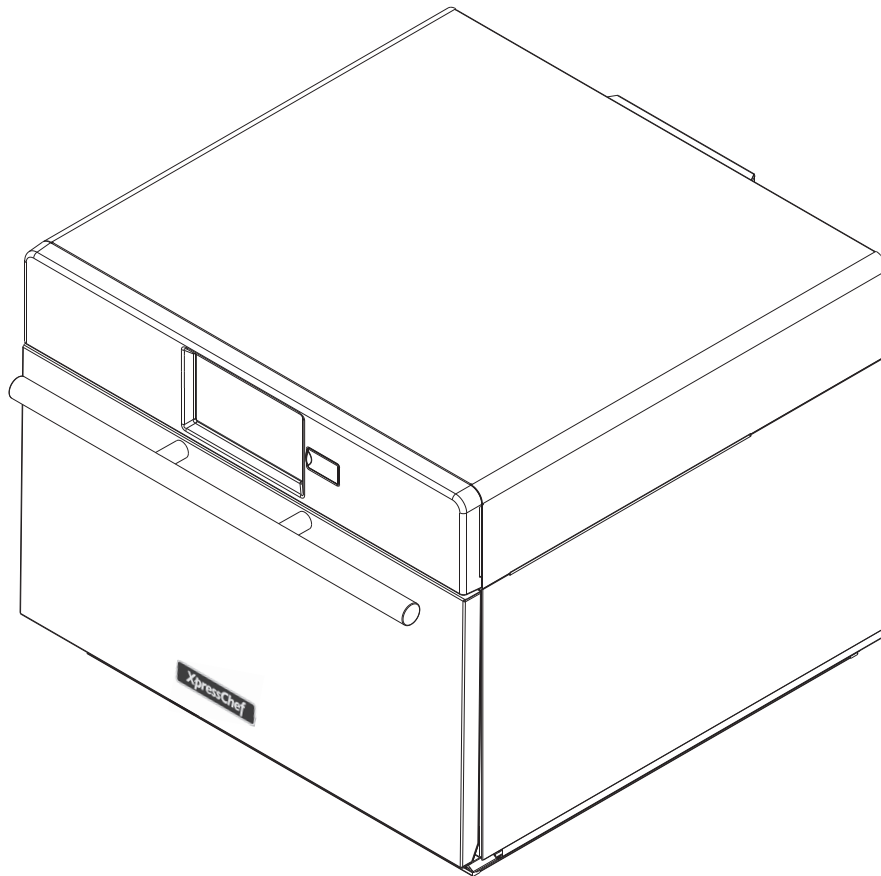


# Manual del usuario

HORNO COMERCIAL DE COMBINACIÓN DE ALTA VELOCIDAD



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

**XpressChef™**

# Tabla de contenido

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

# Identificación del modelo

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

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie o S/N: \_\_\_\_\_

Fecha de instalación: \_\_\_\_\_

Nombre y dirección del distribuidor: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

–**Dentro de** Estados Unidos o Canadá, llame sin costo al 866-426-2621.

–**Fuera de** Estados Unidos y Canadá, llame al 319-368-8195.

–**Correo electrónico:**  
commercialservice@acpsolutions.com

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

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

La información aquí contenida está sujeta a cambios sin previo aviso. Los errores están sujetos a corrección. Para consultar los folletos más recientes del producto, visite [acpsolutions.com/product-literature/](https://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](https://acpsolutions.com/oven-programming)

### Actualizaciones del firmware



Para una experiencia óptima del usuario, ACP recomienda usar la última versión de firmware del horno.

Para descargar actualizaciones de firmware e instrucciones de instalación, o para adherirse a las notificaciones de actualización por correo electrónico, visite [acpsolutions.com/oven-programming/](https://acpsolutions.com/oven-programming/)

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

1. **NO** intente operar este horno con la puerta abierta ya que podría ocasionar una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante que no anule o manipule los bloqueos de seguridad.
2. **NO** coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ya que se podría acumular suciedad o residuos del limpiador en las superficies de sellado.
3. **NO** opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya ningún daño a la:
  1. puerta (doblada)
  2. bisagras y pestillos (quebradas o flojas)
  3. juntas de la puerta y superficies de sellado.
- D. El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona fuera del personal de servicio debidamente calificado.

# 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, perfore 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:

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 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

# Instalación y conexión a tierra

## Instrucciones de conexión/puesta a tierra



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

instalado y con conexión a tierra.

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

### No utilice una extensión eléctrica.

Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, pídale a un electricista calificado que instale un receptáculo de tres ranuras. Este horno debe conectarse a un circuito independiente que cumpla con los valores eléctricos que se estipulan en las especificaciones del producto. Cuando el horno de la combinación se encuentra en un circuito con otros equipos, podría ser necesario aumentar el tiempo de cocción, y los fusibles podrían quemarse.

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



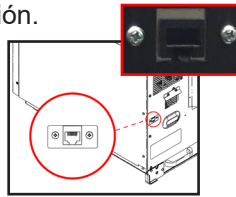
## Instalación

### PASO 1: Desembalar el horno

- Inspeccione el horno para ver si tiene daños, tales como abolladuras en la puerta o en el interior del horno.
- Informe de inmediato cualquier abolladura o rotura al lugar donde lo compró.

#### No intente utilizar el horno si está dañado.

- Quite todos los materiales de embalaje del interior del horno.
- Si el horno ha estado guardado en una zona sumamente fría, espere unas horas antes de conectar el cable de alimentación.
- Si considera programar a través de Ethernet, retire el tapón plástico del puerto que está en la parte posterior derecha del horno. Use cuidadosamente unas tenazas si es necesario.



### PASO 2: Colocar el horno en la encimera

- La profundidad recomendada de la superficie de la encimera es de 26" (66 cm).
- No instale el horno al lado de una fuente de calor, ni encima de esta, como por ejemplo un horno para pizza o una freidora. Esto puede impedir que el horno funcione correctamente y podría reducir la vida útil de las piezas eléctricas.
- No bloquee ni obstruya los filtros del horno. Deje espacio para realizar la limpieza.
- Instale el horno sobre la superficie de una encimera nivelada.
- El enchufe debe estar ubicado en un lugar accesible.
- 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.

### PASO 3 - Instalar la rejilla

- Instale la rejilla del horno
  1. La cavidad del horno no debe estar caliente.
  2. Coloque la rejilla en el horno con la protección trasera en dirección a la parte posterior del horno.

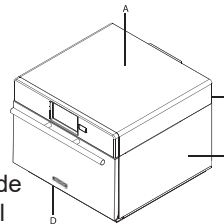
**⚠ NO cocine alimentos directamente sobre el piso del horno.**

## ⚠ ADVERTENCIA

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

### Espacios libres para la instalación del horno

- A. Deje por lo menos 2" (5.1 cm) de espacio en la parte superior del horno. Un flujo de aire adecuado alrededor del horno enfría los componentes eléctricos. Un flujo de aire restringido no permite que el horno funcione correctamente y reduce la vida útil de las piezas eléctricas.
- B. No existe ningún requisito de espacio de instalación para la parte posterior del horno.
- C. Deje por lo menos 1" (2.54 cm) de espacio a los costados del horno.
- D. Instale el horno de manera que la parte inferior del horno esté a por lo menos 3 pies (91.5 cm) del piso.



## Consejos de cocina

- En el XpressChef™ 4i se pueden usar recipientes de metal con una altura no mayor a 1½ pulgada (38 mm). Los diferentes tipos de metal conducen el calor a diferentes velocidades. El aluminio se calienta más rápido que el acero inoxidable. Evite el uso de accesorios y recipientes de silicona.
- La cocción en etapas ayuda a conservar la calidad de los alimentos congelados y delicados. El terminar las comidas horneadas con 0 % de microondas, ventilador e infrarrojo (radiante) es una excelente manera de agregar un aspecto dorado y crujiente, sin exceso de cocción.
- Aproveche los accesorios:
  - Cesta antiadherente** (SB10, TB10, OB10 o NB10): Para dar un toque dorado y crujiente a los alimentos. También facilita la limpieza. Ideal para productos empanizados como tiras de pollo, papas fritas, palitos de mozzarella y jalapeños empanizados rellenos con queso.
  - Piedra para hornear pizza**(ST10X): Ayuda a dar un toque crujiente y tostado a los panes y pizzas.
  - Accesorio de parrilla para panini** (GR10): Permite agregar marcas de parrilla a un producto.
  - Prensa para paninis** (PRS10): Crea marcas de panini prensado en los sándwiches.
  - Paleta para horno** (PA10): Ayuda a retirar los sándwiches y pizzas de los hornos XpressChef™ 4i.
  - Juego de patas** (LG10): Elevan el horno 4 pulgadas (102 mm).
  - Bandeja cuadrada de metal** (SQ10): Bandeja de aluminio, ideal para alimentos que no necesitan calor directo de la resistencia radiante y para alimentos que podrían gotear grasa o condimentos.
  - Pantalla para pizza**: Un excelente toque dorado y crujiente para sándwiches tostados y pizzas, o cualquier tipo de alimento que necesite calor directo de la resistencia radiante. (*Disponible de inmediato*)
  - Plato cerámico**: Ideal para alimentos que requieren de un recipiente para su contención, como alimentos listos para servir, verduras cortadas o sopas. (*Disponible de inmediato*)
- La temperatura de horno que se usa con mayor frecuencia es 520 °F (270 °C). Reduzca la temperatura del horno si el producto se cocina por un período prolongado.
- Forre la placa para hornear con papel manteca para retirar fácilmente los alimentos después de la cocción y para facilitar la limpieza.
- Los moldes para *muffins* son excelentes para las tartas individuales y *brownies*. Rocíe con aerosol antes de cocinar para retirar fácilmente la comida después de la cocción.
- Una limpieza frecuente evita la acumulación innecesaria de sustancias que pueden afectar al rendimiento del horno.
- Use limpiadores como ACP Oven Cleaner (CL10 [EE. UU.], CL10W [UE]) y ACP Oven Shield Protectant (SH10 [EE. UU.], PR10W [UE]), u otro producto de limpieza que no contenga amoníaco, fosfatos, cloro, hidróxido de sodio o hidróxido de potasio, ya que estos pueden dañar las piezas fundamentales del horno y anular la garantía de las piezas. Para obtener mejores resultados, utilice revestimientos antiadherentes y reemplácelos cada vez que observe desgaste o descamación excesivos.
- Los elementos estarán calientes cuando termine de cocinar. Asegúrese de usar manoplas para horno, pinzas o paletas para pizza a fin de retirar los elementos del horno de manera segura.

## Cuándo utilizar la cocción por etapas

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

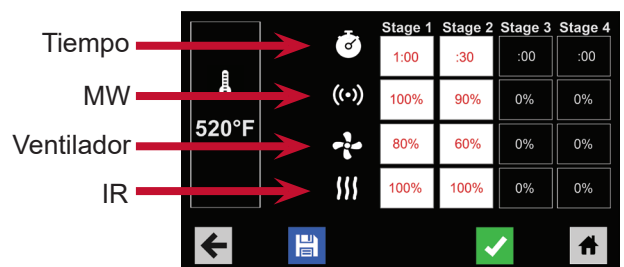
**Nota:** El tiempo total de cocción para todas las etapas combinadas no puede exceder los 99:99. Las etapas individuales no pueden exceder los 60 minutos.

### Ejemplo: ROLLOS DE HUEVO (CONGELADOS)

Tiempo total de cocción: 1:30

Temperatura: 520 °F (270 °C)

	Etapa 1	Etapa 2
<b>Tiempo</b>	1:00	:30
<b>Microondas</b>	100%	90%
<b>Ventilador</b>	80%	60%
<b>IR</b>	100%	100%



# Características



**1. Manija de la puerta resistente**

*Manija para chef de acero inoxidable.*

**2. Número de serie de la unidad**

*Situado en la parte superior izquierda y en la parte posterior del horno.*

**3. Filtros de aire**

*El horno tiene dos filtros de aire. Cada uno de ellos está situado en los laterales inferiores del horno. Para quitarlos, simplemente deslícelos hacia fuera.*

**4. Pantalla True-Touch™**

*Pantalla de alta definición: hasta 1200 elementos*

**5. Botón de ENCENDIDO/APAGADO**

*Se usa para encender el horno.*

**6. Puerto USB/Cubierta protectora**

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

**7. Puerto de Ethernet**

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

**8. Cubierta del elemento de porcelana IR**

*El horno está equipado con una resistencia de infrarrojos de porcelana para mejorar la seguridad del operador y facilitar el mantenimiento del horno.*

**9. Botón de reinicio de emergencia**

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



# Descripciones de menús del panel táctil

	<p><b>PANTALLA DE MENÚ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desplácese hacia arriba o hacia abajo para elegir entre diferentes categorías</li> </ul>
	<p><b>CAMBIAR LA TEMPERATURA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambios de temperatura actual del horno</li> </ul>
	<p><b>RECETA MANUAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducir manualmente la configuración de una receta</li> </ul>
	<p><b>EDITAR RECETA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambio de temperatura actual del horno</li> </ul>
	<p><b>MOVER RECETA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mueve/reorganiza cada receta programada</li> </ul>
	<p><b>ADMINISTRAR CARPETAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agregar o editar carpetas de receta</li> </ul>
	<p><b>ADMINISTRAR PESTAÑAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agregar o editar pestañas de receta</li> </ul>
	<p><b>RED</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conectar el horno a Wi-Fi</li> </ul>
	<p><b>CARGAR ARCHIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transferir un archivo el archivo* del menú en el horno a través de una unidad flash USB</li> </ul>
	<p><b>OPCIONES DEL USUARIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modificar una gran variedad de opciones del usuario como sonido de tecla, temperatura, etc.</li> </ul>

# Descripciones de íconos de la pantalla táctil

	<b>ÍCONO DE ENCENDIDO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para precalentar el horno. (<i>El ventilador continuará funcionando si la temperatura es mayor a 200 °F/95 °C</i>).</li> </ul>
	<b>ÍCONO DE MENÚ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para acceder a una pantalla de menú para editar recetas manualmente, cambiar opciones del usuario, etc.</li> </ul>
	<b>ÍCONO DE INICIO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para volver a la pantalla de inicio</li> </ul>
	<b>REGISTRO DE TIEMPO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indica la columna de registro de tiempo en la entrada de cocción manual</li> </ul>
	<b>REGISTRO DE LA ENERGÍA DEL MICROONDAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indica la columna de registro de la energía del microondas en la entrada de cocción manual</li> </ul>
	<b>REGISTRO DE LA ENERGÍA DEL VENTILADOR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indica la columna de registro de la energía del ventilador en la entrada de cocción manual</li> </ul>
	<b>REGISTRO DE LA ENERGÍA INFRARROJA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indica la columna de registro de la energía infrarroja en la entrada de cocción manual</li> </ul>
	<b>ÍCONO GUARDAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para guardar una receta programada manualmente y vuelva a la pantalla principal</li> </ul>
	<b>ÍCONO DE MARCA DE VERIFICACIÓN VERDE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para empezar la cocción después de ingresar manualmente una receta. Presione para guardar los cambios</li> </ul>
	<b>ÍCONO VOLVER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para volver a la pantalla anterior</li> </ul>
	<b>SIGUIENTE ÍCONO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para avanzar a la siguiente pantalla</li> </ul>
	<b>ÍCONO ELIMINAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para borrar el elemento de menú, carpeta o red</li> </ul>
	<b>ÍCONO PAUSA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para pausar un ciclo de cocción</li> </ul>
	<b>ÍCONO DETENER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para cancelar un ciclo de cocción. Presione para detener y regresar a la pantalla principal.</li> </ul>
	<b>ÍCONO DE CARPETA NUEVA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para añadir carpeta nueva.</li> </ul>
	<b>ÍCONOS DE CARPETA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se utilizan para organizar recetas programadas. Se puede personalizar con color, ícono o imagen ; <i>por ejemplo: Carpeta de pizza: pizza de queso, pizza de pepperoni, etc.</i></li> </ul>
	<b>ÍCONOS DE LA PESTAÑA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Se utilizan para organizar recetas programadas. <i>Ejemplo: Menús de AM o PM</i></li> </ul>
	<b>ÍCONO DE RECETA PROGRAMADA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presione para iniciar el ciclo de cocción por la receta deseada</li> </ul>

# Funcionamiento general del horno

## Encender horno, precalentar

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

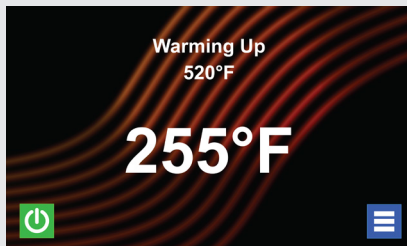



El horno debe estar enchufado. (La pantalla se encenderá en "Modo de espera" en un lapso de aproximadamente 30 segundos).



Toque el ícono verde de "Encender".

La temperatura de precalentamiento del horno aparecerá en la pantalla.



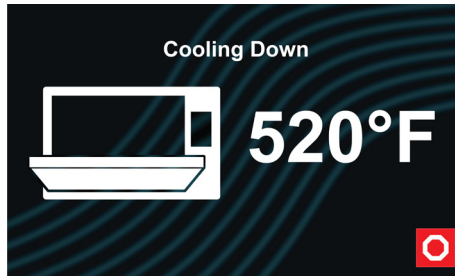
 Toque nuevamente el botón de encendido para interrumpir el precalentamiento, o toque el ícono del menú color azul para tener acceso del menú y a las opciones de usuario.

## Apagar el horno



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

El ventilador del horno continuará funcionando para enfriar el horno.



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



### Precaución:

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

## Métodos de cocción y programación

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

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

Para descargar y ver los menús de ejemplo, visite [acpsolutions.com/oven-programming/](https://acpsolutions.com/oven-programming/)

## Uso por primera vez Configure las opciones del usuario

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

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

# Menú preprogramado

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

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

## Los elementos estándares del menú preprogramado incluyen:

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

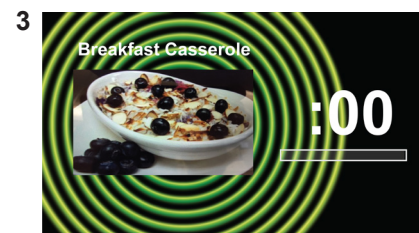
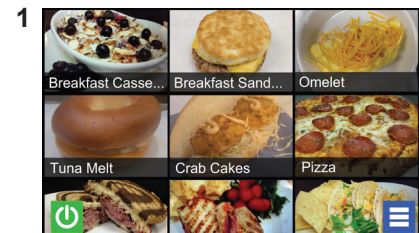


## Cocinar con elementos del menú preprogramados

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

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

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



# Elementos del menú preprogramados

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

## SIGNIFICADOS DE LAS ABREVIATURAS:

MW	=	Potencia del microondas
FAN	=	Potencia de convección
IR	=	Potencia de radiante infrarrojo



### CACEROLA DE DESAYUNO

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	1:00	50%	0%	100%
2	0:40	40%	40%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



### SÁNDWICH PARA EL DESAYUNO

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	0:40	60%	20%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



### OMELET

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	1:00	60%	0%	100%
2	0:50	50%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



### DERRETIDO DE ATÚN

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	0:20	60%	0%	100%
2	0:10	40%	10%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



### TORTAS DE CANGREJO

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	0:40	90%	10%	100%
2	0:25	60%	40%	100%
3	0:10	100%	100%	100%
4	0	0%	0%	0%



### PIZZA

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	2:00	40%	0%	100%
2	0:20	60%	20%	100%
3	0:10	70%	0%	100%
4	0:20	0%	10%	100%



### PANINI REUBEN

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	0:40	60%	10%	100%
2	0	0%	0%	0%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



### PANINI MUFFULETTA

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	0:40	50%	50%	100%
2	0:05	80%	80%	100%
3	0	0%	0%	0%
4	0	0%	0%	0%



### TACOS DE PESCADO

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	1:30	50%	30%	100%
2	...	...	...	...
3	...	...	...	...
4	...	...	...	...



### SALMÓN

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	1:55	40%	10%	100%
2	0:10	100%	20%	100%
3	...	...	...	...
4	...	...	...	...



### VERDURAS ASADAS

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	2:35	90%	90%	100%
2	...	...	...	...
3	...	...	...	...
4	...	...	...	...



### PAPA HORNEADA

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	0:55	100%	10%	100%
2	2:00	80%	0%	100%
3	2:00	60%	10%	100%
4	...	...	...	...



### SÁNDWICH DE HELADO

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	0:35	30%	20%	100%
2	...	...	...	...
3	...	...	...	...
4	...	...	...	...



### PIÑA ASADA

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	1:00	80%	40%	100%
2	...	...	...	...
3	...	...	...	...
4	...	...	...	...



### ALITAS DE POLLO

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	1:00	100%	0%	100%
2	1:15	80%	0%	100%
3	...	...	...	...
4	...	...	...	...



### PAPAS FRITAS

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	1:00	100%	0%	100%
2	...	...	...	...
3	...	...	...	...
4	...	...	...	...



### CAMARÓN

Temperatura: 520 °F (270 °C)

ETAPA	TIEMPO	MW	VENTILADOR	IR
1	1:05	30%	60%	100%
2	...	...	...	...
3	...	...	...	...
4	...	...	...	...

# Cocción manual

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

Utilice cocción manual cuando desea un tiempo introducido específico y niveles de potencia de cocción. Es muy útil cuando está experimentando con nuevos alimentos. El tiempo de cocción *total* es de 99:99. Las etapas individuales no pueden exceder los 60 minutos. El microondas, el ventilador y el IR se pueden configurar en niveles de potencia entre 0 y 100 %.

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



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

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

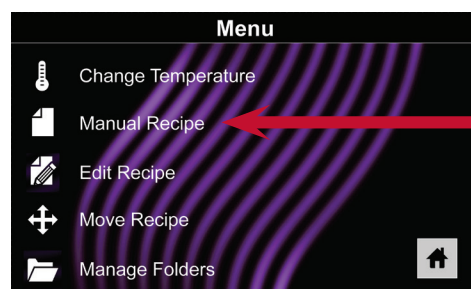
2. Toque la opción “Receta manual”.



3. Para cambiar la **temperatura de cocción** por receta, toque el ícono de temperatura a la izquierda e ingrese la nueva temperatura.

Dos temperaturas utilizadas aparecerán para la selección rápida. Toque la marca de verificación verde después de ingresar una temperatura.

2



4. Para la Etapa 1, ingrese **el tiempo de cocción** usando el cuadro de entrada de tiempo. Aparecerá un teclado numérico. Ingrese la hora (*hasta 60 minutos por etapa*) Toque el ícono de “Aceptar”.



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




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



7. Seleccione la energía **infrarroja deseada** usando el cuadro de entrada de energía infrarroja. Elija entre opciones de 0 % a 100 %.

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

**Nota:** Para guardar sin cocinar primero, toque el ícono guardar.  Siga las instrucciones en la página siguiente.

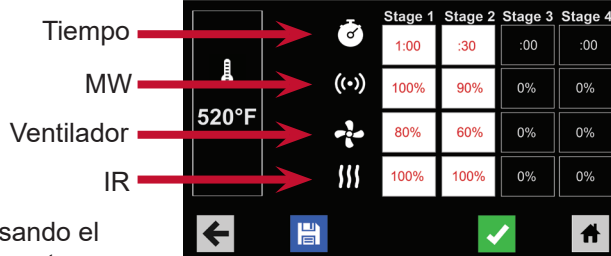


9. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Toque el ícono de la marca de verificación verde para comenzar a cocinar.

Una vez que el ciclo de cocción esté completo, abra la puerta y utilice guantes/pala para horno para retirar cuidadosamente los alimentos.

La pantalla volverá a la pantalla de entrada manual. Vea las instrucciones en la siguiente página para guardar y editar un elemento del menú de cocción manual.

3-7



# Programación manual

## Guardar un elemento del menú de cocción manual:



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



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



## Editar manualmente un elemento del menú existente:



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



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

4. **Nota:** Omite este paso si no desea cocinar nada. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Toque el ícono de marca de verificación verde para comenzar a cocinar con las configuraciones de cada elemento del menú revisadas. La pantalla volverá a la pantalla de entrada manual al final del ciclo de cocción.



5. Toque el ícono de la flecha derecha para guardar los cambios realizados en la configuración de cocción y pase a la siguiente pantalla.

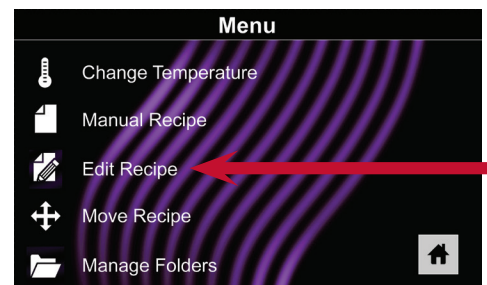


6. Si lo desea, elija un color de fondo diferente. Toque la flecha derecha para seleccionar una imagen en la siguiente pantalla. Toque la flecha derecha nuevamente para pasar a la siguiente pantalla.



7. Si lo desea, cambie el nombre de la receta. Toque la marca de verificación verde para guardar el elemento del menú.

2



## Mover manualmente la receta:

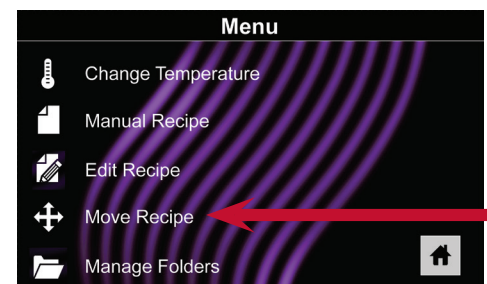


1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Toque la opción "Mover receta".
3. Toque, sostenga y arrastre las recetas a diferentes ubicaciones en la pantalla.

**Mueva la receta a una carpeta:** Toque, sostenga y arrastre la receta a la carpeta.

**Mueva una receta fuera de una carpeta:** Toque, sostenga y arrastre la receta en la parte superior de la pantalla.

2



# Organización manual: Carpetas

## Crear manualmente una carpeta de la receta:

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



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



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



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

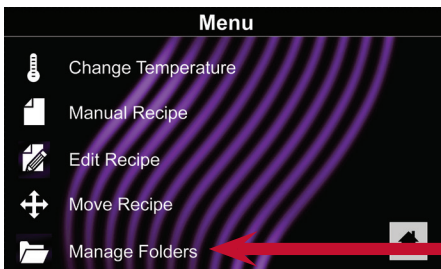


5. Dé un nombre a la carpeta y toque la marca de verificación verde para guardar.



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

2



## Editar manualmente una carpeta de la receta existente:

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



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

**Para eliminar la carpeta:** Toque el ícono del cubo de basura naranja.

Cuando aparezca un mensaje que diga: “¿Está seguro de que desea eliminar la carpeta?”, toque la marca de verificación para confirmar. O presione la “X” para descartar.



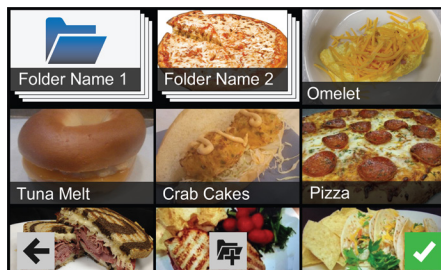
4. Si lo desea, seleccione una fotografía, ícono o color diferente para la carpeta. Toque el ícono de la flecha derecha para pasar a la siguiente pantalla.



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



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





# Organización manual: Pestañas

## Crear manualmente una pestaña de la receta

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



1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.

2. Toque la opción "Administrar pestañas" en la pantalla del menú.



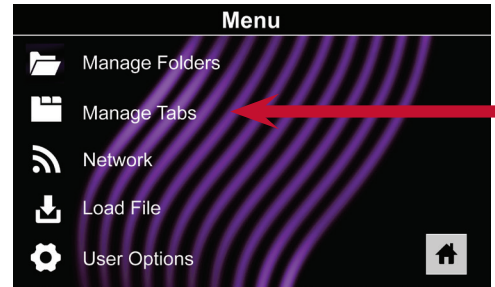
3. Toque la opción "Añadir pestaña"

4. Aparecerá una nueva pestaña en la parte superior de la pantalla.



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

2



## Editar manualmente una pestaña de la receta existente:

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



1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.

2. Toque la opción "Administrar pestañas" en la pantalla del menú.

3. Toque la pestaña deseada para ser editada.



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



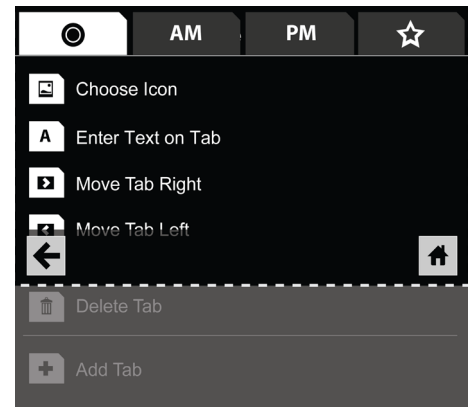
**Agregar texto a la pestaña:** Toque la opción "Ingresar texto en la pestaña". Ingrese el texto deseado y toque la marca de verificación verde para guardar.

**Reubicar la pestaña:** Toque la opción "Mover pestaña hacia la derecha" o "Mover pestaña hacia la izquierda".

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



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



# Programación del horno Unidad flash USB

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

## Exporte el menú a través de la unidad flash USB



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



## Abra el menú en la aplicación de programación ACP

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

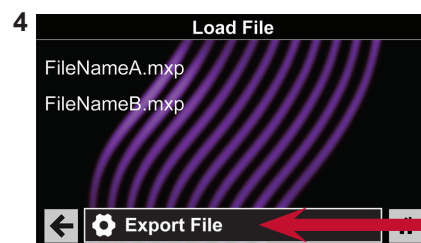
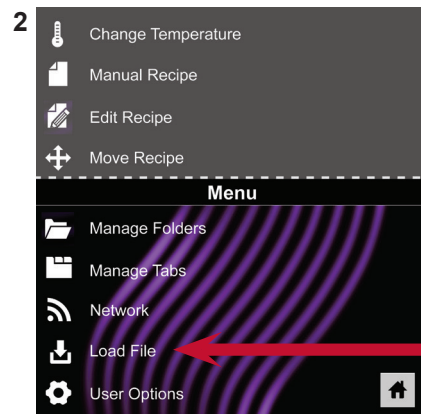
1. Inserte la unidad flash en el puerto USB de la computadora.
2. Abra la aplicación de programación ACP.
3. Seleccione el "Archivo", luego "Abrir". Navegue a la unidad flash. Seleccione el archivo\* del menú y abra.

## Importe el menú a través de la unidad flash USB



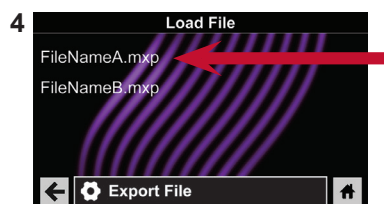
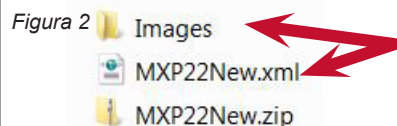
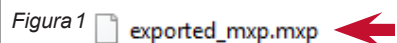
1. Toque el ícono del menú azul en la parte inferior de la pantalla.
2. Desplácese hacia abajo y toque la opción "Cargar archivo"  
**Precaución:** Subir un nuevo archivo sustituirá los elementos existentes en el horno. Para asegurar que no se pierdan los artículos, primero haga una copia de seguridad de los archivos al exportarlos a la unidad USB.
3. Cuando se le pida, inserte la unidad flash en el puerto USB  
**Nota:** Primero debe crear el archivo del menú mediante la aplicación de programación ACP. Para obtener instrucciones más completas, consulte la guía del usuario de la aplicación de programación ACP en línea.

4. Toque el archivo que desea cargar.
5. Una vez que haya cargado el archivo, toque el ícono "Inicio" para volver a la pantalla principal. La configuración y los elementos del menú ahora estarán cargados y listos para usar.



### \* Formatos de archivo para importación a través del USB:

- Para firmware instalado >3.1.1: Usar (Fig. 1) o (Fig. 2)
- Para firmware instalado ≤3.1.0: Solo usar (Fig. 2)



# Programación del horno Wi-Fi y Ethernet

## Conecte el horno a la red:



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

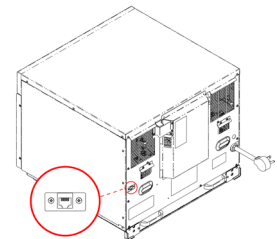
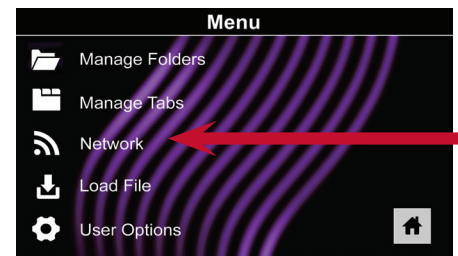
### Para conectarse a través de Wi-Fi:

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

### Para conectarse a través de Ethernet:

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

2

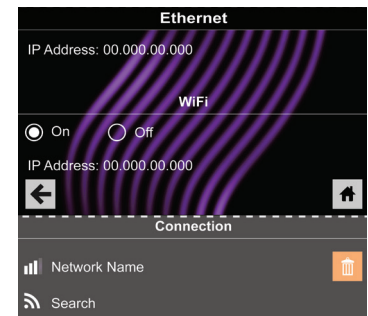


## Conecte la computadora al horno a través de Wi-Fi/Ethernet:

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

Información de registro	
Nombre de usuario	ACP_MXP
Contraseña	Express

4. El horno y la computadora ahora están conectados



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

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

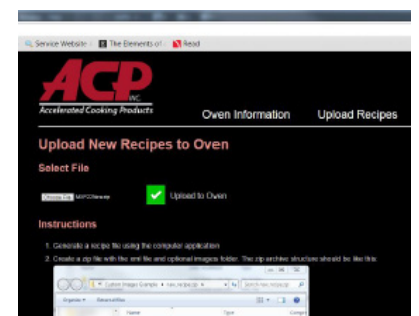
**Precaución:** Subir un nuevo archivo sustituirá los elementos existentes en el horno. Para asegurar que no se pierdan los artículos, primero haga una copia de seguridad de los archivos al exportarlos a la unidad USB.



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



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



### \* Formatos de archivo para importación a través de Wi-Fi

- Para firmware instalado >3.1.1: Usar (Fig. 3) o (Fig. 4)
- Para firmware instalado ≤3.1.0: Solo usar (Fig. 4)

Figura 3

exported\_mxp.mxp

Figura 4

Images  
MXP22New.xml  
MXP22New.zip

# Cuidado y limpieza

Siga las recomendaciones a continuación y en la página siguiente para consultar el mantenimiento adecuado de los hornos XpressChef™ 4i.

⚠ El uso de productos cáusticos de limpieza o los que contienen amoníaco, fosfatos, cloro, sodio o hidróxido de potasio (lejía) puede dañar las piezas fundamentales del horno. No utilice sistemas de limpieza con presión de agua. El uso de agentes limpiadores no aprobados invalidará los términos de la garantía.

## 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* (SH10) y limpie todas las superficies interiores. No retire el *Oven Shield*. Encienda el horno y precaliente para empezar a cocinar.

## Limpieza diaria:

### 1. Prepare el horno

- Para apagar el horno, presione el botón de ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF). El ventilador funcionará durante unos minutos para enfriar más rápido el interior del horno. Deje que el interior del horno alcance una temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- Nota: Para acelerar el tiempo de enfriamiento del horno, coloque una bandeja llena de hielo en la cavidad del horno después de apagarlo.
- Una vez que se haya enfriado, retire la rejilla y los demás accesorios de la cavidad. Use un guante para horno para levantar y retirar suavemente la cubierta del elemento infrarrojo de porcelana. Use un guante para horno o pinzas para levantar el elemento infrarrojo hacia arriba y hacia atrás.



### 2. Limpiar el interior del horno.

- Use una esponja abrasiva para eliminar suavemente las partículas producto del horneado del elemento infrarrojo y de los revestimientos antiadherentes.
- Pase una toalla tibia, húmeda y limpia por el interior del horno y la zona del cierre de la puerta. Presione levemente cuando limpie los lados de la cavidad. Enjuague la toalla y escúrrala. Repita 2 a 3 veces para eliminar las partículas restantes del horno.
- PARA RESTOS REBELDES, use *ACP Oven Cleaner* (CL10/CL10W):
  - Usar guantes de goma y gafas de seguridad. Rocíe la puerta y la cavidad del horno con *ACP Oven Cleaner*. Evite rociar en las perforaciones. Permita que el limpiador se absorba durante 2 minutos.



## ⚠ ADVERTENCIA

Use guantes y anteojos de protección cuando limpie el horno. Maneje con cuidado los utensilios, accesorios y puerta para evitar quemaduras. Permita que el horno, los utensilios y accesorios se enfríen antes de limpiarlo. El horno, los utensilios y accesorios se calientan durante el funcionamiento.

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.

- Limpie el área perforada con un paño húmedo rociado con el limpiador.

⚠ NO rocíe la solución del limpiador en las perforaciones.

- LIMPIE EL INTERIOR DEL HORNO. Pase un paño húmedo limpio por el interior del horno, luego enjuague el paño y retuerza para secar.



- Repita 2 o 3 veces para quitar el resto del limpiador y las partículas del horno.
- Después de limpiar la cavidad, baje el elemento infrarrojo a su posición habitual.

### 3. Limpie los accesorios

- Limpie la rejilla del horno y la cubierta del elemento infrarrojo con detergente suave para lavavajillas como Dawn® y una esponja no abrasiva o un cepillo de cerdas suaves. Enjuague bien y seque. Cuando la cubierta y la rejilla estén secos, vuévalos a instalar en la cavidad del horno.
- Para otros accesorios, consulte la hoja de instrucciones que se incluye en el embalaje original.

### 4. Limpie el exterior del horno

- LIMPIE LA PUERTA EXTERIOR y otras superficies con un paño limpio, una esponja o un paño de nailon, y un detergente suave y una solución de agua tibia.
- LIMPIE LA PANTALLA TÁCTIL con un paño de microfibra seco o húmedo.

⚠ NO utilice *Windex* u otros productos químicos agresivos. NO rocíe líquido en la pantalla.



## Limpieza semanal

### 1. Limpie el filtro de aire

- Retire los filtros de aire ubicados en cada uno de los lados de la base del horno.  
⚠PRECAUCIÓN: NO utilice el horno sin los filtros de aire en su lugar.
- Lave los filtros en una solución de detergente suave y agua tibia.
- Enjuague y seque bien.
- Para reemplazar los filtros, volver a deslizar en los espacios laterales.



## Mejores prácticas

**LIMPIE** el horno diariamente.

**UTILICE** un limpiador no cáustico.

**UTILICE** guantes y gafas protectoras mientras hace la limpieza.

**UTILICE** siempre los productos de limpieza recomendados: *Paño húmedo*, *esponja abrasiva de plástico*, *ACP Oven Cleaner (CL10/CL10W)* y *ACP Oven Shield Protectant (SH10/PR10W)*.

**DEJE** que el horno y los utensilios se enfríen antes de limpiar.

**RETIRE** los alimentos del horno al finalizar el ciclo.

**LAVE** la rejilla y la cubierta del elemento de porcelana con agua tibia y jabón, y deje secar al aire.

**UTILICE** solo accesorios resistentes a la alta temperatura del horno y del microondas.

**COLOQUE** los utensilios de cocina en el centro de la rejilla del horno, sin tocar los lados.

**NO** utilice productos cáusticos de limpieza o los que contienen amoníaco, fosfatos, cloro, sodio o hidróxido de potasio (lejía).

**NO** utilice sistemas de limpieza con presión de agua.

**NO** rocíe la solución de limpieza en las perforaciones.

**NO** utilice esponjas abrasivas para limpiar los laterales de la cavidad o sellador rojo en las esquinas de la cavidad.

**NO** cocine alimentos envueltos en plástico.

**NO** haga funcionar el horno sin una carga (es decir, vacío) en el modo de microondas.

Cualquier pregunta relacionada con químicos, consulte *Chemco's MSDS' for ACP Oven Cleaner* y *ACP Oven Shield Protectant*, o comuníquese con Servicio al cliente de ComServ Customer Service.

Contacto de XpressChef™:



866-426-2621

correo electrónico: [commercialservice@acpsolutions.com](mailto:commercialservice@acpsolutions.com)

# Opciones del usuario

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

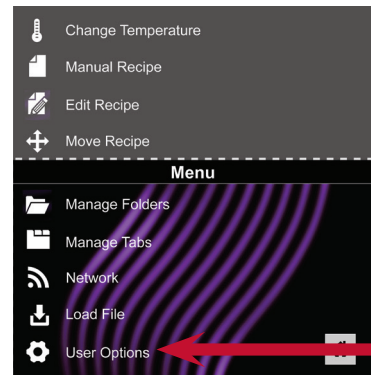
## Obtenga acceso y modifique las opciones de usuario:

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

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

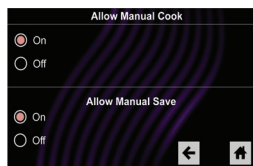
**Nota:** La temperatura de precalentamiento en el menú de opciones de usuario programará el horno para que caliente a determinada temperatura cada vez que se enciende.

2



### Permitir cocción manual

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



### Hora y fecha

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

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

### Recordatorio de limpieza del filtro

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

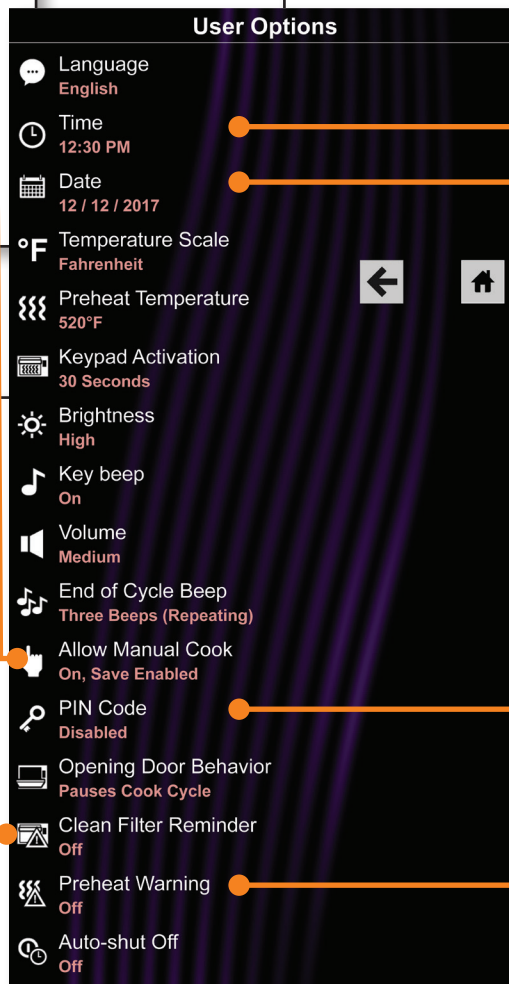
- a. Marque el cuadro "Limpiar filtro" para confirmar la limpieza.
- b. Seleccione "Anular" para cerrar la ventana emergente.

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

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



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



### Código PIN

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

### Advertencia de precalentamiento

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

# Opciones del usuario predeterminadas

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

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

# Antes de llamar al servicio técnico

## ADVERTENCIA

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

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
El horno no funciona	Verificar si el horno está enchufado. Verificar si el horno está conectado a un circuito conectado a tierra. Revisar el fusible o interruptor automático.
El horno funciona de manera intermitente	Revisar los filtros de aire y las rejillas de ventilación de descarga
Si el horno no admite entradas cuando se presione la almohadilla	Verificar que el horno se haya precalentado. Abrir y cerrar la puerta, presionar la almohadilla otra vez.
El ventilador del horno se enciende cuando el horno no está cocinando o precalentando	Operación normal
Cuando APAGO el horno, la pantalla queda encendida.	Operación normal
Pantalla de limpieza del filtro	Esto es normal y aparecerá durante 24 horas.
La pantalla del horno está paralizada.	Se debe reiniciar la pantalla del horno. <b>Modelos sin botón de reinicio:</b> <i>Desenchufar el horno. Esperar 5 segundos. Enchufar de nuevo.</i> <b>Modelos con botón de reinicio:</b> <i>Presionar el botón pequeño de color azul que se encuentra en la esquina inferior derecha del frente de la unidad, debajo del panel de escudo, para reiniciar el horno.</i>
El error "G0" aparece en pantalla	El horno supera temperatura máxima. <b>Modelo con LIMITADOR ELECTRÓNICO:</b> <i>Desenchufar/Enchufar el horno. Si continúa el error "G0": Póngase en contacto con ACP, Inc. ComServ Customer Service.</i> <b>Modelo con LIMITADOR MECÁNICO:</b> <i>Una vez que se enfríe el horno, presione el botón de reinicio de color rojo que se encuentra en la esquina inferior derecha de la parte posterior de la unidad. Si sigue apareciendo el error "G0" o vuelve a ocurrir, póngase en contacto con ACP, Inc. ComServ Customer Service.</i>

Contacto de XpressChef™:



email: [commercialservice@acpsolutions.com](mailto:commercialservice@acpsolutions.com)

Para obtener la documentación completa del producto, dirijase a:  
[www.acpsolutions.com](http://www.acpsolutions.com)