla MENÚ.
- Presione el teclado número "3" para acceder a "Cocción manual".
 - Aparecerá la pantalla ENTRADA MANUAL DE COCCIÓN.
- Para navegar a campos editables:** Presione los teclados ARRIBA/ABAJO (▲▼).
 - El campo editable activo se resalta en rojo.
 - Estos son los campos editables:
 - Temperatura del Horno**
 - Tiempo de Cocción (por etapa)
 - %Nivel de Potencia del Microondas (por etapa)
 - Añadir una Etapa
- Presione los teclados numéricos para ingresar los ajustes deseados por campo.
- Para agregar etapas de cocción adicionales:** Presione el teclado ABAJO (▼) hasta que se resalte "+ ETAPA".
 - Se mostrará una nueva fila de campos Tiempo de Cocción y Nivel de Potencia %Microondas
 - Repita los pasos 4–6 para cada etapa adicional.
- Pulse el teclado INICIAR/OK para comenzar a cocinar.
 - El horno funciona y la pantalla hace la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
- Al final del ciclo de cocción, el horno emite un pitido. El interior del horno y el recipiente estarán calientes. Retire cuidadosamente los alimentos del horno.

** Si el Modo de Solo Microondas está activado, la Temperatura del Horno leerá "SOLO MICROONDAS" y no será un campo editable. Consulte página 16 para obtener más información.

1 Ready
475° F

2 Menu
1 Preheat Temp
2 Edit Recipe
3 Manual Cook
4 Date/Time
5 User Options
3

3 Ready 475°F
Manual Cook
475°F
1 1:00 100%
+ STAGE

6 Ready 475°F
Manual Cook
475°F
1 1:00 80%
2 1:30 30%
3 1:15 50%
4 :00 100%

7 Manual Cook
3:29

8 Manual Cook
:00

Funcionamiento de Teclados de Recetas Prestablecidas

Este horno puede almacenar hasta 10 o 100 recetas en la memoria. Para calentar con una receta preestablecida, presione los teclados numéricos. El horno comenzará a calentarse automáticamente.

Nota: El horno debe precalentarse antes de la cocción combinada o por convección.

Desde la pantalla LISTO o PUERTA ABIERTA:

1. Abra la puerta del horno, coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta del horno.
 - Se muestra la pantalla LISTO.
2. Presione los teclados numéricos deseados:
 - **Cocción con Teclado de un Solo Dígito:** Presione un solo teclado (0-9).
 - **Cocción con Teclado de Dos Dígitos:** Presione dos teclados, en orden, del número de doble dígito para la receta deseada (00-99).
 - **Carpetas:** Presione un teclado para abrir una carpeta (0-9), seguido por el teclado para obtener la secuencia de cocción deseada (0-9).

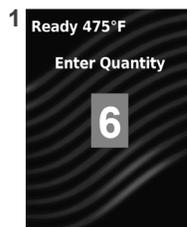
Nota: Para cambiar la opción de Entrada de dígitos, consulte la sección "Opciones del Usuario" en este manual
3. El horno funciona y empieza la cuenta regresiva del tiempo.
 - La pantalla muestra el nombre de la receta, y la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
 - Si se requiere tiempo de cocción adicional, presione los teclados preestablecidos antes o después de que termine el ciclo de cocción.
4. Al final del ciclo de cocción, el horno emite un pitido. El interior del horno y el recipiente estarán calientes. Retire cuidadosamente los alimentos del horno.



Operación de Teclados de Recetas Prestablecidas con Solicitud de Cantidad (modelos selectos)

Permite al operador seleccionar teclados de recetas preestablecidas para un elemento del menú, seguido de la cantidad de elementos a calentar (1-9).

1. Presione los teclados numéricos deseados.
 - Se muestra la pantalla de INTRODUCIR CANTIDAD.
2. Introduzca la cantidad deseada con el teclado 1-9.
 - La pantalla muestra el nombre de la receta y cuenta atrás el tiempo de cocción.
 - La cantidad se muestra antes del nombre de la receta. (X1, X2, X3, etc.)



Editar Pantallas de Lista de Recetas

Indica que el horno está entrando en el modo "Editar Receta". El operador puede presionar los teclados para abrir las ubicaciones de recetas y/o carpeta.

Nota: Las pantallas pueden variar según la opción de Entrada de Dígitos en "Opciones de Usuario"

(A) UBICACIONES DE RECETAS/CARPETAS

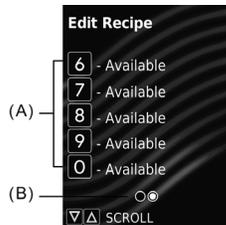
Los números representan las secuencias de cocción programadas y las ubicaciones de memoria disponibles. Las ubicaciones sin utilizar están etiquetadas como "- Disponible." El operador puede presionar los teclados para ver y editar las ubicaciones.

(B) PÁGINAS MÚLTIPLES

Los iconos de los botones de opción indican en el número de la página. El operador puede presionar los teclados ARRIBA/ABAJO (▲ ▼) para desplazarse entre las páginas.

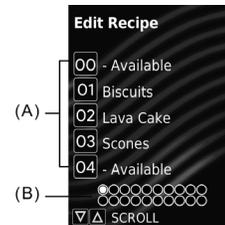
(C) UBICACIÓN DE LA CARPETA PRINCIPAL

Si se abre la ubicación de la carpeta, se muestra el contenido de la carpeta seleccionada. La ubicación de la carpeta principal se muestra encima de la primera receta de cada página.



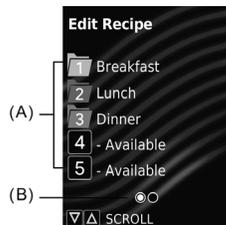
EDITAR LISTA DE RECETAS

Entrada de un Solo Dígito. Se muestra la Página 2 de 2.



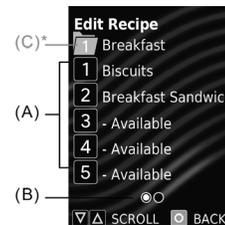
EDITAR LISTA DE RECETAS

Entrada con Doble Dígito. Se muestra la Página 1 de 20.



EDITAR LISTA DE RECETAS

Carpeta de Entradas de Dígitos. Nivel Superior. Se muestra la Página 1 de 2.



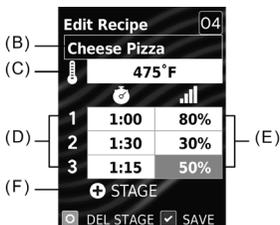
EDITAR LISTA DE RECETAS

Carpeta de Entradas de Dígitos. La carpeta 1 está abierta. Se muestra el contenido de la carpeta 1. Se muestra la Página 1 de 2.

Editar Pantallas de Entrada de Recetas

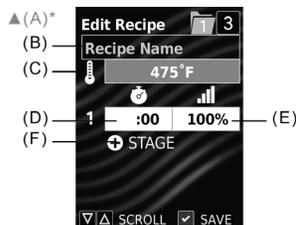
Aparece cuando se abre un programa o una ubicación.

La ubicación almacenada se representa con un número en la esquina superior derecha de la pantalla. El campo editable activo se resalta en rojo. Para navegar a los campos editables, presione los teclados ARRIBA/ABAJO (▲ ▼).



EDITAR ENTRADA DE RECETA

Entrada con Doble Dígito. Ubicación de la receta "04" mostrada. El campo de Nivel de Potencia de la Etapa 3 está resaltado/editable.



EDITAR ENTRADA DE RECETA

Carpeta de Entradas de Dígitos. Ubicación de la receta "3" dentro de la carpeta "1" que se muestra. El campo Temperatura del Horno está resaltado/editable.

Campos Editables "Editar Entrada de Receta":

- (A) **CREAR CARPETA/NOMBRE DE CARPETA***
Consulte "Modo de Edición de Recetas: Carpetas" en página 15 para obtener más información.
- (B) **NOMBRE DE LA RECETA**
Consulte "Editar Pantallas de Nombre" sección.
- (C) **TEMPERATURA DEL HORNO**
Entre 200°– 475°C (95°– 250°C). Por defecto a la temperatura de precalentamiento del horno.
- (D) **TIEMPO DE COCCIÓN (POR ETAPA)**
El tiempo total de cocción combinado no puede exceder las 20:00.
- (E) **%NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS (POR ETAPA)**
Porcentaje de potencia de microondas de 0-100% en incrementos del 10% (teclado "0" = 0%, teclado "1"=10%, teclado "2"=20%, etc.)
Para un nivel de potencia del 100%, presione cualquier teclado numérico dos veces.
- (F) **AÑADIR UNA ETAPA**
Se pueden introducir hasta cuatro etapas.

* Hacer que la Carpeta y el Nombre de Carpeta solo estén disponibles cuando Opciones de Usuario>Entrada de Dígitos>Carpetas está habilitada y la ubicación está en el nivel superior (0-9) de Editar Lista de Recetas. Consulte página 15 para obtener más información.

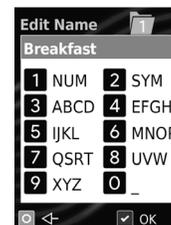
Editar Pantallas de Nombre

Aparece cuando se edita el nombre de una receta o de una carpeta*. El operador puede presionar los teclados numéricos para ingresar un nombre. Para recorrer los caracteres disponibles: Presione el mismo teclado en 1 segundo.



EDITAR NOMBRE DE RECETA

Entrada con Doble Dígito. Ubicación "04" mostrada.



EDITAR NOMBRE DE CARPETA*

Carpeta de Entradas de Dígitos. Ubicación "1" mostrada.

"Editar Nombre" Funciones del Teclado

TECLADO	DESCRIPCIÓN	FUNCIÓN DE TEXTO
1	NUM (NÚMEROS)	1234567890
2	SYM (SÍMBOLOS)	.,&!?'()/~@#%\$%^*+.
3	ABCD	ABCDabcd
4	EFGH	EFGHefgh
5	IJKL	IJKLijkl
6	MNOP	MNOPmnop
7	QRST	QRSTqrst
8	UVW	UVWuvw
9	XYZ	XYZxyz
0	_	(espacio)
INICIAR	OK	(guardar y salir)
DETENER	<-	(retroceso)

2 Editar o Crear Nuevas Recetas

Permite al operador editar o crear nuevas recetas/programas predefinidas para la cocción personalizada. Este horno se puede programar para almacenar hasta 10 o 100 recetas preestablecidas en la memoria.

- Presione el teclado de MENÚ (☰).
 - Si se le solicita, introduzca el Código PIN y presione el teclado INICIAR/OK.
 - Se mostrará la pantalla MENÚ.
- Presione el teclado número "2" para acceder a "Editar receta".
 - La pantalla EDITAR LISTA DE RECETAS se muestra con una lista de recetas predefinidas, carpetas y/o ubicaciones disponibles.
 - Para desplazarse entre las páginas de recetas: Presione los teclados ARRIBA/ABAJO (▲▼).
- Presione el (los) teclado(s) numérico(s) para abrir la receta/ubicación de la carpeta deseada.
 - Se mostrará la pantalla EDITAR ENTRADA DE RECETA.
- Para navegar a campos editables:** Presione los teclados ARRIBA/ABAJO (▲▼).
 - El campo editable activo se resalta en rojo.
 - Estos son los campos editables:
 - Crear Carpeta y Nombre de Carpeta*
 - Nombre de la receta
 - Temperatura del Horno**
 - Tiempo de Cocción (por etapa)
 - %Nivel de Potencia del Microondas (por etapa)
 - Añadir una Etapa
- Presione los teclados numéricos para ingresar los ajustes deseados por campo.
- Para agregar etapas de cocción adicionales:** Presione el teclado ABAJO (▼) hasta que se resalte "+ ETAPA".
 - Se mostrará una nueva fila de los campos Tiempo de Cocción y Nivel de Potencia %Microondas.
 - Repita los pasos 4–6 para cada etapa adicional.
- Para guardar y salir:** Presione el teclado INICIAR/OK.
- Para descartar los cambios:** Presione el teclado DETENER/REINICIAR.

* Hacer que la Carpeta y el Nombre de Carpeta solo estén disponibles cuando Opciones de Usuario>Entrada de Dígitos>Carpetas está habilitada y la ubicación está en el nivel superior (0-9) de Editar Lista de Recetas. Consulte página 15 para obtener más información.

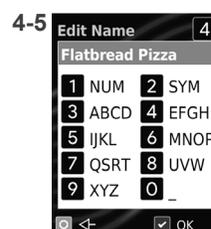
** Si el Modo de Solo Microondas está activado, la Temperatura del Horno leerá "SOLO MICROONDAS" y no será un campo editable. Consulte la sección "Modo Solo-Microondas" en página 16 para obtener más información.



Predeterminado



En Modo Solo Microondas **



Editar Nombre de Receta



Etapa 1, Hora de Cocinar



Etapa 1, % de Potencia Microondas



Etapa 2, Hora de Cocinar

Editar o Crear Nuevas Recetas con Solicitud de Cantidad (modelos seleccionados)

Los tiempos de cocción y las configuraciones pueden personalizarse para las cantidades 1-9.

Para editar la configuración de una receta/cantidad específica:

- Complete los pasos 1–3 en "Editar o Crear Nuevas Recetas".
 - Se muestra la pantalla de INTRODUCIR CANTIDAD.
- Introduzca la cantidad deseada con el teclado 1-9.
 - Se mostrará la pantalla EDITAR ENTRADA DE RECETA.
 - La cantidad se muestra antes del nombre de la receta. (X1, X2, X3, etc.)
- Complete los pasos 4–7 en "Editar o Crear Nuevas Recetas".

Permite al operador organizar recetas en carpetas. Las carpetas solo se pueden encontrar en el nivel superior (0-9) de EDITAR LISTA DE RECETAS. Las carpetas no se pueden crear dentro de las carpetas.

Nota: Primero deben activarse las carpetas en las Opciones de Usuario > Entrada de Dígitos > Carpetas.

Navegar por las Carpetas Existentes

Desde la pantalla EDITAR LISTA DE RECETAS:

- **Para abrir una carpeta:** Presione el (los) teclado(s) numérico(s) para abrir la carpeta deseada.
- **Para salir de una carpeta:** Presione el teclado DETENER/REINICIAR.

Crear Nuevas Carpetas

1. Presione el teclado de MENÚ (☒).
2. Presione el teclado número "2" para acceder a "Editar receta".
 - Se mostrará la pantalla EDITAR LISTA DE RECETAS.
 - Para desplazarse entre las páginas de recetas: Presione los teclados ARRIBA/ABAJO (▲▼).
3. Presione un teclado numérico para abrir la ubicación de receta/carpeta deseada.
 - Se mostrará la pantalla EDITAR ENTRADA DE RECETA.
4. Presione el teclado ARRIBA (▲) para navegar al campo Nombre de Receta.
 - Se mostrará la pantalla EDITAR NOMBRE DE RECETA.
5. **Para crear una carpeta:** Presione el teclado ARRIBA (▲) para acceder a la pantalla HACER CARPETA.
 - Aparecerá la pantalla HACER CARPETA.
 - Presione el teclado INICIAR/OK para crear una carpeta.
 - Se mostrará la pantalla EDITAR NOMBRE DE CARPETA.
6. **Para introducir el nombre de la carpeta:** Presione los teclados numéricos para ingresar el nombre de la carpeta.
7. **Para guardar la carpeta:** Presione el teclado INICIAR/OK.
 - La carpeta ahora estará visible en la pantalla EDITAR LISTA DE RECETAS.

Editar o Crear Nuevas Recetas Dentro de Carpetas

1. Complete los pasos 1–2 en "Crear Nuevas Carpetas" sección de arriba.
2. Presione el (los) teclado(s) numérico(s) para abrir la ubicación de la carpeta deseada.
 - La pantalla EDITAR LISTA DE RECETAS se muestra con el contenido de la carpeta seleccionada. La ubicación de la carpeta principal se muestra encima de la primera receta de cada página.
 - Para desplazarse entre las páginas de recetas: Presione los teclados ARRIBA/ABAJO (▲▼).
3. Presione un teclado numérico para abrir la ubicación de receta deseada dentro de la carpeta.
 - Aparece la pantalla EDITAR ENTRADA DE RECETA, con la ubicación de la carpeta principal mostrada a la izquierda de la ubicación de la receta actual.
4. Para crear una receta: Complete los pasos 4–7 en "Editar o Crear Nuevas Recetas" en la página 14.

Editar Nombre de Carpeta

Desde la pantalla EDITAR LISTA DE RECETAS:

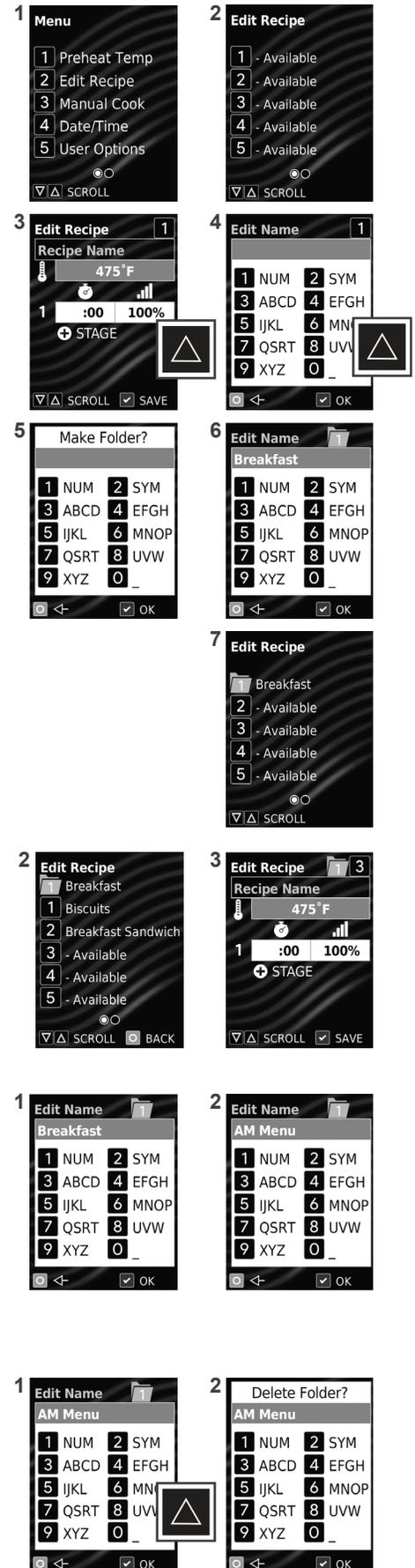
1. Mantenga presionado el teclado numérico de la carpeta correspondiente.
 - Se mostrará la pantalla EDITAR NOMBRE DE CARPETA.
2. Presione los teclados numéricos para editar el nombre de la carpeta.
3. Para guardar los cambios y salir de la carpeta: Presione el teclado INICIAR/OK.

Eliminar Carpeta

Precaución: La eliminación de una carpeta hará que su contenido sea inaccesible.

Desde la pantalla EDITAR LISTA DE RECETAS:

1. Mantenga presionado el teclado numérico en la carpeta correspondiente.
 - Se mostrará la pantalla ELIMINAR CARPETA.
2. Presione el teclado ARRIBA (▲).
3. Aparece la pantalla ELIMINAR CARPETA.
3. Para eliminar la carpeta: Presione el teclado INICIAR/OK.
4. Presione de nuevo el teclado INICIAR/OK para salir de la pantalla EDITAR NOMBRE DE RECETA.
5. Para guardar los cambios y salir: Presione el teclado INICIAR/OK.



El Modo Solo-Microondas (Modo Solo-Microondas) permite al operador desactivar la potencia de convección y cocinar utilizando solo energía de microondas.

3 **Ingrese al Modo Solo-Microondas**

El horno debe enfriarse antes de que se pueda activar el Modo Solo-Microondas.

- Si el horno está precalentado, presione el teclado ENCENDIDO/APAGADO (⏻) para comenzar a enfriar el horno.
 - La pantalla ENFRIAMIENTO se mostrará hasta que la temperatura del horno esté por debajo de los 200°F (95°C).
 - Una vez enfriado, se mostrará la pantalla EN ESPERA.
- Presione el teclado de MENÚ (☒).
 - Si se le solicita, introduzca el Código PIN y presione el teclado INICIAR/OK.
 - Se mostrará la pantalla MENÚ.
- Presione el teclado ABAJO (▼) para desplazarse a la segunda página de MENÚ.
- Presione el teclado número "3" para activar "Ingrese Solo-Microondas".
 - El horno ahora estará en Modo Solo-Microondas.
 - El elemento "Ingrese Solo-Microondas" en la pantalla MENÚ cambiará a "Salir de Solo-Microondas".
- Para salir de MENÚ: Presione el teclado DETENER/REINICIAR.
 - LISTO: Se muestra la pantalla SOLO-MICROONDAS.

Salga del Modo Solo-Microondas

Presione el teclado ENCENDIDO/APAGADO (⏻) para salir del Modo Solo-Microondas y comenzar a precalentar el horno. Aparece la pantalla CALENTANDO. La pantalla LISTO se mostrará una vez que el horno alcance la temperatura de precalentamiento especificada.

Cocción Manual en Modo Solo-Microondas

- El horno debe estar primero en Modo Solo-Microondas. Consulte *"Ingrese al Modo Solo-Microondas"*.
- Complete los pasos en *"Cocción Manual" en la página 11*.
 - La Temperatura del Horno leerá "SOLO-MICROONDAS" y no será un campo editable.

Teclados de Recetas Preestablecidos de funcionamiento en Modo Solo-Microondas

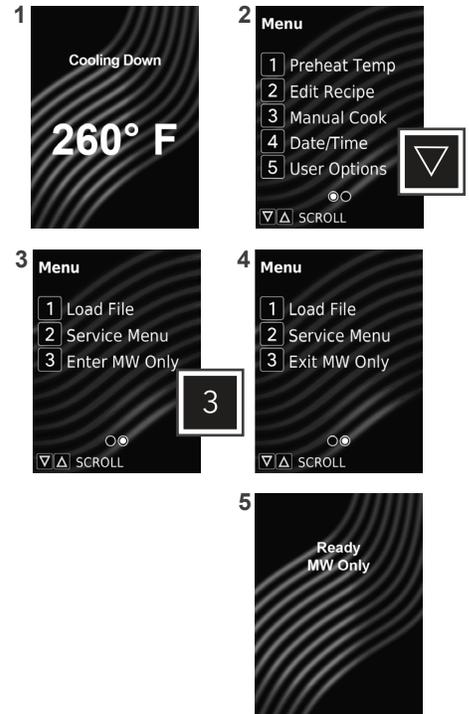
Este horno puede almacenar hasta 10 recetas preestablecidas "Solo-Microondas" en la memoria.

- El horno debe estar primero en Modo Solo-Microondas. Consulte *"Ingrese al Modo Solo-Microondas"*.
- Complete los pasos en *"Funcionamiento de Teclados de Recetas Preestablecidas" en la página 12*.

Editar Receta en Modo de Solo-Microondas

Este horno se puede programar para almacenar hasta 10 recetas preestablecidas "Solo-Microondas" en la memoria.

- El horno debe estar primero en Modo Solo-Microondas. Consulte *"Ingrese al Modo Solo-Microondas"*.
- Complete los pasos en *"Editar o Crear Nuevas Recetas" en la página 14*.
 - La Temperatura del Horno leerá "SOLO-MICROONDAS" y no será un campo editable.



1 Importe el Menú a través de la Memoria USB

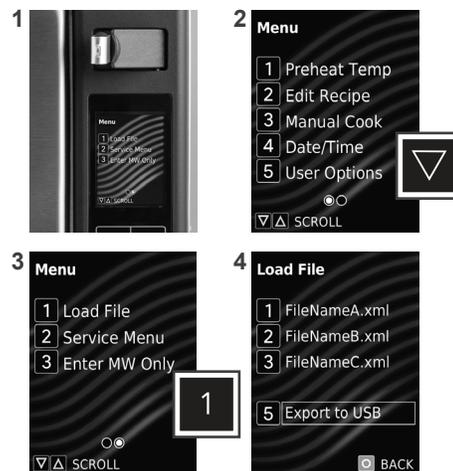
Nota: El archivo de menú debe ser formato .XML. Deben guardarse en el directorio raíz de la memoria y no pueden ubicarse dentro de ninguna carpeta.

- Abra la tapa protectora del puerto USB. Inserte la memoria en el puerto USB.
- Presione el teclado de MENÚ (☒).
 - Si se le solicita, introduzca el Código PIN y presione el teclado INICIAR/OK.
 - Se mostrará la pantalla MENÚ.
- Presione el teclado ABAJO (▼) para desplazarse a la segunda página de MENÚ.
- Presione el teclado número "1" para acceder a "Cargar Archivo".
 - CARGAR ARCHIVO muestra con la lista de .XML en el directorio raíz de la memoria, y una opción para "Exportar a USB".
 - Si hay más de 4 archivos de recetas en la memoria: Presione los teclados ARRIBA/ ABAJO (▲▼) para desplazarse por las páginas de archivos.
- Para cargar un archivo: Presione el teclado numérico correspondiente.
 - Si la carga se realizó correctamente: Aparecerá "Bien cargado". Los ajustes y los elementos del menú se cargarán en el horno.
 - Si la carga ha fallado: Aparecerá "Error de Carga".
- Presione el teclado DETENER/REINICIAR. Retire la unidad flash USB.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

La memoria USB debe insertarse antes de seleccionar "Cargar Archivo."

- Presione el teclado DETENER/REINICIAR para salir de la pantalla CARGAR ARCHIVO. Inserte la memoria y vuelva a intentar la transferencia.
 - Si el error persiste: Abra la memoria USB en el ordenador y compruebe que el archivo de menú está en .XML y guardado en el directorio raíz de la memoria. Vuelva a intentar la transferencia.
 - Si el error persiste: Desconecte el horno de la toma de corriente y del horno enchufable. Vuelva a intentar la transferencia.

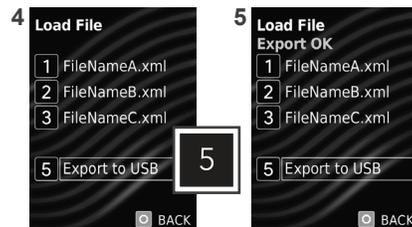


5 Exporte el Menú a través de la Memoria USB

- Abra la tapa protectora del puerto USB. Inserte la memoria en el puerto USB.
- Presione el teclado de MENÚ (☒).
 - Si se le solicita, introduzca el Código PIN y presione el teclado INICIAR/OK.
 - Se mostrará la pantalla MENÚ.
- Presione el teclado ABAJO (▼) para desplazarse a la segunda página de MENÚ.
- Presione el teclado número "1" para acceder a "Cargar Archivo".
 - CARGAR ARCHIVO muestra con la lista de .XML en el directorio raíz de la memoria, y una opción para "Exportar a USB".
- Presione el teclado número "5" para acceder a "Exportar a USB". El horno comenzará a exportarse a una memoria USB.
 - Si la exportación se realizó correctamente: Aparecerá "Exportar OK". Las configuraciones, los elementos del menú y los datos de uso del horno se cargarán a la Memoria USB.
 - Si la exportación falla: Aparecerá "Exportación fallida".
- Presione el teclado DETENER/REINICIAR. Retire la unidad flash USB.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

- La memoria USB debe insertarse antes de seleccionar "Exportar a USB."
- Inserte la memoria y vuelva a intentar la transferencia.



Actualice el Firmware

Nota: Los archivos de firmware deben cargarse en una unidad flash USB. Deben guardarse en el directorio raíz de la unidad flash y no pueden ubicarse dentro de ninguna carpeta.

- Abra la tapa protectora del puerto USB. Inserte la memoria en el puerto USB.
- Presione el teclado de MENÚ (☒).
- Presione el teclado ABAJO (▼) para desplazarse a la segunda página de MENÚ.
- Presione el teclado número "2" para acceder a "Menú de Servicio".
 - Aparece el Código PIN.
- Presione los teclados 1-3-5-7-9 para introducir el MENÚ DE SERVICIO.
- Mantenga presionado el teclado número "7" durante 3 segundos para iniciar la actualización del firmware.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Si el firmware no se carga: Mantenga presionado el teclado DETENER/REINICIAR mientras conecta el horno.



Aplicación de programación ACP

Para los menús más grandes y más complejos, podría ser más manejable crear y editar menús al usar la aplicación de programación ACP. Para obtener las instrucciones detalladas, visite: www.acpsolutions.com/oven-programming/

ABRA EL MENÚ EN LA APLICACIÓN DE PROGRAMACIÓN ACP

Nota: Para obtener más detalles, consulte la guía del usuario de la aplicación de programación ACP en línea

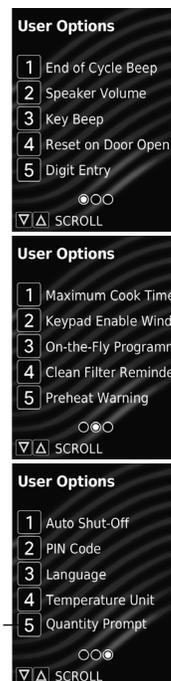
- Inserte la unidad flash en el puerto USB de la computadora.
- Abra la aplicación de programación ACP.
- Seleccione "Archivo", "Abrir". Navegue a la unidad flash. Seleccione y abra el archivo de menú (formato .XML).

ESTILO 1 Opciones del usuario

Hay varias opciones que puede cambiar para personalizar el funcionamiento del horno. Las opciones se muestran a continuación. El **ajuste de fábrica se muestra en negrita**.

5 Obtenga acceso y modifique las opciones del usuario

- Presione el teclado de MENÚ (☒).
 - Si se le solicita, introduzca el Código PIN y presione el teclado INICIAR/OK.
 - Se mostrará la pantalla MENÚ.
- Presione el teclado número "5" para acceder a las "Opciones del usuario".
 - La pantalla DE OPCIONES DE USUARIO se mostrará con una lista de ajustes personalizables.
 - Para desplazarse entre las páginas de la configuración: Presione los teclados ARRIBA/ABAJO (▲▼).
- Para acceder a las opciones disponibles para una configuración: Presione el teclado numérico correspondiente.
 - La opción seleccionada actualmente se resalta en rojo.
- Para cambiar una configuración: Presione el teclado numérico correspondiente.
 - La opción recién seleccionada se resalta en rojo.
- Para guardar los cambios: Teclado INICIAR/OK .**
- Para salir:** Presione el teclado DETENER/REINICIAR.



CONFIGURACIÓN PREDETERMINADO POR MODELO (CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA EN NEGRITA)

La configuración de fábrica puede variar según el modelo

CONFIGURACIÓN	OPCIONES EN PANTALLA	DESCRIPCIÓN
Sonido de fin del ciclo	3 segundos Continuo Ráfaga	3 segundos de pitido continuo Pitido continuo hasta que se abre la puerta 5 pitidos hasta que se abre la puerta
Volumen del altavoz	Apagado Bajo Medio Alto	Desactiva el volumen Ajusta el volumen a bajo Ajusta el volumen a medio Ajusta el volumen a alto
Sonido de la tecla	Apagado Encendido	Impide emitir un pitido cuando se presiona el teclado Permite emitir un pitido cuando se presiona el teclado
Restablecer cuando se abre la puerta	Terminar ciclo de cocción Pausar ciclo de cocción	Cancela la cuenta regresiva del tiempo de calentamiento después de abrir la puerta durante el ciclo. Permite que el horno reanude la cuenta regresiva del tiempo de calentamiento después de abrir la puerta durante el ciclo
Entrada de dígitos	Dígito único Dígito doble Carpetas	Permite 10 (0-9) recetas preprogramadas Permite 100 (00-99) recetas preprogramadas Permite 10 carpetas (0-9), cada una con 10 recetas preprogramadas
Tiempo máximo de cocción	10 minutos 20 minutos	Permite 10 minutos de tiempo de calentamiento Permite 20 minutos de tiempo de calentamiento
Ventana de habilitación del teclado	15 segundos 30 segundos 1 minuto 2 minutos	15 segundos después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado 30 segundos después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado 1 minuto después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado 2 minutos después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado
Programación sobre la marcha	Apagado Encendido	Deshabilita la posibilidad de presionar cualquier teclado adicional durante un ciclo de cocción Permite presionar teclados adicionales para agregar o cambiar el tiempo en medio de un ciclo de cocción
Recordatorio de limpieza del filtro	Apagado Cada 7 días Cada 30 días Cada 90 días	El horno no mostrará el "Mensaje de limpiar filtro" El horno mostrará el "Mensaje de limpiar filtro" cada 7 días El horno mostrará el "Mensaje de limpiar filtro" cada 30 días El horno mostrará el "Mensaje de limpiar filtro" cada 90 días
Advertencia de precalentamiento	Habilitada Deshabilitada	El horno mostrará un mensaje de advertencia si la temperatura de la receta no coincide con la temperatura del horno El horno no mostrará el mensaje de advertencia de temperatura
Apagado automático	Nunca 2 horas 4 horas 8 horas	El horno no se apagará automáticamente Después de 2 horas de inactividad, el horno se apagará automáticamente Después de 4 horas de inactividad, el horno se apagará automáticamente Después de 8 horas de inactividad, el horno se apagará automáticamente
Código PIN	Apagado Encendido Establecer código PIN	No se requiere el código PIN para acceder al Menú o a las Opciones del usuario Se requiere el código PIN para acceder al Menú y a las Opciones del usuario Se requiere el código PIN. Crear nuevo código PIN de 4 dígitos
Idioma	Alemán, chino (mandarín), coreano, danés, español, filipino, francés, griego, holandés, inglés , italiano, japonés, noruego, polaco, portugués, rumano, ruso, sueco, ucraniano, vietnamita	
Unidad de temperatura	Grados Fahrenheit Grados Celsius	Las temperaturas se muestran en grados Fahrenheit para los modelos de 60 Hz Las temperaturas se muestran en grados Celsius para los modelos de 50 Hz
Indicación de cantidad**	Encendido Apagado	Solicita al usuario el multiplicador de cantidad de porciones (1-9) al seleccionar una receta preestablecida Permite al usuario cocinar porciones individuales

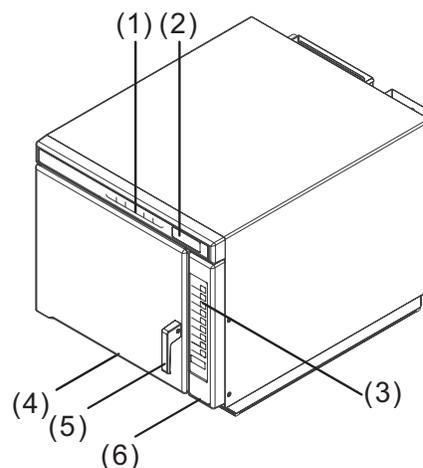
** Disponible solo en modelos seleccionados. (Solo se muestra en el menú Opciones del usuario si la opción de fábrica está activada)

ESTILO 2 Horno y Características del Panel de Control

*Nota: Hay varios estilos de controles. Elija el control que coincida con la unidad.
La marca y el color del panel de control pueden variar según el modelo*

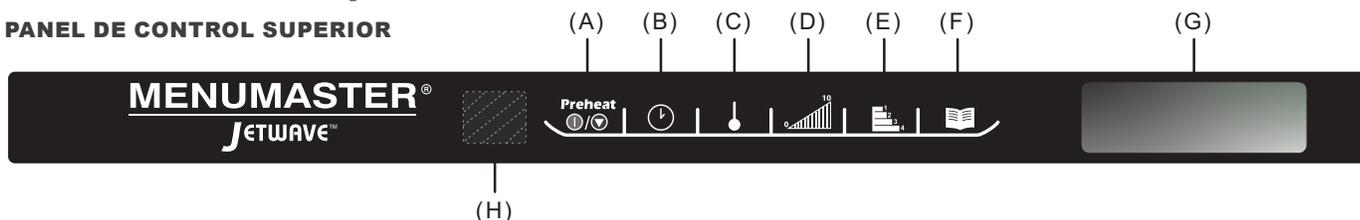
Características del Horno

- (1) **PANEL DE CONTROL SUPERIOR**
- (2) **PANTALLA**
- (3) **PANEL DE CONTROL LATERAL**
- (4) **FILTRO DE ENTRADA DE AIRE (SIN FOTO)**
Filtro de aire magnético extraíble/limpiable
- (5) **MANIJA DE LA PUERTA**
Diseñado ergonómicamente para la operación "Lift and Pull" con una sola mano.
- (6) **PUERTO USB (SIN FOTO)**
Compatible con unidades flash USB estándar. Permite la importación/exportación de configuraciones programadas y opciones del usuario.
- (7) **REJILLA DEL HORNO (SIN FOTO)**
El horno está equipado con una rejilla de horno extraíble de acero inoxidable. 2 posiciones de instalación disponibles.
- (8) **NÚMERO DE SERIE DE LA UNIDAD (SIN FOTO)**
Situado en el interior de la puerta y en la parte trasera del horno.



Características del panel de control

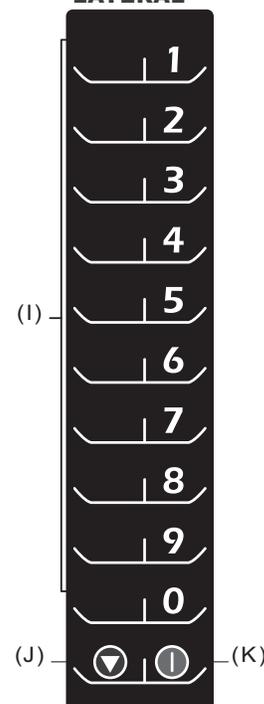
PANEL DE CONTROL SUPERIOR



- (A) **TECLADO PRECALENTAMIENTO ENCENDIDO/APAGADO**
Precalienta el horno. Comienza el proceso de enfriamiento.
- (B) **TECLADO DE ENTRADA DE TIEMPO**
Utilícelo para introducir el tiempo de cocción para la entrada manual o modos de programación.
- (C) **TECLADO DE ENTRADA DE TEMPERATURA**
Utilícelo para introducir la temperatura del horno.
- (D) **NIVEL DE POTENCIA DEL TECLADO**
Se utiliza para establecer el nivel de potencia de microondas entre 0% a 100% en incrementos del 10% (teclado "0" = 0%, teclado "1" = 10%, teclado "2" = 20%, etc.). Para un nivel de potencia del 100%, presione cualquier teclado numérico dos veces.
- (E) **TECLADO DE ETAPA**
Utilícelo en los modos de cocción manual y/o modos de programación para añadir etapas de cocción adicionales. Se pueden introducir hasta cuatro etapas.
- (F) **PROGRAMA DE GUARDADO DE TECLADO**
Se utiliza para acceder, crear, editar y guardar la configuración de los programas de cocción preestablecidos; temperatura de precalentamiento del horno; y opciones de usuario.
- (G) **PANTALLA**
LCD retroiluminado por LED.
- (H) **TECLADO OCULTO**
Opciones de acceso del usuario.

- (I) **TECLADOS NUMÉRICOS**
Se utiliza para operar programas de cocción preestablecidos e introducir ajustes.
- (J) **TECLADO DETENER/REINICIAR**
Interrumpe una secuencia de cocción en curso; elimina el tiempo restante; y también termina un ciclo de programación o ciclo de opciones de usuario. Cuando se utiliza el panel Detener/Restablecer para finalizar un cambio de programación o opción, los cambios se descartan.
- (K) **TECLADO DE INICIAR/OK**
Comienza a cocinar en modo de entrada del tiempo manual. Reinicia un ciclo de cocción interrumpido. Se utiliza para guardar configuraciones y entradas.

PANEL DE CONTROL LATERAL



Energías y Opciones de Cocción

<p style="text-align: center;">POTENCIA DE CONVECCIÓN</p> <p>La cocción por convección utiliza tanto un elemento de convección como un ventilador para distribuir uniformemente el aire caliente en toda la cavidad del horno. El aire circulante rodea los alimentos en una envoltura de aire calentado uniformemente. Las temperaturas constantes cocinan los alimentos uniformemente y reducen el tiempo de cocción. De forma predeterminada, la potencia de convección está habilitada. Mientras está activado, el horno mantendrá una temperatura mínima de convección de 150 °F (65 °C) para garantizar un aire más seco y una cocción más uniforme.</p>	<p style="text-align: center;">POTENCIA DEL MICROONDAS</p> <p>La cocción por microondas utiliza ondas de energía de alta frecuencia para calentar los alimentos. Al cocinar, la energía de microondas hace que las moléculas de alimentos se muevan rápidamente. Este rápido movimiento entre las moléculas de alimento crea calor, que cocina los alimentos.</p> <p>El horno genera energía de microondas mientras se cocina la cuenta atrás de la pantalla y muestra un nivel de potencia superior al 0%.</p>	
<p style="text-align: center;">Cocción solo por Convección</p> <p>Para funcionar solo con convección, utilice ajustes de cocción con un nivel de potencia de microondas al 0%.</p>	<p style="text-align: center;">Combinación de la Convección de Cocción con Microondas</p> <p>La combinación de ambas energías utiliza la velocidad de la energía de microondas y el dorado de la cocción por convección para producir alimentos de alta calidad más rápido. Para operar con cocción combinada, ajuste la temperatura de convección entre 150 °F (65 °C) – 475 °F (250 °C). y establecer el nivel de potencia de microondas entre 10 – 100%.</p>	<p style="text-align: center;">Cocina solo con Microondas</p> <p>El modo de solo Microondas permite al operador desactivar la potencia de convección y cocinar usando solo energía de microondas. Para funcionar Solo-Microondas, consulte "<i>Funcionamiento Manual Solo-Microondas</i>" y "<i>Funcionamiento de la Tecla Preestablecido Solo-Microondas</i>" en la página 22 .</p>

Características de programación

COCCIÓN POR ETAPAS

Le permite al operador usar hasta cuatro ciclos o etapas diferentes, de manera consecutiva, sin que el usuario tenga que ingresar la información en repetidas ocasiones. Por ejemplo, la cocción escénica se puede configurar para descongelar los alimentos inicialmente, luego cocinarlos y luego dejarlos más tostados/dorados.

TECLADOS PREESTABLECIDOS DEL PROGRAMA (ENTRADA DE DÍGITOS)

El horno puede almacenar 10 o 100 programas de cocción en la memoria.

A. Cocción con teclado de un solo dígito

De fábrica, el horno está programado para almacenar 10 programas de cocción (0-9). Cada teclado inicia un programa de cocción.

B. Cocción con teclado de dos dígitos

El control del horno se puede cambiar para almacenar hasta 100 programas de cocción (00-99). A cada entrada, se le asignará un número de dígito doble; por ejemplo, 01, 05 o 20. Cuando se usa la programación de teclado doble, se deben presionar dos teclas para iniciar el ciclo de cocción.

Nota: Para establecer el control en Entrada de Doble Dígito, consulte la sección "Opciones de Usuario" de este manual.

Métodos de cocción y programación

COCINAR CON TECLADOS DEL PROGRAMA PREESTABLECIDOS

Permite que el operador active rápidamente secuencias de cocción guardadas utilizando 1-2 toques del teclado

COCCIÓN MANUAL

Permite al operador calentar alimentos sin cambiar los teclados del programa preestablecido

MODO DE PROGRAMACIÓN MANUAL

Permite al operador utilizar teclados para editar los programas preestablecidos y/o crear programas nuevos para cocción personalizada.

CARGA DEL MENÚ USB

Permite al operador cargar configuraciones de programas y opciones de usuario con una unidad flash USB estándar

APLICACIÓN DE PROGRAMACIÓN ACP

Permite al operador crear y editar configuraciones de programa y opciones del usuario en una computadora.

Para obtener las instrucciones detalladas, visite: www.acpsolutions.com/oven-programming

Pantallas de cocción

ESTILO 2	DESCRIPCIÓN
STANDBY OR PRESS PREHEAT	"EN ESPERA" se muestra cuando el horno está apagado; después de que el horno está enchufado, la puerta se abre, y luego se cierra.
OVEN PREHEATING 475°F	"Precalentamiento del Horno 475°F o 250°C" se muestra cuando el horno está encendido y se está calentando a la temperatura de precalentamiento seleccionada. El Precalentamiento del Horno también parpadea cuando se puede iniciar o programar una secuencia de cocción.
READY 475°F	"Listo 475°F o 250°C" muestra cuando el horno ha alcanzado la temperatura de precalentamiento y está listo para cocinar. Listo también parpadea cuando se puede iniciar o programar una secuencia de cocción. <i>Nota: El horno se apagará después de dos horas de inactividad.</i>
00:00	Muestra el tiempo de cocción. Si se programa la cocción por etapas, se muestra el tiempo total de cocción.
MW 50%	"Microondas __%" muestra el nivel actual de potencia del microondas. 100% es el ajuste más alto, y 0% el más bajo (no se utiliza energía de microondas).
ITEM-05	"Artículo-__" muestra la ubicación de entrada de uno o dos dígitos de una secuencia de cocción programada cuando se utiliza un teclado programado.
STAGE 1	"ETAPA_" muestra el número de etapa (1 a 4) en el que el horno está en la secuencia de cocción.

Pantallas de programación

ESTILO 2	DESCRIPCIÓN
ENTER PROGRAM TO ADD/REVIEW:	Se muestra cuando el horno está en modo de programación.
STAGE 1	Muestra el número de etapa durante la cocción o al programar una etapa de cocción específica. El número de etapa (1 a 4) indica la etapa que se está utilizando.

Pantalla USB

ESTILO 2	DESCRIPCIÓN
USB	Muestra cuando se presiona y se mantiene presionado el teclado 5, y la transferencia a/desde la unidad flash USB está lista.

Ejemplos de Exhibiciones de Cocina

MANUAL	STAGE:1
00:15 475°F	MW:100%

COCCIÓN MANUAL

ITEM-05	STAGE:1
01:23 475°F	MW:50%

ELEMENTO PREPROGRAMADO

ITEM-05	STAGE:1
01:23	MW:50%

ELEMENTO PREPROGRAMADO EN MODO SOLO-MICROONDAS

Advertencia de Precalentamiento

El horno combinado tiene dos advertencias de temperatura opcionales. Las advertencias suenan con una señal de tres pitidos cuando se presiona el teclado de receta programada. Las advertencias disponibles incluyen:

- Una advertencia cuando la temperatura de precalentamiento no coincide con la temperatura preprogramada de una secuencia de cocción.
- Una advertencia cuando la temperatura real de la cavidad del horno no debe precalentar la temperatura, como cuando se inicia el horno por primera vez.

Para anular la advertencia y comenzar un ciclo de cocción: Presione el teclado INICIAR/OK.

Nota: Para cambiar las advertencias de temperatura de precalentamiento, consulte la sección "Opciones de Usuario" de este manual.

Encendido, precalentamiento

Presione el teclado PRECALENTAR ENCENDIDO/APAGADO para iniciar el precalentamiento. PRECALENTAMIENTO DEL HORNO aparece en la pantalla. La pantalla LISTO se mostrará una vez que el horno alcance la temperatura de precalentamiento especificada.

Editar temperatura de precalentamiento del horno

Es posible programar este horno a una temperatura de precalentamiento entre 150° a 475°F (65° a 250°C). Se recomienda ajustar a la temperatura más utilizada para el horno. El valor predeterminado de fábrica es 475°F (250°C).

1. Presione el teclado GUARDAR PROGRAMA.
2. Presione el teclado ENTRAR TEMPERATURA
3. Presione los teclados numéricos para ingresar la temperatura de precalentamiento deseada.
 - La temperatura debe introducirse en incrementos de 5°F (5°C). Si no es así, la temperatura cambiará automáticamente a los 5°F (5°C) más cercanos.
4. Se cambia la temperatura de precalentamiento.

Modo de cocción manual

Permite al operador calentar alimentos sin cambiar los teclados del programa preestablecido.

Nota: El horno debe precalentarse antes de la cocción combinada o por convección. Desde la pantalla LISTO o PUERTA ABIERTA:

1. Abra la puerta del horno, coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
 - Aparecerá "LISTO".
2. **Para entrar en el Tiempo de Cocción:** Presione la tecla INGRESAR TIEMPO.
 - Presione los teclados numéricos para ingresar el tiempo de cocción.
3. **Para editar la Temperatura de Cocción:** Presione el teclado ENTRAR TEMPERATURA.
 - Presione los teclados numéricos para ingresar la temperatura de precalentamiento deseada.
4. **Para editar el Nivel de Potencia de Microondas:** Presione la tecla NIVEL DE POTENCIA.
 - Presione los teclados numéricos para ingresar la potencia de microondas en % ("0"=0%, "1"=10 %, "2"=20%, etc.). Para un nivel de potencia de microondas 100%, presione cualquier teclado numérico dos veces.
 - **Para cocinar Solo con Convección:** Presione el teclado "0" para ajustar 0% de potencia de Microondas.
5. **Para agregar etapas de cocción adicionales:** Presione la tecla ETAPA.
 - Repita los pasos 2, 4 y 5 para cada etapa adicional.
 - Se pueden introducir hasta cuatro etapas.
6. Pulse el teclado INICIAR/OK para comenzar a cocinar.
 - El horno funciona y la pantalla hace la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
7. Al final del ciclo de cocción, el horno emite un pitido. El interior del horno y el recipiente estarán calientes. Retire cuidadosamente los alimentos del horno.

FUNCIONAMIENTO MANUAL SOLO-MICROONDAS

Nota: Solo-Microondas debe estar habilitado primero en Opciones de Usuario> Solo-Microondas. Permite al operador calentar usando solo energía de microondas, y sin cambiar los teclados de programa preestablecidos.

- Habilite la opción de usuario Solo-Microondas. Consulte la sección "Opción de usuario" en este manual para obtener instrucciones.
- Después de activar la Opción de Usuario>Solo-Microondas, complete los pasos 1,2 y 4,7 en la sección "Modo de Cocción Manual".

Funcionamiento de los teclados de programas preestablecidos

Para calentar con un programa preestablecido, presione los teclados numéricos. El horno comenzará a calentarse automáticamente.

Nota: El horno debe precalentarse antes de la cocción combinada o por convección.

Desde la pantalla LISTO o PUERTA ABIERTA:

1. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Cierre la puerta.
 - Aparecerá "LISTO".
2. Seleccione los teclados para la secuencia de cocción preprogramada deseada.
 - **Cocción con Teclado de un Solo Dígito:** Presione una tecla (0-9)
 - **Cocción con Teclado de Dos Dígitos:** Presione las dos teclas, en orden, del número de dos dígitos para obtener la secuencia de cocción deseada.(00-99)
3. El horno comienza a cocinar y muestra el programa de cocción preestablecido, el tiempo total de cocción, la temperatura de cocción, el porcentaje de potencia de microondas y la etapa.
4. Al final del ciclo de cocción, el horno emite un pitido. El interior del horno y el recipiente estarán calientes. Retire cuidadosamente los alimentos del horno.

FUNCIONAMIENTO DE LA TECLA PREESTABLECIDO SOLO-MICROONDAS

Nota: Solo-Microondas debe estar habilitado primero en Opciones de Usuario> Solo-Microondas.

Permite al operador calentar usando solo energía de microondas y usando teclados de programa preestablecidos.

- Habilite la opción de usuario Solo-Microondas. Consulte la sección "Opción de usuario" en este manual para obtener instrucciones.
- Después de que la Opción de Usuario>Solo-Microondas esté habilitada, complete los pasos 1-4 en la sección "Funcionamiento de Teclados de Programa Preestablecidos".

Modo de programación

Permite al usuario asignar los tiempos de cocción, los niveles de potencia y la cocción por etapas a los teclados numéricos. Desde la pantalla LISTO o PUERTA ABIERTA:

1. Presione el teclado GUARDAR PROGRAMA.
 - Pantalla de modo de programación.
 - Aparecerá "Ingrese al Programa para agregar/ revisar".
2. Seleccione los teclados para cambiar o revisar la secuencia de cocción del programa.
 - **Cocción con Teclado de un Solo Dígito:** Presione la tecla (0-9).
 - **Cocción con Teclado de Dos Dígitos:** Cocción con teclado de dos dígitos: presione las dos teclas, en orden, del número de dos dígitos para obtener la secuencia de cocción deseada (00-99).
3. **Para entrar en el Tiempo de Cocción:** Presione la tecla INGRESAR TIEMPO.
 - Presione los teclados numéricos para ingresar el tiempo de cocción.
4. **Para editar la Temperatura de Cocción:** Presione el teclado ENTRAR TEMPERATURA.
 - Presione los teclados numéricos para ingresar la temperatura de precalentamiento deseada.
5. **Para editarel Nivel de Potencia de Microondas:** Presione la tecla NIVEL DE POTENCIA.
 - Presione los teclados numéricos para ingresar la potencia de microondas en % ("0"=0%, "1"=10 %, "2"=20%,etc.). Para un nivel de potencia de microondas 100%, presione cualquier teclado numérico dos veces.
 - **Para cocinar Solo con Convección:** Presione el teclado "0" para ajustar 0% de potencia Microondas
6. **Para agregar etapas de cocción adicionales:** Presione la tecla ETAPA.
 - Repita los pasos 3, 5 y 6 para cada etapa adicional.
 - Se pueden introducir hasta cuatro etapas.
7. **Para guardar el programa de cocción:** Presione la tecla GUARDAR PROGRAMA.
8. **Para descartar los cambios:** Presione la tecla DETENER/REINICIAR.

Programación USB

Permite al operador importar o exportar configuraciones de programas y opciones de usuario con una unidad flash USB estándar.

El horno debe estar en Modo de Espera (el Precalentamiento debe estar desactivado).

1. Retire la cubierta protectora USB de la parte inferior del teclado vertical.
2. Inserte la unidad flash en el puerto USB, situado debajo del teclado vertical.
3. Abra la puerta del horno.
4. Mantenga presionado la tecla número "5" hasta que aparezca "USB" en la pantalla.
 - a. **Para Importar el Menú desde la unidad flash USB al Horno:**
 - Presione la tecla numérico "1".
 - Aparecerá "USB AL HORNO".
 - b. **Para Exportar el Menú del Horno a la unidad flash USB:**
 - Presione la tecla numérica "2".
 - Aparecerá "HORNO A USB".
5. Presione el teclado INICIAR/OK para comenzar la transferencia.
 - Se mostrará "CARGANDO" durante aproximadamente 10 segundos.
 - "HECHO" se mostrará y el horno pitará una vez que se complete la transferencia.
6. Presione el teclado DETENER/REINICIAR. Retire la unidad flash USB.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS / CÓDIGOS DE ERROR:

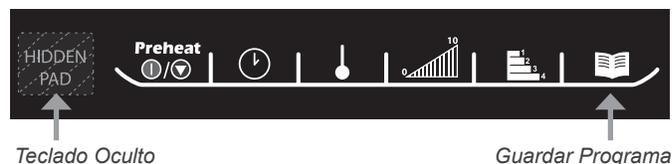
- **SIN USB:** Retire la unidad flash del USB y vuelva a insertar la unidad flash en USB. Vuelva a intentar la transferencia.
- **REINICIAR HORNO:** Desconecte el horno de la toma de corriente y del horno enchufable. Vuelva a intentar la transferencia.



Puerto USB situado debajo del panel de control

ESTILO 2 Opciones del usuario

Hay varias opciones que puede cambiar para personalizar el funcionamiento del horno. Las opciones se muestran a continuación. El **ajuste de fábrica se muestra en negrita**.



Obtenga acceso y modifique las opciones del usuario

Desde la pantalla LISTO o PUERTA ABIERTA:

- Presione el teclado oculto.
 - El teclado oculto no está marcado y se encuentra a la izquierda directa de la tecla de PRECALENTAMIENTO ENCENDIDO/APAGADO.
 - No se mostrará nada cuando se presione el teclado oculto.
- Presione el teclado GUARDAR PROGRAMA.
 - Se mostrará la primera opción de usuario. El horno está ahora en modo de opciones.
- Presione la tecla numérica que corresponde a la configuración.
 - Consulte la tabla siguiente para ver los teclados/configuración/opciones.
 - Se mostrará la configuración y la opción actualmente seleccionada.
- Presione la tecla numérica de nuevo para alternar entre la lista de opciones para el teclado/configuración.
 - Cada vez que se presione la tecla, la opción exhibida cambiará.
 - Los cambios tienen efecto después de presionar la tecla.
 - Presione el teclado GUARDAR PROGRAMA para guardar los cambios.
- Presione el teclado DETENER/REINICIAR para salir, o abra y cierre la puerta del horno.

CONFIGURACIÓN PREDETERMINADO POR MODELO (CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA EN NEGRITA)

La configuración de fábrica puede variar según el modelo

TECLADO	CONFIGURACIÓN	OPCIONES EN PANTALLA	DESCRIPCIÓN
1	Entrada del dígito doble	Deshabilitada Habilitada	Permite 10 (0-9) botones preprogramados. Permite 100 (00-99) botones preprogramados.
2	Entrada de tiempo manual	Deshabilitado Habilitado	Entrada de tiempo manual/cocción no permitida Entrada manual de tiempo/cocción permitida
3	Restablecer cuando se abre la puerta	Deshabilitada Habilitada	Abrir la puerta del horno no restablece el horno de nuevo al modo listo. Abrir la puerta del horno restablece el horno de nuevo al modo listo.
4	Sonido de tecla	Tono de Tecla Activado Tono de Tecla Desactivado	Las Teclas pitan cuando se presionan Las teclas no pitan cuando se presionan
5	Volumen de Tono de Tecla	Apagado Bajo Medio Alto	Volumen del Tono de Tecla APAGADO. Volumen del Tono de Tecla BAJO. Volumen del Tono de Tecla MEDIO. Volumen del Tono de Tecla ALTO.
6	Fin de la Señal de Cocción	Pitido sólido 3 segundos de pitido 4 Pitidos una Vez 4 pitidos que se repiten	La señal de alimentos hechos es un pitido continuo hasta que el usuario lo reajusta. La señal de comida hecha es un pitido de tres segundos. La señal de comida hecha son cuatro pitidos, una vez. La señal de comida hecha son cuatro pitidos, cuatro veces.
7	Teclado Activo	15 segundos 30 segundos 60 segundos 120 segundos Siempre	La ventana de entrada de tiempo del teclado es de 15 segundos. La ventana de entrada de tiempo del teclado es de 30 segundos. La ventana de entrada de tiempo del teclado es de un minuto. La ventana de entrada de tiempo del teclado es de dos minutos. La ventana de entrada de tiempo del teclado siempre está activa.
8	Advertencia de Pre calentamiento	Deshabilitada Solo Advertencia del Programa Solo Advertencia de Pre calentamiento Ambos	Ambas advertencias de temperatura desactivadas. Advertencia solo cuando la temperatura de pre calentamiento no coincide con la temperatura preprogramada Advertencia solo cuando la temperatura de la cavidad del horno no es para pre calentar la temperatura. Ambas advertencias de temperatura activadas.
TECLADO DE ENTRADA DE TEMPERATURA	Sensores de temperatura	Grados Fahrenheit Grados Celsius (Centígrados)	Las temperaturas se muestran en grados Fahrenheit para los modelos de 60 Hz. Las temperaturas se muestran en grados Celsius para los modelos de 50 Hz.
TECLADO DE ETAPA	Frecuencia de Mensaje de Filtro Limpio	Deshabilitado Semanal Mensual Trimestral	El horno no mostrará el "Mensaje de Limpiar Filtro" El horno mostrará el "Mensaje de Limpiar Filtro" cada siete (7) días. El horno mostrará el "Mensaje de Limpiar Filtro" cada treinta (30) días. El horno mostrará el "Mensaje de Limpiar Filtro" cada noventa (90) días.
NIVEL DE POTENCIA DEL TECLADO	Solo microondas	Deshabilitada Habilitada	El horno no funcionará en el modo "Solo-Microondas". El horno funcionará en modo "Solo-Microondas".

*La configuración de fábrica puede variar según el modelo

Cuidado y Limpieza

La convección y las energías de microondas se sienten atraídas por cualquier fuente de alimento en el horno. La humedad, los derrames y la grasa pueden afectar el rendimiento de la calefacción y pueden causar daños en el horno. Para evitar daños en el horno, limpie el horno con frecuencia y retire los restos de comida. Siga las recomendaciones a continuación.

⚠ PRECAUCIÓN: NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DEL HORNO APROBADAS PUEDE ANULAR LA GARANTÍA DEL HORNO.

⚠ NO UTILICE limpiadores abrasivos ni limpiadores que contengan amoníaco, cítricos, fosfatos, cloro, hidróxido de sodio o potasio (lejía). El uso de productos cáusticos de limpieza o los que contienen amoníaco, cítricos, fosfatos, cloro, hidróxido de sodio o potasio (lejía) puede dañar las piezas principales del horno. El uso de agentes de limpieza no aprobados anulará los términos de la garantía.

⚠ NO utilice sistemas de limpieza con presión de agua.

⚠ SIEMPRE desenchufe el horno antes de limpiarlo.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS:

Paño húmedo, esponja de plástico abrasiva, *ACP Oven Cleaner* (Artículo CL10 [EE. UU.], Artículo CL10W [UE]), *ACP Oven Shield Oven Protectant* (Artículo SH10 [EE. UU.], Artículo PR10W [UE]), detergente líquido suave para lavavajillas, guantes de goma, gafas de seguridad, paño de microfibra.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ UN HORNO NUEVO:

Cuando el horno esté limpio, rocíe el paño húmedo con *ACP Oven Shield Protectant* y limpie todas las superficies interiores. No retire el *ACP Oven Shield Protectant*. Encienda el horno y precaliente para empezar a cocinar.

Cuidado diario y limpieza

PREPARE EL HORNO

1. Presione la tecla ENCENDIDO/APAGADO para apagar el horno. El ventilador funcionará para enfriar el interior del horno más rápido. Deje que el horno se enfríe a 200°F (95°C) Aproximadamente 10–15 minutos con la puerta abierta y 45–60 minutos con la puerta cerrada.
2. Una vez enfriado, retire cuidadosamente la parrilla del horno y otros accesorios de la cavidad.

LIMPIE EL ESTANTE DEL HORNO Y LOS ACCESORIOS

3. Limpie la parrilla del horno con detergente líquido para lavar platos como Dawn®, y una esponja no abrasiva o un cepillo de cerdas suaves. Dejar secar al aire.
4. Para otros accesorios, consulte la hoja de instrucciones que se incluye en el embalaje original.

LIMPIAR EL INTERIOR DEL HORNO

5. Retire las partículas horneadas con un estropajo de plástico.
6. **APLICAR LIMPIADOR DE HORNO:**
 - ⚠ NO rocíe** la solución de limpieza por pulverización directamente sobre las perforaciones de la pared posterior.
 - a. Rocíe la puerta interior del horno, los lados y el suelo con *ACP Oven Cleaner*. Dejar remojar de 2 a 5 minutos.
 - b. Rocíe la toalla húmeda con *ACP Oven Cleaner* y limpie la pared trasera interna del horno.
7. **LIMPIE Y LIMPIE EL INTERIOR DEL HORNO:** Limpie el interior del horno con una toalla húmeda y limpia. Enjuague la toalla y escúrrala en seco. Repita 2–3 veces para eliminar el limpiador restante y los desechos.
8. **ROCIAR CON OVEN SHIELD:** Cuando el horno esté limpio, rocíe el paño húmedo con *ACP Oven Shield* y limpie todas las superficies interiores. No retire el *ACP Oven Shield Protectant*.
9. Vuelva a instalar la rejilla del horno en el horno.

LIMPIE EL EXTERIOR DEL HORNO

10. **LIMPIE LA PUERTA EXTERIOR Y OTRAS SUPERFICIES** con un paño limpio, esponja o almohadilla de nylon utilizando una solución de agua tibia y detergente suave.
 11. **LIMPIE EL PANEL DE CONTROL Y LA PANTALLA** con un paño de microfibra seco o húmedo.
- ⚠ NO utilice** *Windex* u otros productos químicos agresivos. **NO rocíe** líquido en la pantalla.

Limpieza Semanal

LIMPIAR EL FILTRO DE AIRE

El filtro de aire se encuentra debajo de la puerta del horno.

- PARA HORNOS CON FILTRO DE AIRE NO EXTRAÍBLE:**
Limpie las persianas con una toalla húmeda y limpia.
- PARA HORNOS CON FILTRO DE AIRE MAGNÉTICO/EXTRAÍBLE:**
Retire el filtro de aire magnético. Lave el filtro con una solución de detergente suave hecha con agua tibia.
Enjuague y seque bien. Vuelva a instalar el filtro en la base del horno.
 - ↳ Para hornos **ESTILO 1** con accesorio **AF10**, véase la imagen **B-1**.
 - ↳ Para hornos **ESTILO 2**, véase la imagen **B-2**.

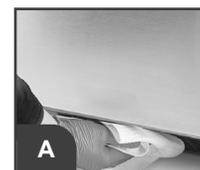
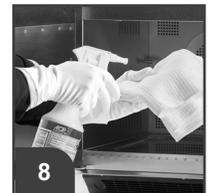
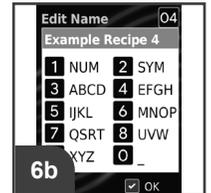
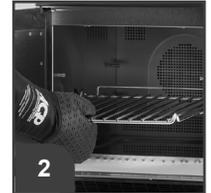
⚠ ADVERTENCIA

Para evitar una descarga eléctrica que pueda causar lesiones personales graves o la muerte, desenchufe el cable de alimentación o abra el cortacircuitos hacia el lado del horno antes de limpiarlo.

Maneje con cuidado los utensilios, parrilla, accesorios y puerta para evitar quemaduras. Permitir que se enfríen los utensilios, parrilla y accesorios del horno antes de limpiarlos. El horno, los utensilios y accesorios se calientan durante el funcionamiento.

Al limpiar el horno, use guantes y anteojos de protección.

Si el horno no se mantiene limpio, se podría deteriorar la superficie. Esto afectaría negativamente la vida útil del aparato y generaría un riesgo de situación peligrosa.



Antes de llamar al servicio técnico

Registre todas las inspecciones y reparaciones para futuras referencias.

⚠ 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.

ESTILO DE HORNO	SÍNTOMA	CAUSA POSIBLE
Todo	El ventilador del horno se enciende cuando el horno no está cocinando o precalentando.	Operación normal
	El horno no funciona	Verificar si el horno está enchufado. Revise el fusible o el disyuntor. Confirme que el horno esté conectado al circuito correspondiente. Confirme que el horno esté en circuito polarizado y con conexión a tierra. Contacte al electricista para confirmar.
	"CLEAN FILTER" (FILTRO LIMPIO) se muestra en pantalla.	Esto es normal y aparecerá durante 24 horas. • Complete los pasos para "Limpiar el filtro de aire" en la página 25. • Para borrar el mensaje, presione el teclado INICIO/OK.
	Si el horno no admite entradas cuando se presiona el teclado	Asegúrese de que el horno esté encendido y precalentado. Abra y cierre la puerta del horno. Presione el teclado de nuevo. Marque la Opción del Usuario>Entrada de Dígitos.
Estilo 1	"EXCEEDS MAXIMUM COOK TIME" (SUPERA EL TIEMPO MÁXIMO DE COCCIÓN) se muestra en pantalla.	El tiempo total de cocción supera el tiempo máximo permitido. • Revise los tiempos de cocción por etapa. • Marque la Opción del Usuario>Tiempo Máximo de Cocción.
	"INVALID ENTRY" (ENTRADA INVÁLIDA) se muestra en pantalla.	El Código PIN introducido es incorrecto, o el tiempo de cocción es cero o no establecido. • Entrada correcta. Reintentar.
	"OVEN HOT!" (¡HORNO CALIENTE!) se muestra en pantalla.	La temperatura de la cavidad superó el límite. • Espere 30 minutos para que la cavidad se enfríe. ↳ Si el error continúa mostrándose en la pantalla: Desenchufe el horno, espere 1 minuto. Horno enchufable. ↳ Si el error persiste, llame al servicio técnico.
	"ERROR 7: RTD OUT OF RANGE" (ERROR 7: RTD FUERA DE ALCANCE) se muestra en pantalla.	La RTD estuvo expuesta a picos momentáneos. • Desenchufe el horno, espere 1 minuto. Horno enchufable. ↳ Si el error persiste, llame al servicio técnico.
	"ERROR 5: STUCK KEY" (ERROR 5: LLAVE ATASCADA) se muestra en pantalla.	Un teclado se acciona continuamente o hay un problema con el teclado. • Asegúrese de que el teclado no esté en contacto con nada. ↳ Si el error persiste, llame al servicio técnico.
Estilo 2	El horno funciona intermitentemente o "CALIENTE" se muestra en la pantalla.	Revise los filtros de aire y el área de descarga en busca de obstrucciones.
	Si el horno no funciona correctamente o muestra: ERROR! ERROR CODE: 1 (ejemplo)	El control del horno está equipado con un sistema de autodiagnóstico. El sistema de autodiagnóstico le avisa si hay un error o problema. Cuando el control electrónico señale un problema, siga los pasos que se indican a continuación. • Número de registro mostrado. (Ejemplo: "Código de Error: 1") • Desenchufe el horno, espere 1 minuto. Horno enchufable. ↳ Si el código no vuelve a aparecer, continúe con el uso normal del horno. ↳ Si el error persiste, llame al servicio técnico. No utilice el horno hasta que se ponga en contacto con el Administrador ACP.

Contacto Servicio Comercial
24/7:



866-811-8559

correo electrónico: commercialservice@acpsolutions.com

Para obtener la documentación completa del producto, diríjase a:

www.acpsolutions.com