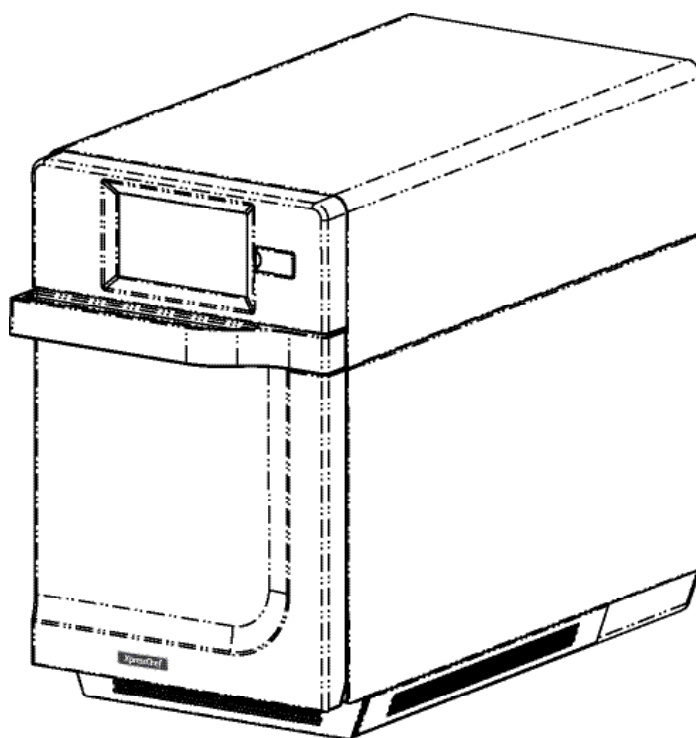


Manual do Proprietário

FORNO COMBINADO COMERCIAL
DE ALTA VELOCIDADE



Mantenha estas instruções em lugar seguro para referência futura. Se o equipamento for transferido para outro proprietário, certifique-se de que este manual seja enviado junto com o equipamento. Consulte as INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA para obter importantes informações de segurança antes de utilizar este forno

XpressChef™

Índice

Identificação do modelo	3
Recursos on-line relativos ao forno	3
<i>Aplicativo de Programação ACP</i>	3
<i>Atualizações de firmware</i>	3
Importantes instruções de segurança	4
Aterramento e instalação	6
Dicas de cozimento	7
Funções	8
Descrições do menu na tela de toque	9
Descrição dos ícones na tela de toque	10
Operação geral do forno	11
Menu pré-programado	12
Cozinhando com itens pré-programados do menu.....	12
Itens de menu pré-programados	13
Cozimento manual	14
Programação manual	15
Para salvar um item de menu do cozimento manual:.....	15
Para editar manualmente um item de menu existente:	15
Para mover a receita manualmente:.....	15
Organização manual: Pastas	16
Organização manual: Guias	17
Programação do forno: Unidade flash USB	18
Para exportar o Menu através da unidade flash USB	18
Abra o menu no Aplicativo de Programação ACP	18
Importe o Menu através da unidade flash USB	18
Programação do forno: wi-fi e Ethernet	19
Para conectar o forno à rede:	19
<i>Para se conectar via wi-fi:</i>	19
<i>Para se conectar via Ethernet:</i>	19
Para conectar o computador ao forno através de wi-fi ou de Ethernet:	19
Para transferir informações de receitas via wi-fi/Ethernet:	19
<i>Informações de login</i>	19
Manutenção e limpeza	20
Produtos de limpeza recomendados:	20
Para um forno novo, antes de usá-lo pela primeira vez:	20
Melhores práticas.....	20
Limpeza diária.....	21
Limpeza semanal.....	21
1. <i>Prepare o forno</i>	21
Opções do Usuário	22
Para acessar e alterar as opções de usuário:	22
Opções de usuário padrão	23
Antes de ligar para a assistência técnica	24

Identificação do modelo

Ao entrar em contato com a ACP, forneça as informações do produto. As informações do 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 dirimir quaisquer dúvidas ou localizar um serviço autorizado da ACP, ligue para a Rede ComServ de Suporte ao Serviço da ACP.

– **Nos EUA ou no Canadá**, ligue gratuitamente para +1 (866) 426-2621.

– **Fora dos EUA ou do Canadá**, ligue para +1 (319) 368-8195.

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

Durante o período de garantia o serviço deve ser executado por uma empresa da rede de assistência técnica autorizada da ACP. Após o vencimento da garantia, a ACP recomenda também entrar em contato com uma empresa da rede de assistência técnica autorizada da ACP ou com o Suporte ao Serviço ComServ da ACP em caso de necessidade.

Antes de utilizar o seu forno, leia com atenção as Instruções de Segurança enviadas com o forno.

As informações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. Os erros estão sujeitos a correção. Para obter a documentação mais recente relativa ao produto, visite o site acpsolutions.com/product-literature/

Recursos on-line relativos ao forno

Aplicativo de Programação ACP



Baixe e instale o Aplicativo de Programação ACP para criar, editar e personalizar as configurações do menu e do display do seu forno usando um computador ou tablet. Para baixar a versão mais completa e mais recente do Aplicativo de Programação ACP, visite o site acpsolutions.com/oven-programming/

Atualizações de firmware



Para obter uma experiência de usuário ideal, a ACP recomenda o uso da versão mais recente do firmware do forno. Para baixar as atualizações de firmware e instruções de instalação ou se cadastrar para receber notificações de atualizações, visite o site acpsolutions.com/oven-programming/

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXCESSO DE EXPOSIÇÃO À ENERGIA DE MICRO-ONDAS

1. **NÃO** tente operar este forno com a porta aberta, já que operá-lo com a porta aberta pode resultar em uma exposição nociva à energia de micro-ondas. É importante não impedir ou adulterar o intertravamento de segurança.
2. **NÃO** coloque nenhum objeto 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** opere o forno se este estiver danificado. É especialmente importante que a porta do forno esteja fechada corretamente e que não haja danos:
 1. À porta (empenada)
 2. Às dobradiças e fechaduras (quebradas ou desapertadas)
 3. Às vedações da porta e superfícies de vedação.
- D. O forno não deve ter sido ajustado nem consertado por ninguém a não ser o pessoal de assistência técnica qualificado.

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 panelas 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



O forno **PRECISA** ser aterrado. O aterramento reduz o risco de choque elétrico ao fornecer um fio de escape para a corrente elétrica caso ocorra um curto-circuito. Este forno vem equipado com um cabo que tem um fio de aterramento com um plugue de aterramento. O plugue deve ser conectado em uma tomada adequadamente instalada e aterrada.

Consulte um eletricitista ou técnico qualificado caso não entenda completamente as instruções de aterramento ou tenha alguma dúvida sobre o forno estar 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 uma tensão elétrica de acordo com as especificações do produto. Se o forno combinado compartilhar um circuito com outros equipamentos, pode ser necessário aumentar o tempo de cozimento e os fusíveis podem queimar.

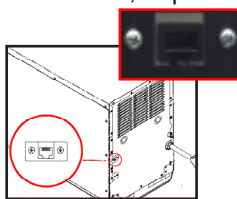
Terminal de aterramento equipotencial externo (apenas para exportação) O equipamento tem um terminal de aterramento secundário. O terminal fornece uma conexão de aterramento externa para ser usada além do pino de aterramento do plugue. Localizado na parte externa da tampa traseira do forno, o terminal é marcado com o símbolo à direita.



Instalação

ETAPA 1 - Desembale o forno

- Inspeccione o forno para detectar danos como amassados na porta ou dentro da cavidade do forno.
- Informe ao fornecedor imediatamente se o forno estiver amassado ou quebrado. **Não tente utilizar o forno se este estiver danificado.**
- Remova todo o material de embalagem de dentro do forno.
- Se o forno tiver sido guardado em uma área extremamente fria, espere algumas horas antes de conectá-lo à rede elétrica.
- Se estiver planejando programá-lo via Ethernet, remova o plugue de plástico da porta Ethernet localizada do lado direito na parte de trás do forno. Use um alicate cuidadosamente caso necessário.



ETAPA 2 - Coloque o forno na bancada

- A profundidade recomendada para a superfície da bancada é de 71 cm.
- Não instale o forno ao lado ou acima de uma fonte de calor, como um forno de pizza ou uma fritadeira. Isto pode fazer com que o forno funcione de forma inadequada e pode reduzir a vida útil dos componentes elétricos.
- Não bloqueie nem obstrua os filtros do forno. Permita o acesso para limpeza.
- Instale o forno em uma bancada com a superfície nivelada.
- A tomada deve estar localizada de forma que o plugue fique acessível quando o forno estiver instalado.
- 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.

ETAPA 3 - Instale a bandeja de cozimento

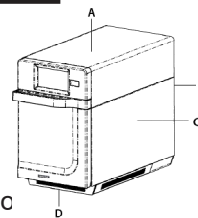
- Instale a bandeja de cozimento do forno

1. A cavidade do forno deve estar fria quando tocada.
2. Instale a bandeja de cozimento no forno com a borda curva virada para a frente da cavidade.

⚠ NÃO cozinhe alimentos colocados diretamente na superfície do forno.

⚠ AVISO

Risco de excesso de peso
Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o forno. Deixar de fazê-lo pode causar uma lesão nas costas ou de outro tipo.



Espaços em torno do forno

- A. Deixe um espaço livre de pelo menos 5,1 cm acima do forno. Um fluxo de ar adequado em torno do forno refrigera os componentes elétricos. Com um fluxo de ar limitado, o forno pode não funcionar corretamente e a vida útil dos componentes elétricos é reduzida.
- B. Não é necessário deixar um espaço livre na parte traseira do forno.
- C. Deixe um espaço livre de pelo menos 1,27 cm nas laterais do forno.
- D. Instale o forno de forma que a parte inferior do mesmo fique pelo menos 91,5 cm acima do piso.

Dicas de cozimento

1. Recipientes de metal podem ser usados nos fornos XpressChef™ 3i desde que tenham altura inferior a 38 mm. Diferentes tipos de metal conduzem o calor em diferentes velocidades. O alumínio se aquece mais rapidamente do que o aço inoxidável. Evite usar formas e acessórios de silicone.
2. O cozimento em etapas ajuda a manter a qualidade de alimentos delicados e congelados. Terminar o cozimento de alimentos assados com 0% de Micro-ondas e Ventilação é uma forma excelente de dourar o alimento e torná-lo mais crocante sem cozinhá-lo demais.
3. Aproveite as vantagens dos seguintes acessórios:
 - **Acessório de prateleira da bandeja de cozimento** (CP10): ajuda a dourar pães, pizzas e outros e a torná-los crocantes.
 - **Cesto antiaderente** (SB10S, TB10S, MB10S): ajuda a dourar os alimentos e a torná-los crocantes. Também facilita a limpeza do aparelho. Excelente para produtos empanados como frango à milanesa, batatas fritas, palitos de mussarela e pimentões recheados. (os modelos SB10S, TB10S, MB10S têm um fundo maciço)
 - **Pedra para pizza** (ST10R): ajuda a dourar pães e pizzas e a torná-los crocantes.
 - **Acessório para sanduíches prensados na chapa** (RGR10): ajuda a adicionar as marcas da chapa ao produto.
 - **Prensa para panini** (PRS10R): Cria marcas de panini prensado em sanduíches.
 - **Pá de forno** (PA10, PA10R): ajuda na remoção de sanduíches e pizzas dos fornos combinados de alta velocidade XpressChef™ 3i. Pá PA10R projetada para ser guardada embaixo dos fornos XpressChef™ 3i quando o kit de suporte LG10 estiver instalado (adquirido separadamente).
 - **Kit de revestimento antiaderente** (TL10R): facilita a limpeza e protege os componentes do forno.
 - **Kit de suporte** (LG10): eleva o forno (102 mm do piso).
 - **Tampa traseira do forno** (BC10R): tampa traseira da mesma cor cobre os espaçadores, o cabo de alimentação, as aberturas de ventilação e os rótulos. Permite uma instalação em plataforma aberta, na frente do estabelecimento.
 - **Carrinho de empilhamento** (SC10R): carrinho usado para instalar 2 fornos empilhados ordenadamente, um em cada prateleira, com uma prateleira de acessórios embaixo
 - **Acessório de prateleira superior** (TS10R): acessório tipo rack com lados para instalação acima do forno. Permite ao operador guardar e acessar a pá, cestos etc. de forma conveniente.
 - Prato de cerâmica: ótimo para alimentos que precisam ser contidos, como alimentos prontos para servir, legumes cortados ou sopas. (Disponível como acessório avulso)
4. A temperatura usada no forno com maior frequência é 270°C. Reduza a temperatura do forno se o produto for cozido por mais tempo.
5. Forre as bandejas com papel vegetal para facilitar a remoção dos alimentos após o aquecimento e a limpeza.
6. Formas para *muffin* (com 6 cavidades) são excelentes para bolos individuais e brownies. Pulverize com spray culinário antes de cozinhar para facilitar a remoção do alimento após o aquecimento.
7. A limpeza frequente evita a acumulação desnecessária, 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 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 o cozimento terminar. Use luvas térmicas, pinças ou pás de pizza para remover os itens do forno com segurança.

Quando utilizar o cozimento em etapas

O cozimento em etapas permite que você utilize até quatro ciclos de cozimento ou etapas diferentes a serem usados consecutivamente sem necessidade de diversas inserções de dados pelo usuário. O cozimento em etapas pode ser configurado para, inicialmente, descongelar o alimento, em seguida cozinhá-lo e, finalmente, mantê-lo aquecido até a hora de servir.

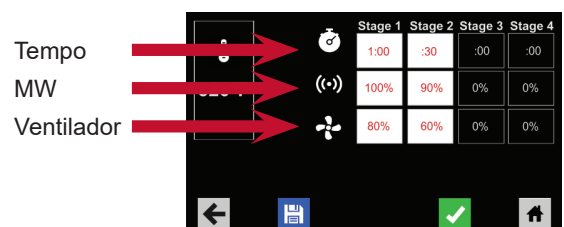
Observação: O tempo máximo de cozimento não pode exceder 99:99 (100 minutos e 39 segundos).

Exemplo: ROLINHO PRIMAVERA (CONGELADO)

Tempo total de cozimento: 1:30

Temperatura: 270°C

	Etapas 1	Etapas 2
Tempo	1:00	0:30
Micro-ondas	100%	90%
Ventilador	80%	60%



Funções



1. Puxador da porta

Projetado ergonomicamente para ser operado com apenas uma mão.

2. Número de série da unidade

Localizado no interior da porta e na parte de trás do forno.

3. Filtros de ar

O forno tem 3 filtros de ar magnéticos. Dois estão localizados na parte inferior das laterais do forno e um localizado abaixo da porta.

4. Visor com tela de toque

O visor é a interface do usuário. Use-o para digitar o tempo, programar e operar o forno.

5. Botão LIGAR/DESLIGAR

Use-o para ligar o forno.

6. Porta USB/tampa protetora

O forno vem equipado com uma porta de dados USB. Use-a com unidades flash padrão.

7. Porta Ethernet

O forno vem equipado com uma porta Ethernet. Use-a com cabos Ethernet padrão.

8. Bandeja de cozimento (CP10)

O forno vem equipado com uma bandeja de cozimento removível que ajuda a dourar pães, pizzas e outros alimentos e a torná-los crocantes.

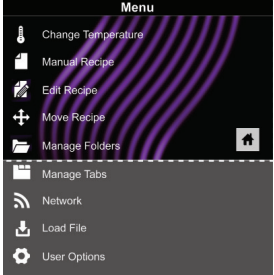
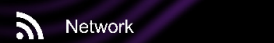
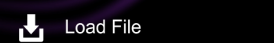
9. Botão de emergência para reinicializar a alimentação

O forno vem equipado com um botão de emergência para reinicialização que permite aos usuários reinicializar o forno com rapidez e facilidade — sem precisar acessar a fonte de alimentação.

Para acessar o botão de reinicialização:

- remova o filtro de ar magnético frontal.
- Alcance o botão através do orifício de entrada de ar à esquerda e pressione o botão para cima para reinicializar o forno.

Descrições do menu na tela de toque

	TELA DO MENU • Role para cima ou para baixo e escolha as diferentes categorias
	CHANGE TEMPERATURE [ALTERAR A TEMPERATURA] • Altera a temperatura atual do forno
	MANUAL RECIPE [RECEITA MANUAL] • Digite manualmente as configurações para uma receita
	EDIT RECIPE [EDITAR RECEITA] • Altere a temperatura atual do forno
	MOVE RECIPE [MOVER RECEITA] • Mova/reorganize as receitas programadas individualmente
	MANAGE FOLDERS [GERENCIAR PASTAS] • Adicione ou edite as pastas de receitas
	MANAGE TABS [GERENCIAR GUIAS] • Adicione ou edite as guias de receitas
	NETWORK [REDE] • Conecte o forno ao wi-fi
	LOAD FILE [CARREGAR ARQUIVO] • Transfira um arquivo do menu para o forno através de uma unidade flash USB
	USER OPTIONS [OPÇÕES DO USUÁRIO] • Altere diversas opções de usuário, como alarme sonoro principal, temperatura etc.

Descrição dos ícones na tela de toque

	ÍCONE LIGAR/DESLIGAR Pressione para pré-aquecer o forno. (<i>O ventilador continuará a funcionar se a temperatura estiver acima de 95°C</i>).
	ÍCONE MENU Pressione para acessar uma tela de menu e editar receitas, alterar opções de usuário etc. manualmente.
	ÍCONE INÍCIO Pressione para retornar à tela inicial
	INSERÇÃO DE TEMPO Indica a coluna de inserção de tempo na inserção de cozimento manual
	INSERÇÃO DE INTENSIDADE DE MICRO-ONDAS Indica a coluna de inserção de intensidade de micro-ondas na inserção de cozimento manual
	INSERÇÃO DA INTENSIDADE DE VENTILAÇÃO Indica a coluna de inserção de intensidade de ventilação na inserção de cozimento manual
	ÍCONE SALVAR Pressione para salvar uma receita programada manualmente e retornar à tela principal
	ÍCONE DA MARCA VERDE DE VERIFICAÇÃO Pressione para começar a cozinhar após inserir uma receita manualmente. Pressione para salvar as alterações
	ÍCONE VOLTAR Pressione para retornar à tela anterior
	ÍCONE PRÓXIMO Pressione para prosseguir para a próxima tela
	ÍCONE EXCLUIR Pressione para excluir um item do menu, pasta ou rede
	ÍCONE PAUSA Pressione para pausar um ciclo de cozimento
	ÍCONE PARAR Pressione para cancelar um ciclo de cozimento. Pressione para parar e retornar à tela principal.
	ÍCONE NOVA PASTA Pressione para adicionar uma nova pasta
	ÍCONES DE PASTAS Usados para organizar receitas programadas Podem ser personalizados com uma cor, um ícone ou uma imagem. <i>Exemplo: Pasta Pizza — pizza de mussarela, pizza de pepperoni etc.</i>
	ÍCONES DE GUIAS Usados para organizar receitas programadas <i>Exemplo: Menus AM ou PM</i>
	ÍCONE DE RECEITAS PROGRAMADAS Pressione para começar o ciclo de cozimento da receita desejada

Ligando o forno, pré-aquecimento

Este forno pode ser configurado para uma temperatura de pré-aquecimento entre 95°C e 270°C.

O forno deve estar ligado na tomada.

(A tela acenderá e entrará no

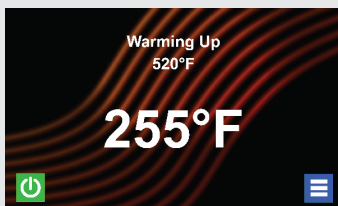
"modo de espera"

em aproximadamente 30 segundos.)



Toque no ícone verde de Ligar/Desligar

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



Toque novamente na tecla de ligar/desligar para interromper o pré-aquecimento, ou toque no ícone azul do menu para acessar as principais opções de menu e de usuário.

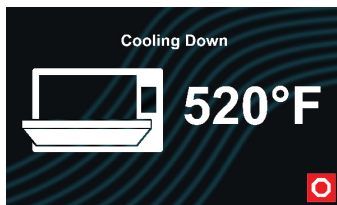
Desligamento do forno



No final do dia, desligue o forno tocando no ícone verde de "Ligar/Desligar" na tela.

O forno começará a esfriar.

O ventilador do forno continuará funcionando para resfriar o forno.



A tela de "Resfriamento" aparece e continua ligada até que a temperatura esteja abaixo de 95°C

⚠ Atenção: para evitar danos ao motor de convecção, não desligue a alimentação desconectando o cabo da tomada ou desligando o disjuntor até que o ventilador pare de funcionar.

Métodos de cozimento e programação

- Cozinhando com itens pré-programados do menu
- Cozimento manual e programação do forno
- Criação de receitas e menu através do Aplicativo de Programação ACP
- Programação por USB
- Programação por wi-fi
- Programação por Ethernet

Você pode adicionar ou organizar as informações sobre receitas criando novas receitas, pastas e guias. Consulte as páginas seguintes para mais informações. (pp. 14-17)

Para baixar e conferir exemplos de menus, visite o site acpsolutions.com/oven-programming/

Usando o forno pela primeira vez

Configure as opções de usuário

Existem diversas opções que você pode alterar para personalizar a operação do forno para a sua empresa. Para acessar e editar as opções de usuário, consulte **as páginas 22 e 23**.

Configure data e hora de acordo com a sua hora local. Este forno mantém um registro de dados que é usado para diagnosticar e corrigir erros. Uma hora e data precisas são importantes para o registro de dados.

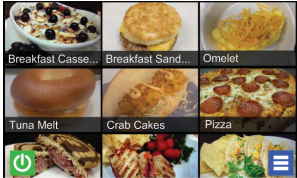
Menu pré-programado

A tela inicial do forno exibe opções de receitas. Role para cima e para baixo com o dedo para navegar pelos menus e receitas da tela. Quando o forno estiver pré-aquecido, o menu aparecerá. O forno de alta velocidade vem com diversos itens do menu pré-programados para simplificar o cozimento.

Observação: consulte as configurações de cada item de menu pré-programado na próxima página.

Itens de menu pré-programados padrão

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Cozido para o café da manhã | 10. Salmão |
| 2. Sanduíche de café da manhã | 11. Legumes assados |
| 3. Omelete | 12. Batata assada |
| 4. Sanduíche de atum com queijo derretido | 13. Sanduíche de sorvete |
| 5. Casquinha de caranguejo | 14. Abacaxi grelhado |
| 6. Pizza | 15. Asas de frango |
| 7. Sanduíche de pastrami tipo Reuben | 16. Batatas fritas |
| 8. Sanduíche de mussarela com salame e azeitona tipo Muffuletta | 17. Camarão |
| 9. Tacos de peixe | |

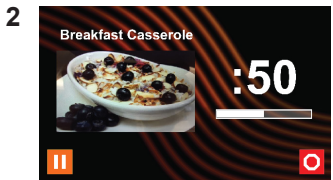
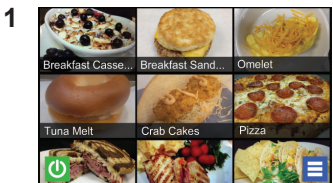


Cozinhando com itens pré-programados do menu

- Quando o forno estiver pré-aquecido na temperatura desejada, abra a porta do forno, coloque o alimento dentro dele e feche a porta
- Role as opções para escolher o alimento desejado no menu e toque no nome do alimento que deseja cozinhar. O ciclo de cozimento terá início e a tela exibirá o tempo de cozimento restante.

Observação: Se um “Alerta de Pré-aquecimento” estiver habilitado (configuração de usuário personalizada, ver página 23) e a temperatura de pré-aquecimento for diferente da temperatura de pré-aquecimento padrão, o controle interromperá o ciclo de cozimento. Para garantir que o forno atinja a temperatura desejada antes de iniciar o ciclo de cozimento, habilite o “Preheat Warning” [Alerta de Pré-aquecimento] nas opções de usuário.

- Ao final do ciclo de cozimento, o forno emite um alerta sonoro e exibe uma animação. Use luvas térmicas e /ou uma pá para retirar cuidadosamente o alimento do forno.



Itens de menu pré-programados

O forno de alta velocidade vem com diversos itens do menu pré-programados para simplificar o cozimento. Você pode usar esses itens como base para o desenvolvimento de novos itens de menu.

RECEITAS E TEMPERATURA DO FORNO		CONFIGURAÇÕES PARA A UNIDADE DE 2000W				CONFIGURAÇÕES PARA A UNIDADE DE 1000W			
	COZIDO PARA O CAFÉ DA MANHÃ Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	1:00	50%	0%	1	2:45	50%	10%
	SANDUÍCHE DE CAFÉ DA MANHÃ Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	0:50	60%	10%	1	0:55	60%	0%
	OMELETE Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	1:00	60%	0%	1	2:10	60%	0%
	SANDUÍCHE DE ATUM COM QUEIJO DERRETIDO Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	0:20	60%	0%	1	0:45	60%	10%
	CASQUINHA DE CARANGUEJO Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	0:40	90%	10%	1	1:30	90%	10%
	SANDUÍCHE DE PASTRAMI TIPO REUBEN Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	0:40	60%	10%	1	1:00	60%	10%
	SANDUÍCHE DE MUSSARELA COM SALAME E AZEITONA TIPO MUFFULETTA Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	0:40	50%	50%	1	1:00	60%	50%
	TACOS DE PEIXE Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	1:30	50%	30%	1	2:10	50%	30%
	SALMÃO Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	1:55	40%	20%	1	2:30	50%	20%
	LEGUMES ASSADOS Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	1:30	100%	100%	1	2:00	100%	100%
	BATATA ASSADA Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	0:55	100%	10%	1	5:00	100%	10%
	SANDUÍCHE DE SORVETE Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	0:35	30%	20%	1	0:35	50%	40%
	ABACAXI GRELHADO Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	1:00	80%	40%	1	1:00	80%	40%
	ASAS DE FRANGO Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	1:15	100%	0%	1	2:00	100%	0%
	BATATAS FRITAS Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	1:00	100%	100%	1	1:30	100%	80%
	CAMARÃO Temperatura: 270°C	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR	ETAPA	TEMPO	MW	VENTILADOR
		1	1:05	30%	60%	1	1:05	60%	60%

SIGNIFICADO DAS ABREVIATURAS:

MW = Intensidade de micro-ondas
FAN (ventilador) = Intensidade de convecção (impacto de ar)

Cozimento manual

Observação: O “cozimento manual” deve ser habilitado nas opções de usuário (ver páginas 22 e 23)

Use o cozimento manual quando desejar um tempo e intensidade de cozimento específicos. Essa opção é muito útil quando você estiver experimentando novos tipos de alimento. O tempo máximo de cozimento é 99:99 (100 minutos e 13 segundos). O nível de intensidade de micro-ondas e ventilador pode ser configurado entre 0-100%.

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



1. Quando o forno estiver pré-aquecido, toque no ícone de menu azul.

Observação: Para garantir que o forno atinja a temperatura desejada antes do início do ciclo de cozimento, habilite o “Aviso de Pré-aquecimento” nas opções do usuário



2. Toque na opção *Receita Manual*.



3. Para alterar a **temperatura de cozimento** da receita, toque no ícone de temperatura à esquerda e digite uma nova temperatura. Duas temperaturas usadas com frequência aparecerão para uma seleção rápida. Toque na marca verde de verificação após digitar uma temperatura.



4. Para a etapa 1, digite o **tempo de cozimento** tocando na caixa de texto para inserção de tempo. Um teclado numérico irá aparecer. Digite o tempo de cozimento desejado. Toque no ícone de confirmação (“OK”).



5. Selecione a **intensidade de micro-ondas** desejada tocando na caixa de texto para inserção da intensidade de micro-ondas. Escolha entre as opções que variam de 0-100%.



6. Selecione a **velocidade do ventilador** desejada tocando na caixa de texto para inserção de velocidade. Escolha entre as opções que variam de 0-100%.

7. Repita as etapas 4-6 para cada etapa de cozimento, caso seja necessária mais de uma etapa de cozimento.

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

Siga as instruções na página seguinte.

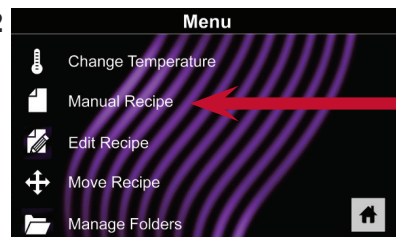


8. Abra a porta do forno e coloque o alimento dentro. Toque na marca verde de verificação para iniciar o cozimento.

Quando o ciclo de cozimento estiver concluído, abra a porta e use luvas térmicas e/ou uma pá para remover o alimento cuidadosamente.

O display retornará à tela de inserção manual. Veja as instruções na próxima página para salvar e editar um item de menu de cozimento manual.

2

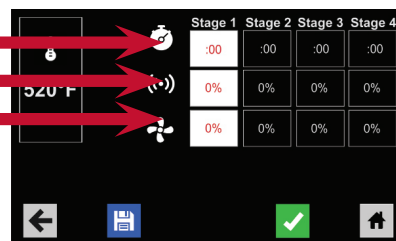


4-6

Tempo

MW

Ventilador



Para salvar um item de menu do cozimento manual:



1. Para salvar as configurações e criar um item de menu, toque no ícone azul “salvar”



2. Escolha uma cor de fundo e um ícone ou uma imagem para personalizar o item do menu. Toque na seta para a direita para prosseguir para a próxima tela.



3. Dê um nome à receita e toque na marca verde de verificação para salvar.
4. Para reorganizar os itens do menu, você pode tocar, segurar e em seguida arrastá-los. Toque na marca verde de verificação para concluir essa etapa e salve o item do menu.

Observação: Para cardápios maiores e mais complexos, pode ser mais conveniente criar e editar menus utilizando o Aplicativo de Programação ACP. Para instruções mais detalhadas, visite o site: acpsolutions.com/oven-programming/



Para editar manualmente um item de menu existente:



1. Toque no ícone de menu azul na parte inferior da tela.
2. Toque na opção “*Editar receita*”.
3. Toque na receita que você deseja editar. O controle vai solicitar que você acesse a tela de edição manual, onde você poderá revisar as configurações de cozimento.



Para excluir o item do menu, toque no ícone de lixeira laranja. Toque na marca verde de verificação para confirmar, ou toque no “X” para cancelar.



4. **Observação:** ignore essa etapa se você não pretende cozinhar nada. Abra a porta do forno e coloque o alimento dentro. Toque na marca verde de verificação para começar a cozinhar com as configurações revisadas do item do menu. O display retornará à tela de inserção manual ao final do ciclo de cozimento.



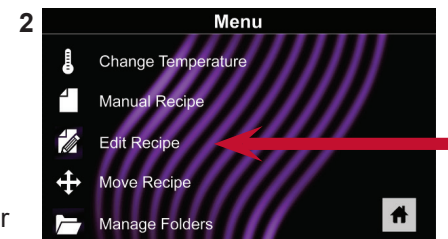
5. Toque no ícone da seta para a direita para salvar as alterações feitas nas configurações de cozimento e prossiga para a próxima tela.



6. Se quiser, 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 novamente para prosseguir para a próxima tela.



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



Para mover a receita manualmente:



1. Toque no ícone de menu azul na parte inferior da tela.
2. Toque na opção *Mover Receita*”.
3. Toque, segure e arraste as receitas para diferentes locais na tela

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

Para tirar a receita de uma pasta: Toque, segure e arraste a receita para o topo da tela



Organização manual: Pastas

Para criar manualmente uma pasta de receitas:

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



1. Toque no ícone de menu azul na parte inferior da tela.
2. Toque na opção “*Manage Folders*” [Gerenciar Pastas] na tela do menu.



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



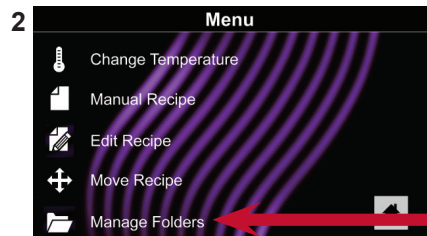
4. Escolha uma cor de fundo e um ícone ou uma imagem para personalizar a pasta. Toque no ícone da seta para a direita.



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



6. Confirme que a sua nova pasta aparece na tela principal. Toque novamente no ícone da marca verde de verificação para salvar a nova pasta.



Para editar uma pasta de receitas existente manualmente:

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



1. Toque no ícone de menu azul na parte inferior da tela.
2. Toque na opção “*Manage Folders*” [Gerenciar Pastas] na tela do menu
3. Toque na pasta que você deseja editar.



Para excluir a pasta: toque no ícone da lixeira laranja. Toque na marca de verificação para confirmar a exclusão. Ou toque no “X” para cancelar.



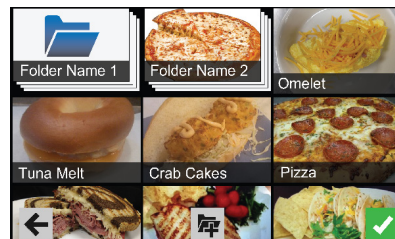
4. Se desejar, selecione uma foto, ícone ou cor diferente para a pasta. Toque no ícone da seta para a direita para prosseguir para a próxima tela.



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



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



Organização manual: Guias

Para criar uma guia de receitas manualmente

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



1. Toque no ícone de menu azul na parte inferior da tela.
2. Toque na opção “Manage Tabs” [Gerenciar Guias] na tela do menu.

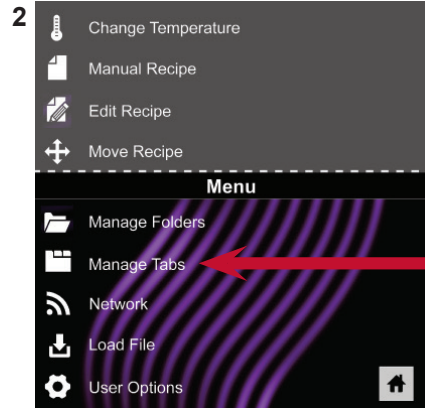


3. Toque na opção “Add Tab” [Adicionar Guia]

4. Uma nova guia aparecerá no topo da tela.



5. Toque no ícone Home para retornar à tela principal.



Para editar uma guia de receitas existente manualmente

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



1. Toque no ícone de menu azul na parte inferior da tela.
2. Toque na opção “Manage Tabs” [Gerenciar Guias] na tela do menu.
3. Toque na guia que você deseja editar.



Para alterar a imagem na guia: toque na opção “Choose Icon” [Escolher um Ícone]. Selecione uma imagem. Toque no ícone da marca verde de verificação.



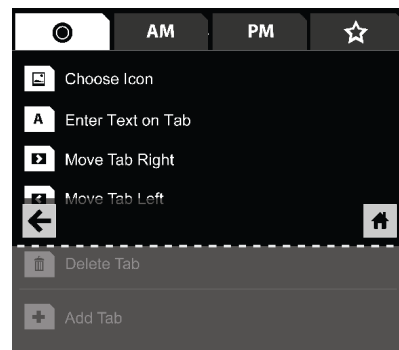
Para adicionar texto à guia: toque na opção “Enter Text on Tab” [Digitar o Texto na Guia]. Digite o texto desejado. Toque na marca verde de verificação para salvar.

Para reposicionar a guia: toque nas opções “Move Tab Right” [Mover a Guia para a Direita] ou “Move Tab Left” [Mover a Guia para a Esquerda].

Para excluir a guia: toque na opção “Delete Tab” [Excluir a Guia].



4. Após concluir as alterações, toque no ícone Home para salvar e retornar à tela principal.



Programação do forno: Unidade flash USB

Atenção: O upload de um novo arquivo irá substituir itens existentes no forno. Para garantir que nenhum item seja perdido, faça primeiro um backup dos arquivos exportando-os para uma unidade USB.

Para exportar o Menu através da unidade flash USB



1. Toque no ícone de menu azul na parte inferior da tela.
2. Role para baixo e toque na opção “Load File” [Carregar Arquivo]
3. Quando for solicitado, insira a unidade flash na porta USB.
4. Quando for solicitado, selecione “Export Files” [Exportar Arquivos]. A tela exibirá “Copying Files” [Copiando os Arquivos].
Não remova a unidade flash USB até que apareça a tela de “Success” [Sucesso].



5. Assim que o arquivo tiver sido copiado, toque no ícone “Home” para retornar à tela principal. Remova a unidade flash USB. Os itens de menu e configurações serão carregados na unidade flash USB e ficarão prontos para serem compartilhados ou abertos no Aplicativo de Programação ACP.

Abra o menu no Aplicativo de Programação ACP

Observação: para obter instruções mais abrangentes, consulte o Manual de Usuário do Aplicativo de Programação ACP on-line

1. Insira a unidade flash USB no computador.
2. Abra o Aplicativo de Programação ACP.
3. Selecione “Arquivo” e, em seguida, “Abrir”. Navegue até a unidade flash. Selecione o arquivo do menu e abra.

Importe o Menu através da unidade flash USB



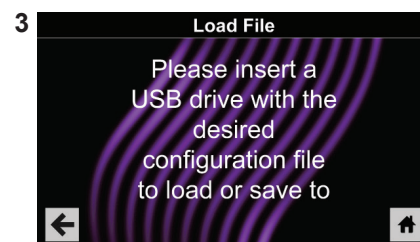
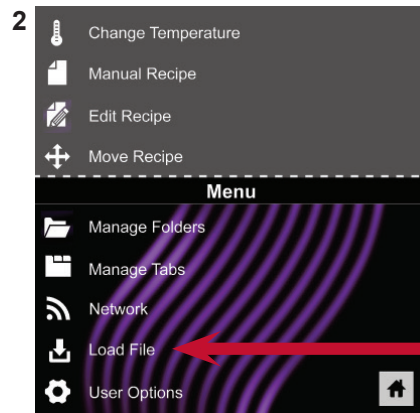
1. Toque no ícone de menu azul na parte inferior da tela.
2. Role para baixo e toque na opção “Load File” [Carregar Arquivo]

Atenção: o upload de um novo arquivo irá substituir itens existentes no forno. Para garantir que nenhum item seja perdido, faça primeiro um backup dos arquivos exportando-os para uma unidade USB.

3. Quando for solicitado, insira a unidade flash na porta USB.
4. Toque no arquivo que deseja carregar.



5. Assim que o arquivo tiver sido carregado, toque no ícone “Home” para retornar à tela principal. Os itens de menu e configuração agora serão carregados e estarão prontos para uso.



Programação do forno: Wi-fi e Ethernet

Para conectar o forno à rede:



1. Toque no ícone de menu azul na parte inferior da tela.
2. Toque na opção “Rede”.
3. Conecte-se à rede por meio de Ethernet ou wi-fi:

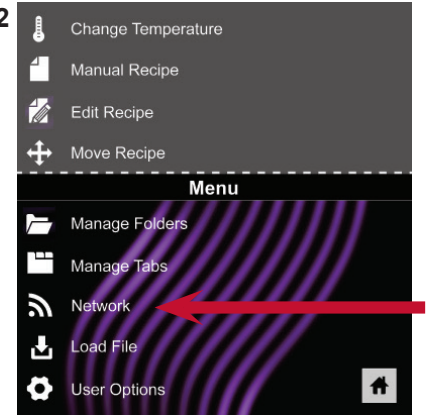
Para se conectar via wi-fi:

- Habilite o recurso de wi-fi tocando na opção “On” [ligado].
- Selecione a rede wi-fi de sua escolha. Digite a senha da rede. Se a rede não aparecer imediatamente, toque em “Search” [pesquisa] para localizar a rede wi-fi.

Para se conectar via Ethernet:

- Certifique-se de que o cabo de Ethernet está conectado na parte de trás do forno e na tomada da parede. Caso necessário, utilize um alicate para remover cuidadosamente o plugue de plástico da porta de Ethernet do lado direito da parte de trás do forno. Insira o cabo de Ethernet.

2



Para conectar o computador ao forno através de wi-fi ou de Ethernet:

1. Conecte o computador à mesma rede e digite a senha.
2. Um endereço IP irá aparecer no controle do forno assim que este tiver se 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. Digite suas credenciais de login:

Informações de login	
Nome de usuário	ACP_MXP
Senha	Express

4. Agora o forno e o computador estão conectados.

Para transferir informações de receitas via wi-fi/Ethernet:

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

Atenção: o upload de um novo arquivo irá substituir itens existentes no forno. Para garantir que nenhum item seja perdido, faça primeiro um backup dos arquivos exportando-os para uma unidade USB.



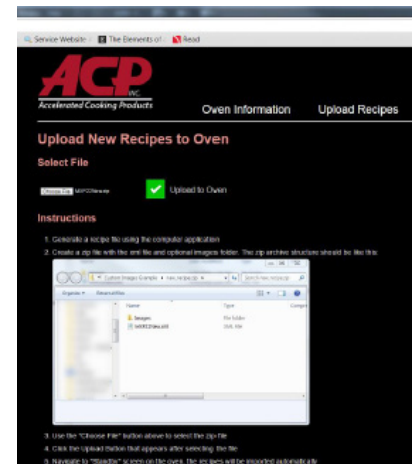
2. Faça o upload de um arquivo de menu seguindo as instruções na página web. Toque na marca verde de verificação.
3. Quando o upload terminar, aparecerá a seguinte mensagem: “Upload bem-sucedido!” As receitas serão importadas quando o forno entrar no modo de espera.



4. Para levar o forno ao modo de espera, toque no ícone “Home” e em seguida no ícone verde de ligar/desligar. O forno começará a esfriar. Toque no ícone vermelho de parada para retornar à tela inicial. Os itens e configurações de menu estarão carregados e prontos para o uso.

Precisa atualizar as informações de receita em vários locais?

Entre em contato conosco pelo e-mail commercialservice@acpsolutions.com para obter maiores informações sobre SFTP e suporte ao wi-fi da empresa.



Manutenção e limpeza

Siga as recomendações abaixo e na próxima página para saber mais sobre a manutenção adequada dos fornos XpressChef™ 3i.

⚠ O uso de produtos de limpeza corrosivos ou contendo amônia, fosfatos, cloro, hidróxido de sódio ou de potássio (lixívia) pode danificar componentes importantes do forno. Não use sistemas de limpeza baseados em pressão de água. **O uso de agentes de limpeza não aprovados anulará os termos da garantia.**

Produtos de limpeza recomendados:

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

Para um forno novo, antes de usá-lo pela primeira vez:

Quando o forno estiver limpo, pulverize o Escudo Protetor de Forno ACP (SH10) com uma toalha úmida e enxugue todas as superfícies interiores. Não remova o Escudo de Forno. Ligue o forno e o pré-aqueça para começar a cozinhar.

⚠ AVISO

Use luvas protetoras e óculos de proteção ao limpar o forno.

Para evitar queimaduras, manipule utensílios, acessórios e a porta cuidadosamente. Deixe o forno, utensílios e acessórios esfriarem antes de limpá-los. O forno, utensílios e acessórios esquentam durante o funcionamento.

A falta de manutenção da limpeza do forno poderá acarretar a deterioração de sua superfície e afetar negativamente a vida útil do aparelho, resultando possivelmente em uma situação de risco.

Melhores práticas

SEMPRE limpe o forno diariamente.

SEMPRE use um limpador não corrosivo.

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) e Escudo Protetor de Forno (SH10).

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

SEMPRE remova os alimentos do forno no final do ciclo.

SEMPRE use apenas acessórios que sejam resistentes a fornos de alta temperatura e de micro-ondas.

SEMPRE lave a bandeja de cozimento com água morna diluída com sabão e seque ao ar

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.

Para quaisquer perguntas relacionadas a produtos químicos consulte o MSDS (planilha com dados de segurança do material) da Chemco para o Limpador de Forno ACP ou entre em contato com a ACP, Inc. para o Escudo Protetor de Forno ACP. Atendimento ao Cliente ComServ.

Contato para o XpressChef™:



866-426-2621

e-mail: commercialservice@acpsolutions.com

LIMPEZA DIÁRIA:		
1. PREPARE O FORNO	1. Desligue o forno pressionando o botão de LIGAR/DESLIGAR. O ventilador funcionará por alguns minutos para resfriar o interior do forno mais rapidamente. Deixe o interior do forno atingir a temperatura ambiente antes de limpá-lo. Observação: para acelerar o resfriamento do forno, coloque uma bandeja cheia de gelo na cavidade do forno após desligá-lo. 2. Quando o forno estiver frio, remova a bandeja de cozimento e os outros acessórios da cavidade.	
2. PARA LIMPAR O INTERIOR DO FORNO	PARA FORNOS COM REVESTIMENTOS ANTIADERENTES	PARA FORNOS SEM REVESTIMENTOS ANTIADERENTES
	1. Enxugue o interior do forno usando uma toalha limpa, úmida e morna. Enxague a toalha e torça para secá-la. Repita 2-3 vezes para remover do forno as partículas restantes. 2. PARA RESÍDUOS MAIS DIFÍCEIS , use o Limpador de Forno ACP (CL10): a. Use luvas de borracha e óculos de segurança. Pulverize a porta e a cavidade do forno com o Limpador de Forno ACP (CL10). Evite pulverizar dentro das perfurações. Deixe o limpador de molho por 2 minutos. ⚠ NUNCA pulverize a solução de limpeza nas perfurações. b. ENXUGUE O INTERIOR DO FORNO. Usando uma toalha limpa úmida, enxugue o interior do forno e em seguida enxague a toalha e torça para secá-la. Repita 2-3 vezes para remover do forno o limpador e as partículas restantes.	1. Use luvas de borracha e óculos de segurança. 2. PARA LIMPAR O INTERIOR DO FORNO: pulverize a porta e a cavidade do forno com o Limpador de Forno ACP (CL10). ⚠ NÃO pulverize a solução de limpeza dentro das perfurações Deixe o limpador de molho por 2 minutos. a. Limpe as partes metálicas da porta e do interior do forno usando uma esponja plástica. b. Limpe o teto da cavidade com um pano úmido pulverizado com o limpador e aplique uma leve pressão para limpar a cobertura do teto da cavidade. c. Limpe a área perfurada com um pano úmido pulverizado com o limpador. 3. ENXUGUE O INTERIOR DO FORNO. Usando uma toalha limpa úmida, enxugue o interior do forno e em seguida enxague a toalha e torça para secá-la. Repita 2-3 vezes para remover do forno o limpador e as partículas restantes. 4. APLIQUE O ESCUDO DE FORNO. Quando o forno estiver limpo, pulverize uma fina camada do Escudo de Forno ACP (SH10) em todas as superfícies interiores. Não remova o Escudo de Forno.
3. PARA LIMPAR OS ACESSÓRIOS	1. PARA LIMPAR A BANDEJA DE COZIMENTO: Deixe a bandeja de cozimento esfriar antes de limpá-la. a. Limpe a bandeja de cozimento com um detergente líquido como Dawn® e uma esponja não abrasiva ou uma escova de cerdas macias. b. PARA RESÍDUOS DIFÍCEIS: deixe a bandeja de cozimento de molho em água quente diluída com sabão por 10 minutos. Alimentos queimados e grudados devem se soltar após o molho. Mantenha a limpeza com o limpador Bar Keeper's Friend® e uma esponja plástica, certificando-se de enxaguar abundantemente. ⚠ NÃO utilize limpadores baseados em lixívia (por exemplo, hidróxido de sódio), já que reagem com o alumínio e irão deteriorar a superfície 2. Para os demais acessórios, consulte a planilha de instruções incluída na embalagem original.	
4. PARA LIMPAR O EXTERIOR DO FORNO	1. LIMPE O EXTERIOR DA PORTA e outras superfícies com uma esponja, bucha de náilon ou pano limpo; usando uma solução de detergente suave e água morna. 2. 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	
LIMPEZA SEMANAL		
1. PARA LIMPAR OS FILTROS DE AR	1. Remova os três filtros de ar magnéticos localizados na base frontal e nas bases laterais do forno. ⚠ ATENÇÃO: NÃO opere o forno sem os filtros de ar no lugar. 2. Lave os filtros com uma solução de água morna e detergente suave. 3. Enxague abundantemente e seque bem. 4. Coloque os filtros limpos na base frontal e nas bases laterais do forno.	

Opções do Usuário

Existem diversas opções que você pode alterar para personalizar a operação do forno para a sua empresa. A tabela na page 23 mostra essas opções; a **configuração de fábrica aparece em negrito**.

Para acessar e alterar as opções de usuário:



1. Toque no ícone de menu azul na parte inferior da tela.
2. Role para baixo e toque para selecionar “User Options” [Opções de Usuário].

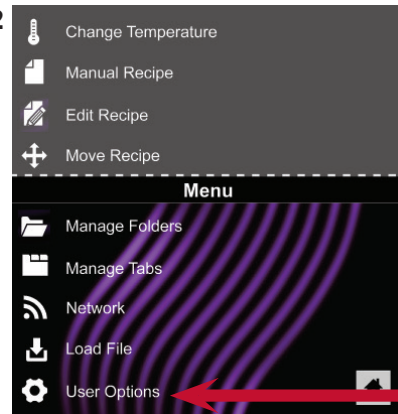


3. Use esse menu para alterar as configurações do forno. Toque na seta para a esquerda para retornar ao menu após efetuar cada alteração.

Observação: Você também pode alterar as opções de usuário usando o Aplicativo de Programação ACP.

Observação: Programar a temperatura de pré-aquecimento nas opções de usuário irá configurar o forno para aquecer até determinada temperatura a cada vez que for ligado

2



HORA E DATA

Este forno mantém um registro de dados com informações que incluem data e hora de operação. Essas informações são usadas no diagnóstico e correção de erros. Uma hora e data precisas são importantes para o registro de dados.

1. Select **Time** [Selecione a Hora]. Escolha o formato (12 H ou 24 H). Digite a hora local.
2. Toque na seta para a esquerda para retornar.
3. Selecione a **Data**. 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. O Código PIN deve ser habilitado antes que um técnico treinado possa entrar no **Service Mode** [Modo de Serviço]

PERMITIR O COZIMENTO MANUAL

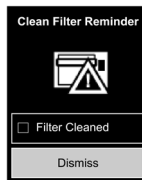
A opção **Allow Manual Cook** [Permitir Cozimento Manual] deve estar habilitada para exibir as opções **Allow Manual Save** [Permitir Salvar Manualmente].

LEMBRETE DE LIMPEZA DO FILTRO

Quando a mensagem “Clean Filter” [Limpe o Filtro] aparecer, limpe os filtros de ar meticulosamente. **A limpeza dos filtros de ar não irá apagar a mensagem.** A mensagem deixará de aparecer automaticamente após 24 horas.

- a. Selecione a caixa “Filter Cleaned” [Filtro Limpo] para confirmar a limpeza.
- b. Selecione “Dismiss” [Dispensar] para fechar a janela pop-up.

Observação: Se a caixa “Filter Cleaned” estiver selecionada, a hora do lembrete é redefinida.

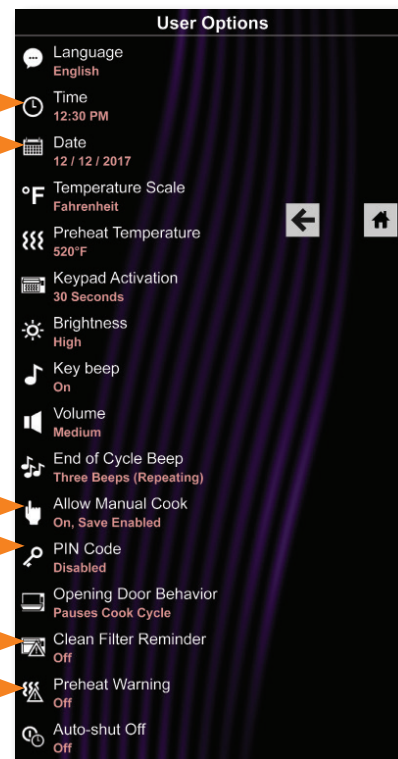


A frequência de limpeza necessária para os filtros de ar depende do uso do micro-ondas e das condições ambientais. Uma vez que a frequência tenha sido determinada, configure a opção do usuário para a periodicidade adequada.

Os filtros e aberturas de ventilação devem ser limpos regularmente para evitar o superaquecimento do forno. Consulte a “1. Clean Air Filters” on page 21 para obter instruções de limpeza.

AVISO DE PRÉ-AQUECIMENTO

Para garantir que o forno atinja a temperatura desejada antes do início do ciclo de cozimento, habilite o **Preheat Warning** [Aviso de Pré-aquecimento] nas opções de usuário. Habilite a configuração quando usar uma receita com temperatura inicial diferente da **Temperatura de Pré-aquecimento** padrão.



Opções de usuário padrão

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

Opção do usuário	OPÇÕES PADRÃO POR MODELO	
	XpressChef™ 3i, 60Hz	XpressChef™ 3i, 50Hz
Idioma	Inglês , chinês (mandarim), japonês, coreano, russo, alemão, francês, italiano, polonês, dinamarquês, grego, latim, sueco, português, espanhol, tailandês, laociano, holandês, vietnamita, árabe, ucraniano, filipino, norueguês, híndi, bengalês	Inglês , chinês (mandarim), japonês, coreano, russo, alemão, francês, italiano, polonês, dinamarquês, grego, latim, sueco, português, espanhol, tailandês, laociano, holandês, vietnamita, árabe, ucraniano, filipino, norueguês, híndi, bengalês
Tempo <i>*a inserção de tempo pode ser personalizada por horas e por minutos</i>	*12 H *24 H	*12 H *24 H
Data <i>*a inserção 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>200°F - 520°F (93°C - 270°C)</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
Principal alarme sonoro	Ligado Desligado	Ligado Desligado
Volume	Baixo Médio Alto	Baixo Médio Alto
Alarme sonoro de fim de ciclo	Três bipes (uma vez) Três bipes (repetidos) Contínuo até que a porta seja aberta	Três bipes (uma vez) Três bipes (repetidos) Contínuo até que a porta seja aberta
Permitir o cozimento manual	Ligado Desligado	Ligado Desligado
Permitir salvar manualmente	Ligado Desligado	Ligado Desligado
Código PIN <i>*PIN numérico de 4 dígitos</i>	*Ligado Desligado	*Ligado Desligado
Comportamento de abertura d porta	Reiniciar o timer Pausar o ciclo de cozimento	Reiniciar o timer Pausar o ciclo de cozimento
Lembrete de limpeza do 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 técnica

AVISO

Para evitar choques elétricos, que podem causar lesões corporais 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 Classe A. Em ambiente doméstico este produto pode causar interferência de radiofrequência e nesse caso pode ser necessário que o usuário tome as providências adequadas.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA
O forno não está funcionando	Confirme se o forno está conectado à rede elétrica. Confirme se o forno está conectado a um circuito aterrado. Verifique o fusível ou o disjuntor.
O forno está funcionando de forma intermitente	Verifique os filtros de ar e libere a aberturas de ventilação
Se o forno não aceitar inserções quando o teclado for pressionado	Certifique-se de que o forno está pré-aquecido. Abra e feche a porta e pressione o teclado novamente.
O ventilador do forno começa a funcionar quando o forno não está pré-aquecendo nem cozinhando.	Operação normal
Quando eu desligo o forno o display continua aceso	Operação normal
Aparece o aviso de limpeza do filtro	Isso é normal, e vai desaparecer após 24 horas.
O display do forno está congelado	É preciso reinicializar o display do forno. Para modelos sem o botão de reinicialização: Desconecte o forno da eletricidade. Espere 5 segundos. Conecte-o novamente à rede elétrica. Para modelos equipados com o botão de reinicialização: - Remova o filtro de ar magnético frontal. - Alcance o botão através do orifício de entrada de ar à esquerda e pressione o botão para cima para reinicializar o forno 
Mensagem de erro "G0" aparece na tela.	O forno excedeu a temperatura máxima. Quando o forno esfriar, pressione o botão vermelho de reinicialização localizado no canto inferior direito na parte traseira da unidade. Se o erro "G0" continuar aparecendo, ou se o problema ocorrer novamente, entre em contato com a Rede ComServ de Atendimento ao Cliente da ACP, Inc.

Contato para o XpressChef™:



e-mail: commercialservice@acpsolutions.com

Para acessar a documentação completa do produto, visite o site:
www.acpsolutions.com