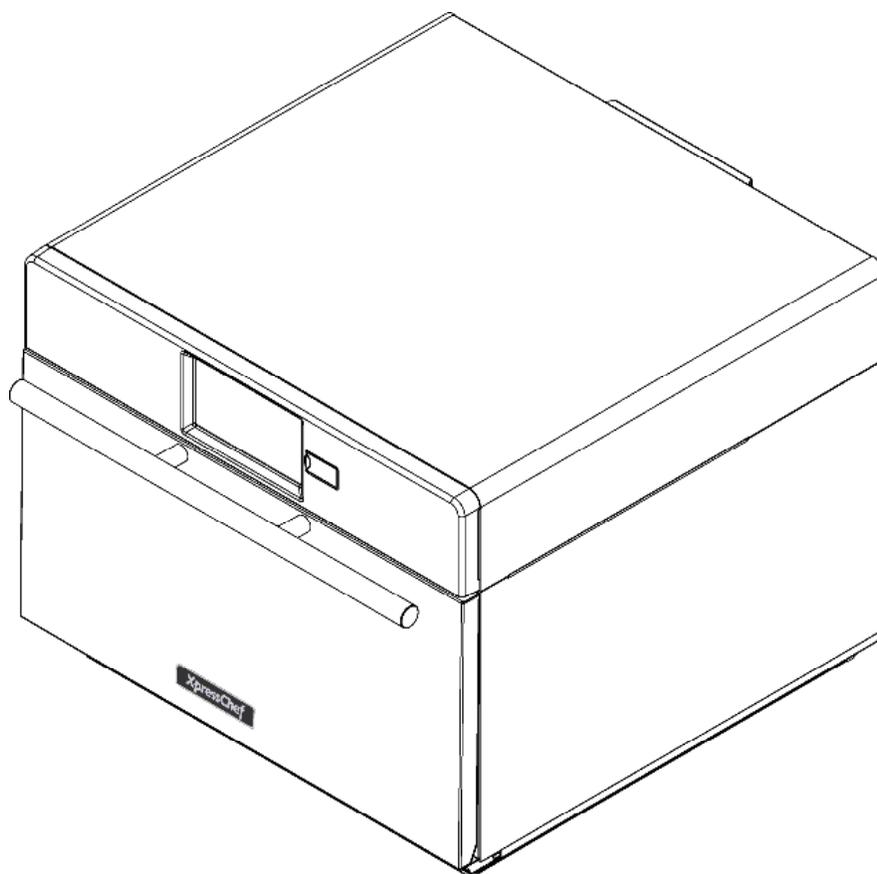


Manual do proprietário

FORNO COMBINADO COMERCIAL DE ALTA VELOCIDADE



Guarde estas instruções para referência futura. Em caso de mudança de proprietário, este manual deve acompanhar o equipamento. Consulte as INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA para obter informações importantes sobre segurança antes da utilização deste forno.

XpressChef™

Índice

Identificação do modelo	3
Antes de utilizar seu forno, leia as Instruções de Segurança que foram entregues junto com ele.	3
Recursos on-line do forno	3
Instruções importantes de segurança	4
Aterramento e instalação	6
Instruções de aterramento	6
Instalação	6
ETAPA 1 - Desempacotar o forno	6
ETAPA 2 - Colocar o forno sobre o balcão	6
ETAPA 3 - Instalar a prateleira	6
Dicas de cozinha	7
Dicas de cozinha.....	7
Quando usar o cozimento em fases	7
Recursos	8
Descrições do menu do painel de toque	9
Descrições dos ícones da tela de toque	10
Operação geral do forno	11
Ligar o forno, pré-aquecer	11
Desligar forno.....	11
Métodos de cozimento e programação	11
Primeira utilização.....	11
Menu pré-programado	12
Cozinhar com os itens do menu pré-programado	12
Itens do menu pré-programado	13
Cozimento manual	14
Programação manual	15
Salvar um item do menu no cozimento manual:.....	15
Editar manualmente um item do menu existente:	15
Mover receita manualmente:	15
Organização manual: Pastas	16
Organização manual: Guias	17
Programação do forno: Pen-drive	18
Exportar o menu via pen-drive.....	18
Abrir o menu no Aplicativo de Programação da ACP	18
Importar o menu via pen-drive	18
Programação do forno: Wi-Fi e Ethernet	19
Conectar o forno à rede:.....	19
<i>Para conectar via Wi-Fi:</i>	19
<i>Para conectar via Ethernet:</i>	19
Conectar o computador ao forno via Ethernet/Wi-Fi:	19
Transferir receitas via Wi-Fi/Ethernet:	19
Cuidados e limpeza	20
Práticas recomendadas	21
Cuidados e limpeza	21
Opções do usuário	22
Acessar e modificar as opções do usuário:	22
Opções do usuário padrão	23
Antes de ligar para a assistência	24

Identificação do modelo

Ao entrar em contato com a ACP, forneça informações sobre o produto. As informações sobre o produto estão localizadas na placa de série do forno. Registre as seguintes informações:

Número do modelo: _____

Número de série ou N/S: _____

Data da instalação: _____

Nome e endereço do revendedor: _____

Para elucidar dúvidas ou localizar uma assistência técnica autorizada da ACP, entre em contato com o Suporte ao Serviço ComServ da ACP.

– **Dentro** dos Estados Unidos ou do Canadá, ligue grátis para o número 866-426-2621.

– **Fora** dos Estados Unidos e do Canadá, ligue para o número 319-368-8195.

– **E-mail:** commercialservice@acpsolutions.com

O serviço de garantia deve ser prestado por uma assistência técnica autorizada da ACP. Caso precise de assistência após o vencimento da garantia, é recomendado entrar em contato com uma assistência técnica autorizada da ACP ou com o Suporte ao Serviço ComServ da ACP.

Antes de utilizar seu forno, leia as Instruções de Segurança que foram entregues junto com ele.

As informações aqui contidas podem ser alteradas sem aviso. Os erros estão sujeitos à correção.

Para ler as informações mais recentes sobre o produto, acesse acpsolutions.com/product-literature/

Recursos on-line do forno

Aplicativo de Programação da ACP



Usando um computador ou tablet, baixe e instale o Aplicativo de Programação da ACP para criar, editar e personalizar as configurações de menu e exibição do seu forno.

Para baixar a versão mais recente e melhor do Aplicativo de Programação da ACP, acesse acpsolutions.com/oven-programming/

Atualizações de firmware



Para ter a experiência do usuário ideal, a ACP recomenda o uso da versão mais recente do firmware do forno.

Para baixar as atualizações de firmware e as instruções de instalação ou se cadastrar para receber notificações de atualização por e-mail, acesse acpsolutions.com/oven-programming/

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA MICRO-ONDAS

1. **NÃO** tente utilizar o forno com a porta aberta, pois essa ação pode resultar em exposição nociva à energia micro-ondas. É importante não anular ou adulterar os dispositivos de segurança.
2. **NÃO** coloque objetos entre a face frontal do forno e a porta, nem permita que resíduos de sujeira ou materiais de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.
3. **NÃO** utilize o forno se estiver danificado. É especialmente importante que a porta do forno seja fechada corretamente e que não haja danos:
 1. na porta (torta)
 2. nas dobradiças e travas (quebradas ou soltas)
 3. nas vedações da porta e nas superfícies de vedação.
- D. O forno deve ser modificado ou consertado APENAS por assistência técnica devidamente qualificada.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA



É usada para alertá-lo para riscos em potencial de ferimentos pessoais. Obedeça a todas as mensagens de segurança que seguem esse símbolo para evitar possíveis ferimentos ou morte.



AVISO

Ao utilizar equipamentos elétricos, é necessário seguir precauções básicas de segurança a fim de reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio ou ferimentos.

1. LEIA todas as instruções antes de utilizar o equipamento.
2. LEIA E SIGA AS "PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA MICRO-ONDAS EXCESSIVA" específicas nesta página.
3. É OBRIGATÓRIO O ATERRAMENTO deste equipamento. Conecte o forno somente a tomadas devidamente ATERRADAS. Consulte "INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO" na página 5.
4. Instale ou posicione este equipamento SOMENTE em conformidade com as instruções de instalação neste manual.
5. Alguns produtos, como ovos inteiros e recipientes fechados (por exemplo, potes de vidro tampados), podem explodir e NÃO DEVEM ser AQUECIDOS neste forno.
6. Utilize este equipamento SOMENTE para o uso pretendido, conforme descrito neste manual. Não use vapores ou produtos químicos corrosivos neste equipamento. Este tipo de forno foi projetado especificamente para aquecer, cozinhar ou secar alimentos. Não foi projetado para uso industrial ou laboratorial.
7. Tal como acontece com qualquer equipamento, é necessária a SUPERVISÃO em caso de uso por CRIANÇAS.
8. NÃO opere o equipamento se o fio ou a flecha estiver danificado, caso não esteja funcionando corretamente ou se o forno tiver caído ou estiver danificado.
9. Este equipamento, incluindo o cabo de alimentação, deve ser consertado SOMENTE por assistência técnica qualificada. É necessário usar ferramentas especiais para a assistência técnica do equipamento. Entre em contato com o serviço autorizado mais próximo para análise, manutenção ou ajuste.
10. NÃO cubra ou bloqueie as grelhas ou outras aberturas do equipamento.
11. NÃO conserve este equipamento ao ar livre. NÃO utilize este produto perto de água – por exemplo, perto de pia de cozinha, piscina, em porão úmido ou local semelhante.
12. NÃO mergulhe o cabo ou flecha na água.
13. Mantenha o cabo AFASTADO de superfícies AQUECIDAS.
14. NÃO deixe o fio pendurado para fora da mesa ou balcão.
15. Consulte as instruções de limpeza da porta na página
16. A limpeza e a manutenção pelo usuário não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
17. Apenas para uso comercial.
18. É perigoso para qualquer pessoa, à exceção de um técnico competente, realizar operações de assistência ou conserto que envolvam a remoção de tampas que protegem contra a exposição à energia micro-ondas.
19. Em caso de danos na porta ou nas vedações da porta, o forno não deve ser utilizado até ser consertado por um técnico competente.
20. Este aparelho NÃO deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não tenham experiência e conhecimento suficientes, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes tenha fornecido supervisão ou instrução a respeito do uso.
21. CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS para garantir que NÃO brincarão com o aparelho.
22. Utilize apenas utensílios adequados para uso em forno de micro-ondas.
23. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, fique de olho no forno devido à possibilidade de ignição.
24. Em caso de fumaça, desligue ou desconecte o aparelho da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
25. O forno deve permanecer limpo para evitar a deterioração da superfície, que poderia afetar negativamente a durabilidade do aparelho e possivelmente resultar em situação de perigo.
26. O aparelho não deve ser limpo com jato de água (no caso de aparelhos destinados a ficar no chão e que não são, no mínimo, IPX5).
27. Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois são suscetíveis de explosão.
28. O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em ebulição eruptiva tardia. Portanto, tome cuidado ao manusear o recipiente.
29. NÃO aqueça mamadeiras no forno. Os potes de papinha deverão estar abertos no momento do aquecimento. É necessário mexer ou agitar o conteúdo antes do consumo a fim de evitar queimaduras.
30. Nunca use o forno para aquecer álcool ou alimentos que contenham álcool, pois podem pegar fogo mais facilmente se forem aquecidos em excesso.

Somente para fornos combinados:

31. NÃO introduza alimentos ou utensílios muito grandes em um forno de micro-ondas/convecção, pois poderão provocar incêndio, arco elétrico ou risco de choque elétrico.
32. NÃO limpe com esfregões metálicos. Pedacos podem se soltar do esfregão e tocar em peças elétricas, envolvendo risco de choque elétrico.
33. NÃO use produtos de papel não destinados a cozimento em altas temperaturas quando o equipamento estiver no modo de convecção ou combinação.
34. NÃO armazene nenhum material (à exceção dos acessórios recomendados pelo fabricante) neste equipamento quando ele não estiver em uso.
35. NÃO cubra nenhuma parte do forno com folha metálica. A restrição do fluxo de ar causará superaquecimento do forno.
36. NÃO borrife soluções para limpeza de fornos em direção à superfície da cavidade interna traseira. Isso contaminará e danificará o sistema de aquecimento por convecção.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Para evitar o risco de ferimentos pessoais ou danos materiais, observe as seguintes instruções de segurança:

Uso geral:

1. Não use termômetros de cozimento normais no forno. A maioria dos termômetros de cozinha contém mercúrio e pode causar arco elétrico, mau funcionamento ou danos ao forno.
2. Nunca utilize papel, plástico ou outros materiais combustíveis que não sejam destinados à cozinha.
3. Ao cozinhar com papel, plástico ou outros materiais combustíveis, siga as recomendações do fabricante sobre o uso do produto.
4. Não use toalhas de papel que contenham náilon ou outras fibras sintéticas. Os produtos sintéticos aquecidos podem derreter e causar a ignição do papel.
5. Para evitar a deterioração da superfície, mantenha o forno limpo. A limpeza pouco frequente pode afectar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.
6. Limpe o forno regularmente e remova quaisquer depósitos de alimentos.

Aquecimento de alimentos e líquidos:

7. Líquidos como água, café ou chá podem ser superaquecidos além do ponto de ebulição sem parecerem estar fervendo devido à tensão superficial do líquido. Nem sempre há borbulhamento ou fervura visível quando o recipiente é retirado do forno de micro-ondas. **ISTO PODE RESULTAR EM LÍQUIDOS MUITO QUENTES QUE FERVEREM DE REPENTE QUANDO UMA COLHER OU OUTRO UTENSÍLIO É INSERIDO NO LÍQUIDO.** Para reduzir o risco de ferimentos em pessoas:
 - a. Não superaqueça o líquido.
 - b. Mexa o líquido antes e na metade do aquecimento.
 - c. Não use recipientes retos e com gargalo estreito.
 - d. Após o aquecimento, deixe o recipiente repousar um pouco no micro-ondas antes de retirá-lo.
 - e. Tenha muito cuidado ao inserir uma colher ou outro utensílio no recipiente.
8. Não frite no forno. A gordura pode superaquecer e ser perigosa de manusear.
9. Não cozinhe nem reaqueça ovos com casca ou com gema inteira usando energia de micro-ondas. A pressão pode aumentar e explodir. Fure a gema com um garfo ou faca antes de cozinhar.
10. Fure a casca de batatas, tomates e alimentos semelhantes antes de cozinhar com energia de micro-ondas. Quando a pele é perfurada, o vapor escapa uniformemente.
11. Não aqueça recipientes fechados ou sacos plásticos no forno. Alimentos ou líquidos podem expandir-se rapidamente e quebrar o recipiente ou o saco. Perfure ou abra o recipiente ou saco antes de aquecer.
12. Não aqueça mamadeiras no forno.
13. Os potes de comida para bebé devem ser abertos quando

aquecidos e o conteúdo agitado ou agitado antes do consumo, para evitar queimaduras.

14. Nunca use o forno para aquecer álcool ou alimentos que contenham álcool, pois podem pegar fogo mais facilmente se superaquecidos.

Instruções adicionais de segurança para fornos de micro-ondas:

15. Não opere o equipamento sem carga ou alimentos na cavidade do forno.
16. Use apenas pipoca em embalagens projetadas e rotuladas para uso em micro-ondas. O tempo de estouro varia dependendo da potência do forno. Não continue a aquecer depois que o estouro parar. A pipoca vai queimar ou queimar. Não deixe o forno sem vigilância.
17. Não utilize utensílios metálicos no forno.
18. Um técnico autorizado DEVE inspecionar o equipamento anualmente. Registre todas as inspeções e reparos para uso futuro.

Instruções adicionais de segurança para forno combinado:

19. Não faça pipoca neste forno.
20. Não use utensílios de metal no forno, exceto quando recomendado pelos fabricantes de alimentos para micro-ondas ou quando a receita exigir utensílios de metal em modo de convecção ou combinado. Aqueça os alimentos em recipientes de vidro ou porcelana, se possível.
21. A temperatura do forno é de pelo menos 450°F no modo de convecção. Verifique se o plástico, papel ou outros materiais combustíveis são recomendados pelo fabricante para suportar a temperatura máxima do forno.
22. Prateleiras, utensílios, guias de prateleiras e superfícies do forno podem ficar quentes durante ou após o uso. Use utensílios ou roupas de proteção, como pegas para painéis ou luvas de forno secas, quando necessário para evitar queimaduras.
23. Não desligue o forno imediatamente após o uso. O ventilador interno deve resfriar o forno para evitar danos aos componentes elétricos.
24. Cuidado: Para evitar queimaduras, não utilize recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis acima daqueles que podem ser facilmente observados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Aterramento e instalação

Instruções de aterramento

 É **OBRIGATÓRIO** o aterramento do forno. O aterramento reduz o risco de choque elétrico, pois fornece um cabo de fuga para a corrente elétrica em caso de curto-circuito elétrico. Este forno contém um cabo com fio de aterramento e flecha de aterramento. A flecha deve ser conectada a uma tomada devidamente instalada e aterrada.

Consulte um eletricitista qualificado ou assistência técnica qualificada se as instruções de aterramento não forem completamente compreendidas ou caso não tenha certeza de que o forno está devidamente aterrado.

Não utilize um cabo de extensão. Se o cabo de alimentação do produto for muito curto, peça a um eletricitista qualificado para instalar uma tomada de três pinos. Este forno deve ser conectado a um circuito separado com classificação elétrica de acordo com as especificações do produto. Quando um forno combinado está no mesmo circuito que outros equipamentos, pode ser necessário aumentar o tempo de cozimento e existe a possibilidade de queima dos fusíveis.

Terminal de aterramento equipotencial externo (apenas para exportação) O equipamento tem um terminal de aterramento secundário. O terminal fornece uma conexão de aterramento externa usada juntamente com os pinos de aterramento na flecha. Localizado na parte externa e traseira do forno, o terminal é identificado pelo símbolo à direita.



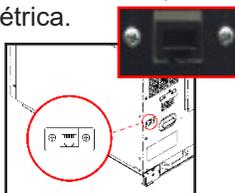
Instalação

ETAPA 1 - Desempacotar o forno

- Verifique se há danos no forno, como amassados na porta ou na cavidade do forno.
- Informe o fornecedor imediatamente se o forno estiver amassado ou quebrado.

Não tente utilizar o forno se estiver danificado.

- Remova todos os materiais de embalagem do interior do forno.
- Se o forno tiver sido armazenado em uma área extremamente fria, espere algumas horas antes de conectá-lo à rede elétrica.
- Caso pretenda programá-lo por Ethernet, remova o plugue plástico da porta, no lado direito da parte traseira do forno. Se necessário, use um alicate delicadamente.



ETAPA 2 - Colocar o forno sobre o balcão

- A profundidade recomendada para a superfície da bancada é de 66 cm (26 polegadas).
- Não instale o forno ao lado ou acima de uma fonte de calor, como forno de pizza ou fritadeira. Isso pode resultar em funcionamento inadequado do forno e pode reduzir a durabilidade dos componentes elétricos.
- Não bloqueie nem obstrua os filtros do forno. Permita o acesso para limpeza.
- Instale o forno em uma superfície em nível da bancada.
- A tomada deve estar em um local que permita o acesso à flecha quando o forno estiver no lugar.
- Este forno deve ser vedado na bancada para estabelecer um funcionamento sanitário adequado. É fabricado com uma junta de base projetada para fornecer essa vedação.
- Inspeccione a junta quanto a danos antes de colocar o forno na bancada.
- Minimize o deslizamento do forno para evitar danos à junta.
- Quando instalada, esta gaxeta tem como objetivo evitar que derramamentos de líquidos nas superfícies adjacentes da bancada passem por baixo de partes inacessíveis do equipamento.
- Instale o forno na superfície de uma bancada nivelada.
- A tomada deve estar localizada de forma tal que o plugue fique acessível quando o forno estiver em seu lugar.

AVISO

Para evitar risco de choque elétrico ou morte, este forno deve ser aterrado e a flecha não pode sofrer alterações.

ETAPA 3 - Instalar a prateleira

- Instalação da prateleira para forno
 1. A cavidade do forno precisa estar fria ao toque.
 2. Coloque a prateleira no forno com o protetor traseiro posicionado em direção à parte traseira do forno.

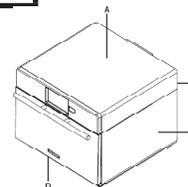
 **NÃO cozinhe alimentos diretamente no piso do forno.**

AVISO

Perigo de peso excessivo
São necessárias duas pessoas ou mais para mover e instalar o forno. Caso contrário, poderá ocorrer lesão nas costas ou outros ferimentos.

Folgas do forno

- A. Reserve pelo menos 5,1 cm (2 polegadas) de isolamento em torno da parte superior do forno. Um fluxo de ar adequado ao redor do forno arrefece os componentes elétricos. Se o fluxo de ar for restringido, o forno pode não operar corretamente e a durabilidade dos componentes elétricos diminuir.
- B. Não há uma exigência de folga de instalação para a parte traseira do forno.
- C. Reserve pelo menos 2,54 cm (1 polegada) de isolamento para as partes laterais do forno.
- D. Instale o forno de forma que a parte inferior fique pelo menos 91,5 cm (3 pés) acima do chão.



Dicas de cozinha

1. Recipientes metálicos com altura de até 38 mm (1½ polegadas) podem ser usados no XpressChef™ 4i. Diferentes tipos de metal conduzem o calor em velocidades diferentes. O alumínio se aquece mais rapidamente do que o aço inoxidável. Evite o uso de fôrmas e acessórios de silicone.
2. O cozimento em fases ajuda a manter a qualidade de alimentos congelados e delicados. Terminar de assar alimentos a 0% de Micro-ondas, Ventilador e IV (Radiante) é uma ótima maneira de dourar e tostar sem cozinhar em excesso.
3. Tire proveito dos acessórios:
 - a. **Cesto antiaderente** (SB10, TB10, OB10 ou NB10): Auxilia a dourar e tostar alimentos. Também facilita a limpeza. Ótimo para produtos à milanesa, como frango empanado, fritas, palitos de muçarela, pimenta jalapeño empanada.
 - b. **Pedra para pizza** (ST10X): Auxilia a tostar e dourar pães e pizzas.
 - c. **Acessório para grelhar panini** (GR10): Auxilia a adicionar marcas de grelha a um produto.
 - d. **Prensa para panini** (PRS10): Cria marcas de panini prensado em sanduíches.
 - e. **Pá de forno** (PA10): Auxilia a retirar sanduíches e pizzas dos fornos combinados comerciais de alta velocidade XpressChef™ 4i.
 - f. **Kit de pernas** (LG10): Eleva o forno em 102 mm (4 polegadas).
 - g. **Fôrma metálica quadrada** (SQ10): Fôrma de alumínio, excelente para alimentos que não precisam de calor direcionado pelo elemento radiante e para alimentos que podem pingar gordura ou tempero.
 - h. **Tela para pizza**: Excelente para dourar e tostar sanduíches e pizzas tostados ou qualquer alimento que precisa de calor direcionado pelo elemento radiante. (*Disponibilidade imediata*)
 - i. **Prato cerâmico**: Ideal para alimentos que precisam ser contidos, como alimentos prontos para servir, vegetais cortados ou sopas. (*Disponibilidade imediata*)
4. A temperatura do forno usada com mais frequência é a de 270°C (520°F). Reduza a temperatura do forno para cozinhar o produto por um período prolongado.
5. Forre a assadeira com papel-manteiga para facilitar a remoção de alimentos após o aquecimento e a limpeza.
6. Assadeiras com cavidades são ótimas para brownies e bolos individuais. Para facilitar a remoção de alimentos após o aquecimento, borrife com spray antiaderente antes de cozinhar.
7. A limpeza frequente evita o acúmulo desnecessário que pode afetar o desempenho do forno.
8. Use um limpador como o Limpador de Forno ACP (CL10 (EUA), CL10W (UE)), o Escudo Protetor de Forno ACP (SH10 (EUA), PR10W (UE)) ou outro produto de limpeza que NÃO contenha amônia, fosfatos, cloro, hidróxido de sódio ou hidróxido de potássio, substâncias que podem causar graves danos às peças do forno e anular a garantia dessas peças. Para obter melhores resultados, use um revestimento não aderente e o substitua-o sempre que estiver descascando demais ou muito desgastado.
9. Os itens estarão quentes quando terminar de cozinhar. Utilize luvas para forno, pinças ou pás de pizza para retirar itens do forno em segurança.

Quando usar o cozimento em fases

Com o cozimento em fases, é possível utilizar até quatro ciclos ou fases de cozimento diferentes consecutivamente, sem que o usuário precise inserir informações repetidamente. O cozimento em fases pode ser configurado para descongelar alimentos inicialmente, depois cozinhá-los e, a seguir, mantê-los aquecidos até o momento de servir.

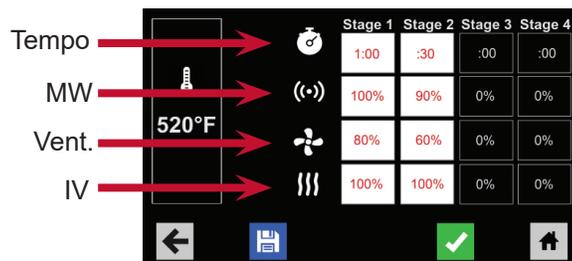
Observação: O tempo total de cozimento para todas as fases combinadas não pode exceder 99:99 minutos. As etapas individuais não podem exceder 60 minutos.

Exemplo: ENROLADINHO DE OVOS (CONGELADO)

Tempo total de cozimento: 1:30

Temperatura: 270°C (520°F)

	Fase 1	Fase 2
Tempo	1:00	:30
Micro-ondas	100%	90%
Ventilador	80%	60%
IIV	100%	100%



Recursos



1. Puxador da porta resistente

Cabo de aço inoxidável.

2. Número de série da unidade

Localizado no lado superior esquerdo e na parte traseira do forno.

3. Filtros de ar

O forno tem dois filtros de ar. Cada filtro está situado nos lados inferiores do forno. Para removê-los, basta deslizar para fora.

4. Visor True-Touch™

Visor de alta definição – até 1200 itens

5. Botão ligar/desligar

Use para ligar o forno.

6. Porta USB/capa protetora

O forno contém uma porta de dados USB. Use com pen-drives padrão.

7. Porta Ethernet

O forno contém uma porta Ethernet. Use com cabos Ethernet padrão.

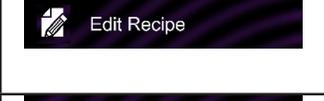
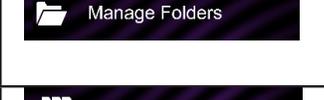
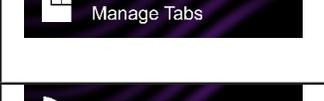
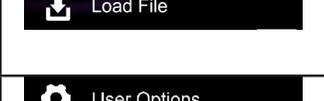
8. Tampa de porcelana do componente IV

O forno contém uma tampa de porcelana para o componente infravermelho; serve para aumentar a segurança do operador e simplificar a manutenção do forno.

9. Botão de reinicialização de energia de emergência

O forno contém um botão de reinicialização de energia de emergência que permite que os usuários reiniciem o forno de modo rápido e fácil, sem acessar a fonte de energia.

Descrições do menu do painel de toque

	<p>TELA DO MENU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Role para cima ou para baixo para escolher entre diferentes categorias
	<p>ALTERAR TEMPERATURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Altera a temperatura atual do forno
	<p>RECEITA MANUAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inserir manualmente as configurações para uma receita
	<p>EDITAR RECEITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alterar a temperatura atual do forno
	<p>MOVER RECEITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mover/reorganizar receitas programadas individuais
	<p>GERENCIAR PASTAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adicionar ou editar pastas de receitas
	<p>GERENCIAR GUIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adicionar ou editar guias de receitas
	<p>REDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conectar o forno à rede Wi-Fi
	<p>CARREGAR ARQUIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transferir um arquivo de menu ao forno por pen-drive
	<p>OPÇÕES DO USUÁRIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modificar várias opções do usuário, como sinal sonoro das teclas, temperatura etc.

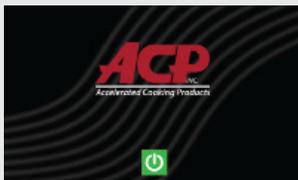
Descrições dos ícones da tela de toque

	ÍCONE DE LIGAR <ul style="list-style-type: none">Pressione para pré-aquecer o forno. (<i>O ventilador continuará funcionando se a temperatura for superior a 95°C (200°F).</i>)
	ÍCONE DE MENU <ul style="list-style-type: none">Pressione para acessar uma tela de menu para editar receitas manualmente, alterar as opções do usuário etc.
	ÍCONE DE INÍCIO <ul style="list-style-type: none">Pressione para retornar à tela inicial.
	ENTRADA DE TEMPO <ul style="list-style-type: none">Indica a coluna de entrada de tempo na entrada manual de cozimento.
	ENTRADA DE ENERGIA MICRO-ONDAS <ul style="list-style-type: none">Indica a coluna de entrada de energia micro-ondas na entrada manual de cozimento.
	ENTRADA DE ENERGIA DO VENTILADOR <ul style="list-style-type: none">Indica a coluna de entrada de energia do ventilador na entrada manual de cozimento.
	ENTRADA DE ENERGIA INFRAVERMELHA <ul style="list-style-type: none">Indica a coluna de entrada de energia infravermelha na entrada manual de cozimento.
	ÍCONE DE SALVAR <ul style="list-style-type: none">Pressione para salvar uma receita programada manualmente e retornar à tela principal.
	ÍCONE DE SELEÇÃO VERDE <ul style="list-style-type: none">Pressione para começar a cozinhar depois de inserir manualmente uma receita. Pressione para salvar as alterações.
	ÍCONE DE VOLTAR <ul style="list-style-type: none">Pressione para retornar à tela anterior.
	ÍCONE DE AVANÇAR <ul style="list-style-type: none">Pressione para passar para a próxima tela.
	ÍCONE DE EXCLUIR <ul style="list-style-type: none">Pressione para excluir item de menu, pasta ou rede.
	ÍCONE DE PAUSAR <ul style="list-style-type: none">Pressione para pausar um ciclo de cozimento.
	ÍCONE DE PARAR <ul style="list-style-type: none">Pressione para cancelar um ciclo de cozimento. Pressione para parar e retornar à tela principal.
	ÍCONE DE NOVA PASTA <ul style="list-style-type: none">Pressione para adicionar uma nova pasta.
	ÍCONES DE PASTA <ul style="list-style-type: none">Usado para organizar receitas programadas. É possível personalizar com cor, ícone ou imagem. <i>Exemplo: Pasta de pizzas - pizza de queijo, pizza de calabresa etc.</i>
	ÍCONE DE GUIAS <ul style="list-style-type: none">Usado para organizar receitas programadas. <i>Exemplo: Menus para o dia ou para a noite</i>
	ÍCONE DE RECEITA PROGRAMADA <ul style="list-style-type: none">Pressione para iniciar o ciclo de cozimento para a receita desejada.

Operação geral do forno

Ligar o forno, pré-aquecer

Este forno pode ser ajustado a uma temperatura de pré-aquecimento de 95°C (200°F) e 270°C (520°F).



O forno deve ser ligado na tomada.
(A tela entrará no “modo de espera” em aproximadamente 30 segundos.)



Toque no ícone verde “Power”

A temperatura de pré-aquecimento do forno aparecerá no visor.



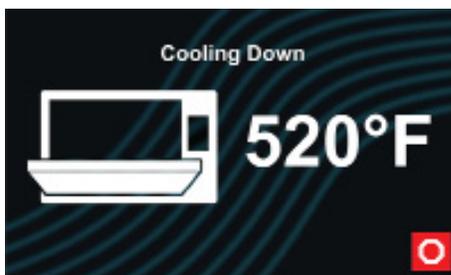
Toque novamente na tecla para interromper o pré-aquecimento ou toque no ícone azul para acessar o menu principal e as opções do usuário.

Desligar forno



No final do dia, toque no ícone verde “Power” localizado na tela para desligar o forno. O forno começará a esfriar.

O ventilador do forno continuará funcionando para esfriá-lo.



A tela “Cooling Down” aparece e continua sendo exibida até a temperatura do forno estar abaixo de 95°C (200°F).

⚠ Cuidado: Para evitar danos ao motor de convecção, não desconecte a unidade ou desligue o disjuntor antes da parada do ventilador com o objetivo de desligar o forno.

Métodos de cozimento e programação

- Cozinhar com os itens do menu pré-programado
- Cozimento manual e programação do forno
- Criação de receitas e menus por meio do Aplicativo de Programação da ACP
- Programação via USB
- Programação via rede Wi-Fi
- Programação via Ethernet

É possível adicionar e organizar informações sobre receitas criando novas receitas, pastas e guias. Consulte as páginas a seguir para obter mais informações (p. 14-17).

Para baixar e ver exemplos de menus, acesse acpsolutions.com/oven-programming/

Primeira utilização Definir as opções do usuário

Existem várias opções que você pode alterar para personalizar o funcionamento do forno de acordo com suas necessidades. Para acessar e editar as opções do usuário, consulte **página 22 e página 23**.

Defina as configurações de horário e data conforme o horário local. Este forno mantém um registro de dados que é usado para diagnosticar e solucionar erros. A data e o horário corretos são importantes para o registro de dados.

Menu pré-programado

A tela inicial do forno exibe as opções de receita. Role para cima e para baixo com o dedo para navegar pelos menus e receitas na tela. Depois que o forno pré-aquecer, o menu será exibido. Para simplificar o cozimento, o forno de alta velocidade vem pré-programado com várias opções de menu.

Observação: Na próxima página, consulte as configurações de cada item do menu pré-programado.

Itens padrão do menu pré-programado:

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Caçarola de café da manhã | 10. Salmão |
| 2. Sanduíche de café da manhã | 11. Legumes assados |
| 3. Omelete | 12. Batata assada |
| 4. Sanduíche de atum | 13. Sanduíche de sorvete |
| 5. Bolinhos de caranguejo | 14. Abacaxi assado |
| 6. Pizza | 15. Asinhas de frango |
| 7. Reuben Panini | 16. Batatas fritas |
| 8. Muffuletta Panini | 17. Camarão |
| 9. Tacos de peixe | |

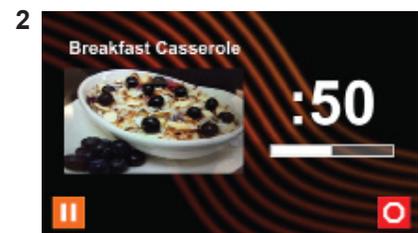


Cozinhar com os itens do menu pré-programado

1. Após pré-aquecer o forno à temperatura desejada, abra a porta do forno, coloque o alimento em seu interior e feche a porta.
2. Role para escolher o alimento desejado no menu e toque no alimento que deseja cozinhar. O ciclo de cozimento terá início e a tela mostrará o tempo restante de cozimento.

Observação: Se a função “Preheat Warning” estiver habilitada (configurações personalizadas pelo usuário, consulte página 23) e a temperatura de pré-aquecimento diferir da temperatura padrão de pré-aquecimento, o controle interromperá o ciclo de cozimento. Para garantir que o forno atinja a temperatura desejada antes do início do ciclo de cozimento, habilite a função “Preheat Warning” nas opções do usuário.

3. No final do ciclo de cozimento, o forno emite um sinal sonoro e exibe uma animação. Retire os alimentos do forno.



Itens do menu pré-programado

Para simplificar o cozimento, o forno de alta velocidade vem pré-programado com várias opções de menu. É possível usar esses itens como base para desenvolver novos itens para o menu.

SIGNIFICADOS DAS ABREVIações:

MW	=	Energia micro-ondas
FAN	=	Energia de convecção
IV	=	Energia radiante infravermelha



CAÇAROLA DE CAFÉ DA MANHÃ

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	1:00	50%	0%	100%
2	0:40	40%	40%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



SANDUÍCHE DE CAFÉ DA MANHÃ

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	0:40	60%	20%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



OMELETE

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	1:00	60%	0%	100%
2	0:50	50%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



SANDUÍCHE DE ATUM

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	0:20	60%	0%	100%
2	0:10	40%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



BOLINHOS DE CARANGUEJO

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	0:40	90%	10%	100%
2	0:25	60%	40%	100%
3	0:10	100%	100%	100%
4	0	0%	0%	0%



PIZZA

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	2:00	40%	0%	100%
2	0:20	60%	20%	100%
3	0:10	70%	0%	100%
4	0:20	0%	10%	100%



REUBEN PANINI

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	0:40	60%	10%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



MUFFULETTA PANINI

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	0:40	50%	50%	100%
2	0:05	80%	80%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



TACOS DE PEIXE

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	1:30	50%	30%	100%
2
3
4



SALMÃO

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	1:55	40%	10%	100%
2	0:10	100%	20%	100%
3
4



LEGUMES ASSADOS

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	2:35	90%	90%	100%
2
3
4



BATATA ASSADA

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	0:55	100%	10%	100%
2	2:00	80%	0%	100%
3	2:00	60%	10%	100%
4



SANDUÍCHE DE SORVETE

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	0:35	30%	20%	100%
2
3
4



ABACAXI ASSADO

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	1:00	80%	40%	100%
2
3
4



ASINHAS DE FRANGO

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	1:00	100%	0%	100%
2	1:15	80%	0%	100%
3
4



BATATAS FRITAS

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	1:00	100%	0%	100%
2
3
4



CAMARÃO

Temperatura: 270°C (520°F)

FASE	TEMPO	MW	VENTILADOR	IV
1	1:05	30%	60%	100%
2
3
4

Cozimento manual

Observação: A função “Manual cooking” precisa ser habilitada nas opções do usuário (consulte página 22 e página 23).

Use o cozimento manual quando desejar níveis específicos de força de cozimento e tempo. É muito útil quando você está experimentando novos alimentos. O tempo *total* máximo de cozimento é de 99:99 minutos. As etapas individuais não podem exceder 60 minutos. Micro-ondas, ventilador e IR podem ser ajustados em níveis de potência entre 0-100%.

Observação: Você também pode criar e editar receitas usando o Aplicativo de Programação da ACP.

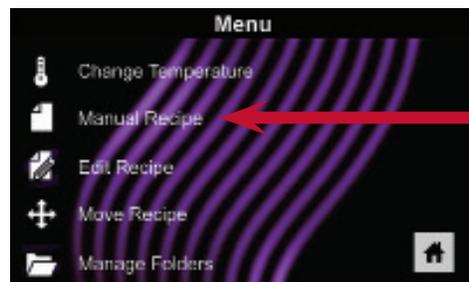


1. Depois que o forno estiver pré-aquecido, toque no ícone azul do menu.

Observação: Para garantir que o forno atinja a temperatura desejada antes do início do ciclo de cozimento, habilite a função “Preheat Warning” nas opções do usuário.

2. Toque na opção “Manual Recipe”.

2



3. Para alterar a **temperatura de cozimento** da receita, toque no ícone de temperatura à esquerda e digite uma nova temperatura. Duas temperaturas utilizadas com frequência serão exibidas para seleção rápida. Toque na marca de seleção verde depois de inserir uma temperatura.



4. Para a Etapa 1, digite o **tempo de cozimento** tocando na caixa para inserção de tempo. Um teclado numérico será exibido. Insira o tempo (*até 60 minutos por fase*). Toque no ícone “OK”.



5. Para selecionar a **energia micro-ondas** desejada, toque na caixa de inserção de energia micro-ondas. Escolha uma das opções que variam de 0% a 100%.



6. Para selecionar a **velocidade de ventilação** desejada, toque na caixa de inserção de velocidade de ventilação. Escolha uma das opções que variam de 0% a 100%.



7. Para selecionar a **energia infravermelha** desejada, toque na caixa de inserção de energia infravermelha. Escolha uma das opções que variam de 0% a 100%.

8. Repita as etapas 4 a 7 para cada fase de cozimento, se for necessária mais de uma fase de cozimento.

Observação: Para salvar sem cozinhar primeiro, toque no ícone de salvar.

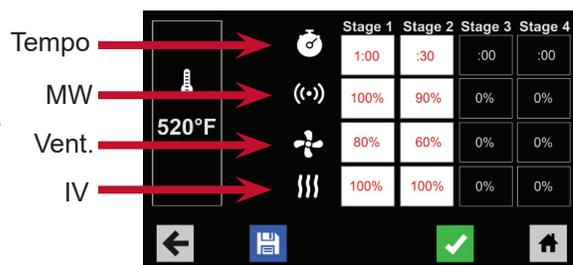
Siga as instruções na próxima página.



9. Abra a porta e coloque os alimentos no forno. Toque no ícone de marca de seleção verde para começar a cozinhar.

Quando o ciclo de cozimento estiver concluído, abra a porta e use luvas e/ou pás para retirar cuidadosamente os alimentos. O visor retornará à tela de inserção manual. Veja as instruções na página seguinte para salvar e editar o item do menu no cozimento manual.

3-7



Programação manual

Salvar um item do menu no cozimento manual:



1. Para salvar as configurações e criar o item do menu, toque no ícone azul de salvar
2. Escolha uma cor de fundo e ícone ou uma imagem para personalizar o item do menu. Toque na seta da direita para avançar para a próxima tela.
3. Dê um nome à receita e toque na marca de seleção verde para salvar.
4. Para reorganizar os itens do menu, você pode tocar, segurar e arrastá-los.
Toque na marca de seleção verde para concluir este passo e salvar o item do menu.

Observação: Para menus maiores e mais complexos, talvez seja mais fácil criar e editar menus usando o Aplicativo de Programação da ACP. Para obter instruções detalhadas, acesse: acpsolutions.com/oven-programming/

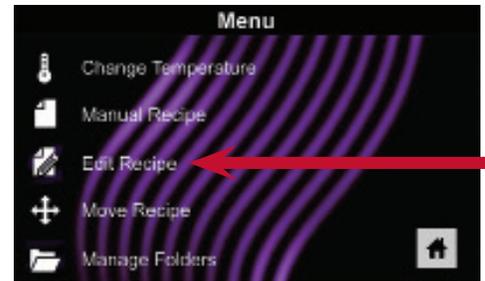


Editar manualmente um item do menu existente:



1. Toque no ícone azul do menu localizado na parte inferior da tela.
2. Toque na opção "Edit Recipe".
3. Toque na receita que deseja editar. O controle levará você para a tela de edição manual, onde poderá rever as configurações de cozimento.

2



Para excluir o item do menu, toque no ícone de lixeira cor de laranja. Toque na marca de seleção verde para confirmar ou toque no "X" para descartar.

4. **Observação:** ignore esta etapa se não quiser cozinhar algo.

Abra a porta do forno e coloque os alimentos em seu interior. Toque no ícone de marca de seleção verde para começar a cozinhar com as configurações revisadas do item do menu. O visor retornará para a tela de entrada manual no final do ciclo de cozimento.



5. Toque no ícone de seta para a direita para salvar as alterações feitas às configurações de cozimento e passar para a próxima tela.



6. Se desejar, escolha uma cor de fundo diferente. Toque na seta para a direita para selecionar uma imagem na próxima tela. Toque na seta para a direita para passar para a próxima tela.



7. Se desejar, altere o nome da receita. Toque na marca de seleção verde para salvar o item do menu.

Mover receita manualmente:

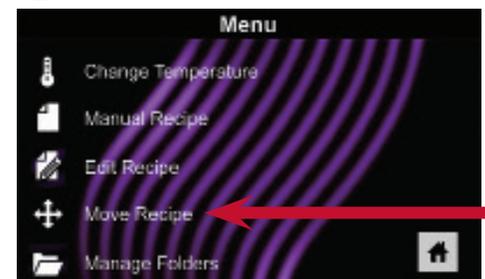


1. Toque no ícone azul do menu localizado na parte inferior da tela.
2. Toque na opção "Move Recipe".
3. Toque, segure e arraste receitas para locais diferentes na tela.

Mover uma receita para uma pasta: Toque, segure e arraste a receita para a pasta.

Tirar uma receita de uma pasta: Toque, segure e arraste a receita para a parte superior da tela

2



Organização manual: Pastas

Criar manualmente uma pasta de receitas:

Observação: Você também pode criar pastas usando o Aplicativo de Programação da ACP.



1. Toque no ícone azul do menu localizado na parte inferior da tela.
2. Toque na opção “Manage Folders” na tela do menu.



3. Para criar uma nova pasta, toque no ícone de pasta cinza na parte inferior da tela.



4. Escolha uma cor de fundo e um ícone ou uma imagem para personalizar a pasta. Toque no ícone de seta para a direita.

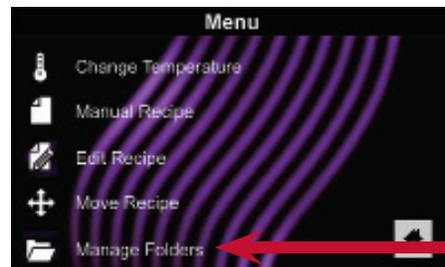


5. Dê um nome à pasta e toque na marca de seleção verde para salvar.



6. Verifique se a nova pasta aparece na tela principal. Toque no ícone de marca de seleção verde mais uma vez para salvar a nova pasta.

2



Editar manualmente uma pasta de receitas existente:

Observação: Você também pode editar pastas usando o Aplicativo de Programação da ACP.



1. Toque no ícone azul do menu localizado na parte inferior da tela.
2. Toque na opção “Manage Folders” na tela do menu.
3. Toque na pasta que deseja editar.

Para excluir a pasta: Toque no ícone da lixeira cor de laranja.

Quando for exibida uma mensagem que diz “Are you sure you want to delete the folder?”, toque na marca de seleção para confirmar. Ou toque no “X” para cancelar.



4. Se desejar, selecione uma foto, ícone ou cor diferente para a pasta. Toque no ícone de seta para a direita para passar para a próxima tela.



5. Se desejar, altere o nome da receita. Toque na marca de seleção verde para salvar as alterações.



6. Toque no ícone de marca de seleção verde mais uma vez para salvar a pasta revisada.



Organização manual: Guias

Criar manualmente uma guia de receitas

Observação: Você também pode adicionar guias de receitas usando o Aplicativo de Programação da ACP.



1. Toque no ícone azul do menu localizado na parte inferior da tela.

2. Toque na opção “Manage Tabs” na tela do menu.



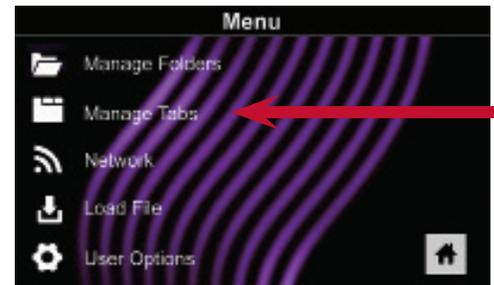
3. Toque na opção “Add Tab”.

4. Uma nova guia aparecerá na parte superior da tela.



5. Toque no ícone de início para retornar à tela principal.

2



Editar manualmente uma guia de receitas existente

Observação: Você também pode editar guias usando o Aplicativo de Programação da ACP.



1. Toque no ícone azul do menu localizado na parte inferior da tela.

2. Toque na opção “Manage Tabs” na tela do menu.

3. Toque na guia que deseja editar.



Alterar a imagem da guia: Toque na opção “Choose Icon”.
Selecione uma imagem. Toque no ícone de marca de seleção verde.



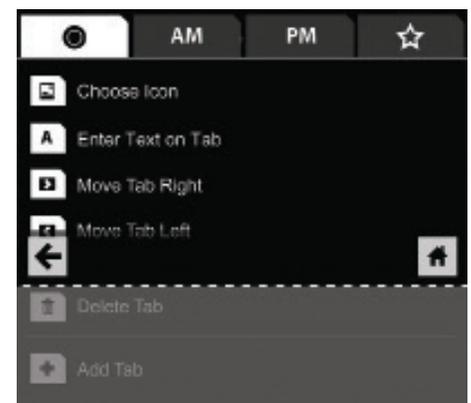
Adicionar texto à guia: Toque na opção “Enter Text on Tab”.
Insira o texto desejado. Toque na marca de seleção verde para salvar.

Alterar a localização da guia: Toque na opção “Move Tab Right” ou “Move Tab Left”.

Excluir a guia: Toque na opção “Delete Tab”.



4. Depois de fazer alterações, toque no ícone de início para salvar e retornar à tela principal.



Programação do forno: Pen-drive

Cuidado: O carregamento de um novo arquivo substituirá os itens existentes no forno. Para evitar que itens sejam perdidos, faça primeiro um backup dos arquivos, exportando-os para uma unidade USB.

Exportar o menu via pen-drive



1. Toque no ícone azul do menu localizado na parte inferior da tela.
2. Role para baixo e toque na opção "Load File".
3. Quando solicitado, insira o pen-drive na porta USB.
4. Quando solicitado, selecione "Export Files".
A tela "Copying Files" será exibida.
Não remova o pen-drive antes da exibição da tela "Success".
5. Quando o arquivo estiver copiado, toque no ícone "Home" para retornar à tela principal. Remova o pen-drive. As configurações e itens do menu serão carregados no pen-drive e estarão prontos para uso no Aplicativo de Programação da ACP.



Abrir o menu no Aplicativo de Programação da ACP

Observação: para obter instruções mais abrangentes, consulte o guia do usuário do Aplicativo de Programação da ACP, on-line

1. Insira o pen-drive na porta USB do computador.
2. Abra o Aplicativo de Programação da ACP.
3. Selecione "File" e, depois, "Open." Navegue até o pen-drive. Selecione o arquivo do menu* e abra.

Importar o menu via pen-drive



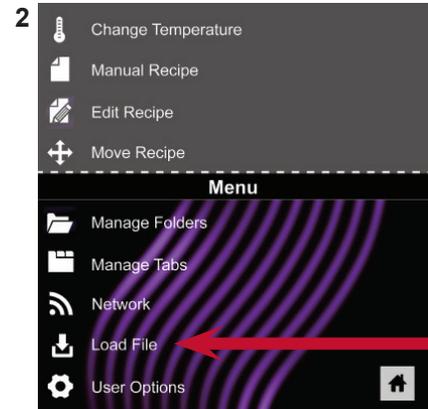
1. Toque no ícone azul do menu localizado na parte inferior da tela.
2. Role para baixo e toque na opção "Load File".

Cuidado: O carregamento de um novo arquivo substituirá os itens existentes no forno. Para evitar que itens sejam perdidos, faça primeiro um backup dos arquivos, exportando-os para uma unidade USB.

3. Quando solicitado, insira o pen-drive na porta USB.

Observação: Primeiro, crie o arquivo do menu usando o Aplicativo de Programação da ACP. Para obter instruções mais abrangentes, consulte o guia do usuário do Aplicativo de Programação da ACP, on-line

4. Toque no arquivo que deseja transferir.
5. Quando o arquivo estiver carregado, toque no ícone "Home" para retornar à tela principal. As configurações e itens do menu foram carregados e estão prontos para uso.

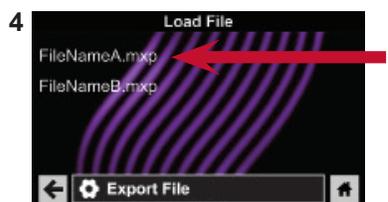


*Formatos de arquivo para importação via USB:

- Para firmware instalado >3.1.1 Use (Fig. 1) ou (Fig. 2)
- Para firmware instalado ≤3.1.0: Use (Fig. 2) apenas

Figura 1 exported_mxp.mxp

Figura 2 Images
 MXP22New.xml
 MXP22New.zip



Programação do forno: Wi-Fi e Ethernet

Conectar o forno à rede:



1. Toque no ícone azul do menu localizado na parte inferior da tela.
2. Toque na opção “Network”.
3. Conecte à rede usando Ethernet ou Wi-Fi, como preferir:

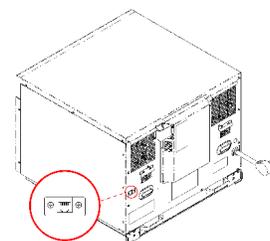
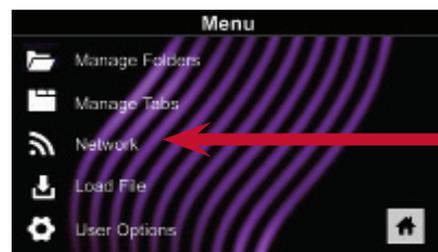
Para conectar via Wi-Fi:

- Habilite a funcionalidade de Wi-Fi tocando na opção “On”.
- Selecione a rede Wi-Fi desejada. Digite a senha da rede. Se a rede não aparecer imediatamente, toque em “Search” para localizá-la.

Para conectar via Ethernet:

- Verifique se o cabo de Ethernet está conectado à parte traseira do forno e à tomada na parede. Se necessário, utilize um alicate para remover suavemente a tampa de plástico da porta Ethernet no lado direito da parte traseira do forno. Insira o cabo Ethernet.

2



Conectar o computador ao forno via Ethernet/Wi-Fi:

1. Conecte o computador à mesma rede e digite a senha.
2. Um endereço IP aparecerá no controle do forno quando estiver conectado à rede. Abra uma janela do navegador de Internet no computador e digite o endereço IP exatamente como aparece na tela do forno.
3. Digitar suas informações de login:

Informações de login	
Nome de usuário	ACP_MXP
Senha	Express

4. O forno e o computador agora estão conectados.



Transferir receitas via Wi-Fi/Ethernet:

1. Depois de conectar o computador ao forno e fazer o login, clique na guia “Upload Recipes” na janela do navegador.

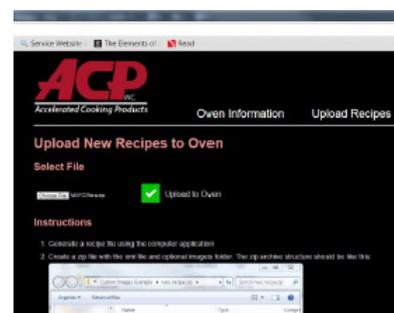
Cuidado: O carregamento de um novo arquivo substituirá os itens existentes no forno. Para evitar que itens sejam perdidos, faça primeiro um backup dos arquivos, exportando-os para uma unidade USB.



2. Carregue o arquivo do menu* (criado pelo Aplicativo de Programação da ACP) seguindo as instruções contidas na página da Web. Toque no ícone de marca de seleção verde.
3. Quando o arquivo estiver totalmente carregado, será exibida uma mensagem dizendo “Upload Successful!”. As receitas serão importadas quando o forno entrar no modo de espera.



4. Para que o forno faça o ciclo pelo modo de espera, toque no ícone de início e, então, no ícone verde de ligar. O forno começará a esfriar. Toque no ícone vermelho de parada para retornar à tela inicial. As configurações e itens do menu serão carregados e estarão prontos para uso.



*Formatos de arquivo para importação via rede Wi-Fi

- Para firmware instalado >3.1.1 Use (Fig. 3) ou (Fig. 4)
- Para firmware instalado ≤3.1.0: Use (Fig. 4) apenas

Figura 3 exported_mxp.mxp

Figura 4 Images
 MXP22New.xml
 MXP22New.zip

Cuidados e limpeza

Siga as recomendações abaixo e na próxima página para saber mais sobre a manutenção adequada dos fornos XpressChef™ 4i.

⚠ O uso de produtos de limpeza com soda cáustica ou que contêm amônia, fosfatos, cloro, sódio ou hidróxido de potássio (potassa) pode danificar peças críticas do forno. Não use sistemas de limpeza do tipo com pressão de água. O uso de agentes de limpeza não aprovados anulará os termos da garantia.

Material de limpeza recomendado:

toalha úmida, esponja plástica, Limpador de Forno ACP (item CL10 (EUA), item CL10W (UE)), Escudo Protetor de Forno ACP (item SH10 (EUA), item PR10W (UE)), detergente líquido suave, luvas de borracha, óculos de segurança, pano de microfibra.

Antes de utilizar um forno novo pela primeira vez:

Quando o forno estiver limpo, borrife o ACP Oven Shield (SH10) em uma toalha úmida e passe em todas as superfícies internas. Não remova o Oven Shield. Ligue o forno e pré-aqueça para começar a cozinhar.

Limpeza diária:

1. Prepare o forno

- Desligue o forno pressionando Botão LIGAR/DESLIGAR. O ventilador será acionado por alguns minutos para resfriar o interior do forno mais rapidamente. Deixe o interior do forno alcançar a temperatura ambiente antes de limpar.
- Observação: Para reduzir o tempo de resfriamento do forno, coloque uma bandeja cheia de gelo na cavidade do forno depois de desligá-lo.
- Depois de frio, remova a prateleira e qualquer outro acessório da cavidade. Use uma luva térmica para levantar suavemente e remover a tampa de porcelana do componente infravermelho. Use uma luva térmica ou pinças para levantar o elemento infravermelho para cima e para trás.



- Limpe a área perfurada com pano úmido pulverizado com o limpador.

⚠ NÃO borrife a solução de limpeza dentro das perfurações.

- PASSAR PANO NO INTERIOR DO FORNO. Utilizar uma toalha limpa e úmida, passe o pano no interior do forno e, em seguida, enxágue a toalha e torça para secar. Repita 2-3 vezes para remover limpador de forno e as partículas restantes no forno.



- Após a limpeza da cavidade, abaixe o componente infravermelho para a posição.

2. Limpar o interior do forno.

- Use uma esponja para remover cuidadosamente quaisquer partículas de cozimento do componente infravermelho e do revestimento antiaderente.
- Enxugue o interior do forno e a estrutura da porta usando uma toalha limpa, úmida e morna. Pressione suavemente ao limpar os lados da cavidade. Enxágue a toalha e torça para secar. Repita 2-3 vezes para remover as partículas que restarem no forno.
- PARA RESÍDUOS MAIS DIFÍCEIS, use o Limpador de Forno ACP (CL10/CL10W):
 - Use luvas de borracha e óculos de segurança. Borrife a porta e a cavidade do forno com o Limpador de Forno ACP. Evite pulverizar nas perfurações. Deixe o limpador agir por 2 minutos.



3. Para limpar os acessórios

- Limpe a prateleira do forno e a tampa do componente infravermelho de porcelana usando detergente líquido neutro como Dawn®, uma esponja não abrasiva ou escova de cerdas macias. Enxágue e seque bem. Quando a tampa e a prateleira estiverem secas, recoloque na cavidade do forno.
- Para os demais acessórios, consulte a planilha de instruções inclusa na embalagem original.

4. Para limpar o exterior do forno

- LIMPE A PARTE EXTERNA DA PORTA e de outras superfícies com um pano limpo, esponja ou esfregão de nylon, usando uma solução de detergente neutro e água morna solução.
 - LIMPE A TELA DE TOQUE com um pano de microfibra seco ou úmido.
- ⚠ NÃO use Windex ou outros produtos químicos agressivos. NÃO pulverize líquido na tela.



⚠ AVISO

Use luvas e óculos de proteção durante a limpeza do forno. Para evitar queimaduras, manuseie utensílios, acessórios e a porta com cuidado. Espere que o forno, os utensílios e os acessórios esfriem antes de limpar. O forno, os utensílios e os acessórios aquecem durante a operação.

O forno deve permanecer limpo para evitar a deterioração da superfície, que poderia afetar negativamente a durabilidade do aparelho e possivelmente resultar em situação de perigo.

Limpeza semanal

1. Limpar o filtro de ar

- Retire os filtros de ar localizados em cada lado do forno, na base.
⚠CUIDADO: NÃO opere o forno sem os filtros de ar no lugar.
- Lave os filtros com uma solução de água morna e detergente suave.
- Enxágue e seque bem.
- Substitua os filtros deslizando-os até seus lugares nas laterais.



Práticas recomendadas

SEMPRE limpe o forno diariamente.

SEMPRE utilize produtos de limpeza sem soda cáustica.

SEMPRE use luvas e óculos de proteção durante a limpeza.

SEMPRE utilize o material de limpeza recomendado: *Toalha úmida, esponja plástica, Limpador de Forno ACP (CL10/CL10W) e Escudo Protetor de Forno (SH10/PR10W)*.

SEMPRE deixe o forno e as ferramentas esfriarem antes de limpá-los.

SEMPRE remova os alimentos do forno no final do ciclo.

SEMPRE lave a prateleira e a tampa do elemento de porcelana com água morna, água com sabão e deixe secar naturalmente.

SEMPRE use apenas acessórios adequados para fornos de alta temperatura e micro-ondas.

SEMPRE coloque os recipientes no centro da prateleira do forno sem tocar nas laterais do forno.

NUNCA use produtos de limpeza corrosivos ou contendo amônia, fosfatos, cloro, hidróxido de sódio ou de potássio (lixívia).

NUNCA use sistemas de limpeza baseados em pressão de água.

NUNCA pulverize a solução de limpeza nas perfurações.

NUNCA use esponjas abrasivas para limpar a cobertura do teto da cavidade ou selante vermelho nos cantos da cavidade.

NUNCA cozinhe alimentos envolvidos por filme plástico.

NUNCA opere o forno sem uma carga (vazio) no modo micro-ondas.

Em caso de dúvidas sobre produtos químicos, consulte a FISPQ da Chemco referente ao ACP Oven Cleaner e ao ACP Oven Shield Protectant ou entre em contato com a ACP, Inc. Atendimento ao Cliente ComServ:

Contato do XpressChef™:



866-426-2621

e-mail: commercialservice@acpsolutions.com

Opções do usuário

Existem várias opções que você pode alterar para personalizar o funcionamento do forno de acordo com suas necessidades. A tabela em página 23 mostra essas opções; a configuração de fábrica aparece em negrito.

Acessar e modificar as opções do usuário:



1. Toque no ícone azul do menu localizado na parte inferior da tela.
2. Role para baixo e toque para selecionar "User Options".

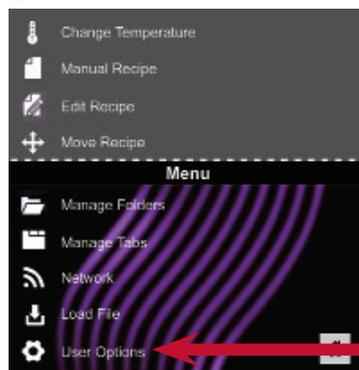


3. Utilize este menu para modificar as configurações do forno.
Toque na seta para a esquerda para retornar ao menu após cada alteração.

Observação: Você também pode fazer alterações às opções do usuário usando o Aplicativo de Programação da ACP.

Observação: A programação da temperatura de pré-aquecimento no menu de opções do usuário configurará o forno para aquecer a uma determinada temperatura sempre que for ligado.

2



Permitir o cozimento manual

A opção **Permitir o cozimento manual** precisa ser habilitada para ver as opções de **Permitir salvar manualmente**.



Lembrete de limpeza de filtro

Quando for exibida a mensagem "Clean Filter", limpe os filtros de ar cuidadosamente. **A limpeza dos filtros de ar não eliminará a mensagem.** A mensagem deixará de ser exibida automaticamente, depois de 24 horas.

- a. Selecione a caixa "Filter Cleaned" para confirmar a limpeza.
- b. Selecione "Dismiss" para fechar o pop-up.

Observação: Se a caixa "Filter Cleaned" for selecionada, o tempo do lembrete será redefinido.



A frequência necessária de limpeza dos filtros de ar depende do uso do micro-ondas e das condições ambientais. Após determinar a frequência,

defina a opção do usuário para um período de tempo adequado.

Os filtros de ar e aberturas devem ser limpos regularmente para evitar o superaquecimento do forno. Consulte as instruções de limpeza em "1. Limpar o filtro de ar" na página 21.

Horário e data

Este forno mantém um registro de dados de informações, incluindo a data e o horário da operação. Essas informações são usadas para diagnosticar e solucionar erros. A data e o horário corretos são importantes para o registro de dados.

1. Selecione **Time**. Escolha o formato (12 HR ou 24 HR). Digite o horário local.
2. Toque na seta para a esquerda para retornar.
3. Selecione **Date**. Escolha o formato (MM/DD/AAAA ou DD/MM/AAAA). Digite a data de hoje.
4. Toque na seta para a esquerda para retornar.

Código PIN

Para habilitar o **Código PIN**, selecione um PIN numérico de 4 dígitos. É necessário habilitar o código PIN para que um técnico treinado possa entrar no *Modo de Serviço*.

Aviso de pré-aquecimento

Para garantir que o forno atinja a temperatura desejada antes do início do ciclo de cozimento, habilite a função

Preheat Warning nas opções do usuário. Habilite a configuração quando usar uma receita com temperatura inicial diferente da **temperatura de pré-aquecimento padrão**.

Opções do usuário padrão

A tabela abaixo mostra as opções do usuário padrão; a configuração de fábrica para cada modelo aparece em negrito.

Opção do usuário	PADRÃO POR MODELO	
	XpressChef™ 4i, 60Hz	XpressChef™ 4i, 50Hz
Idioma	Inglês , chinês (mandarim), japonês, coreano, russo, alemão, francês, italiano, polonês, dinamarquês, grego, latim, sueco, português, espanhol, tailandês, lao, holandês, vietnamita, árabe, ucraniano, filipino, norueguês, hindi, bengali	Inglês , chinês (mandarim), japonês, coreano, russo, alemão, francês, italiano, polonês, dinamarquês, grego, latim, sueco, português, espanhol, tailandês, lao, holandês, vietnamita, árabe, ucraniano, filipino, norueguês, hindi, bengali
Tempo <i>*a entrada de tempo pode ser personalizada por hora e minuto</i>	*12 Hr *24 Hr	*12 Hr *24 Hr
Data <i>*A entrada de data pode ser personalizada por dia, mês e ano</i>	*MM/DD/AAAA *DD/MM/AAAA	*MM/DD/AAAA *DD/MM/AAAA
Escala de temperatura	Celsius Fahrenheit	Celsius Fahrenheit
Temperatura de pré-aquecimento <i>93°C - 270°C (200°F - 520°F)</i>	520°F (270°C)	270°C (520°F)
Ativação do teclado	30 segundos 60 segundos 2 minutos	30 segundos 60 segundos 2 minutos
Brilho	Baixo Médio Alto	Baixo Médio Alto
Som das teclas	Ligado Desligado	Ligado Desligado
Volume	Baixo Médio Alto	Baixo Médio Alto
Sinal sonoro de fim do ciclo	Três sinais sonoros (uma vez) Três sinais sonoros (repetição) Contínuo até a abertura da porta	Três sinais sonoros (uma vez) Três sinais sonoros (repetição) Contínuo até a abertura da porta
Permitir o cozimento manual	Ligado Desligado	Ligado Desligado
Permitir salvar manualmente	Ligado Desligado	Ligado Desligado
Código PIN <i>*deve ser um PIN numérico de 4 dígitos</i>	*Ligado Desligado	*Ligado Desligado
Comportamento ao abrir a porta	Reiniciar o timer Pausa o ciclo de cozimento	Reiniciar o timer Pausa o ciclo de cozimento
Lembrete de limpeza de filtro	A cada 7 dias A cada 30 dias A cada 90 dias Desligado	A cada 7 dias A cada 30 dias A cada 90 dias Desligado
Aviso de pré-aquecimento	Ligado Desligado	Ligado Desligado
Desligamento automático	2 horas 4 horas 8 horas Desligado	2 horas 4 horas 8 horas Desligado

Antes de ligar para a assistência

AVISO

Para evitar choque elétrico, que pode causar ferimentos graves ou morte, não remova o invólucro externo em momento algum. Apenas a assistência técnica autorizada deve remover o invólucro externo. Este é um produto de Classe A. Ele poderá causar interferência de rádio em ambientes domésticos. Nesse caso, o usuário talvez precise adotar as medidas adequadas.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL
O forno não funciona	Verifique se o forno está ligado. Verifique se o forno está conectado a um circuito de ligação à terra. Verifique o fusível ou disjuntor.
O forno funciona de modo intermitente	Verifique os filtros de ar e as saídas de ar de descarga
O forno não aceita entradas quando a tecla é pressionada	Verifique se o forno foi pré-aquecido. Abra e feche a porta; pressione a tecla novamente.
O ventilador do forno liga quando o forno não está sendo pré-aquecido ou cozinhando	Funcionamento normal
Quando desligo o forno, o visor permanece aceso	Funcionamento normal
Visor de limpeza de filtro	É normal e aparecerá durante 24 horas.
Visor do forno congelado	O visor do forno precisa ser reinicializado. Modelos sem botão de reinicialização: <i>Desligue o forno da tomada. Aguarde 5 segundos. Ligue o forno na tomada novamente.</i> Modelos que têm botão de reinicialização: <i>Pressione o pequeno botão azul localizado no canto inferior direito da parte frontal da unidade, abaixo do painel de espelho, para reinicializar o forno.</i>
O erro "G0" é exibido na tela	O forno excedeu a temperatura máxima Modelo do LIMITADOR ELETRÔNICO: <i>Desligue o forno da tomada/ligue o forno na tomada. Se o erro "G0" continuar: Entre em contato com o Atendimento ao Cliente ComServ da ACP, Inc.</i> Modelo do LIMITADOR MECÂNICO: <i>Depois que o forno esfriar, pressione o botão de reinicialização vermelho, localizado no canto inferior direito da parte traseira da unidade. Se o erro "G0" continuar aparecendo ou se aparecer novamente, entre em contato com o Atendimento ao Cliente ComServ da ACP, Inc.</i>

Contato do XpressChef™:



866-426-2621

E-mail: commercialservice@acpsolutions.com

Para ver a documentação completa do produto, acesse:

www.acpsolutions.com