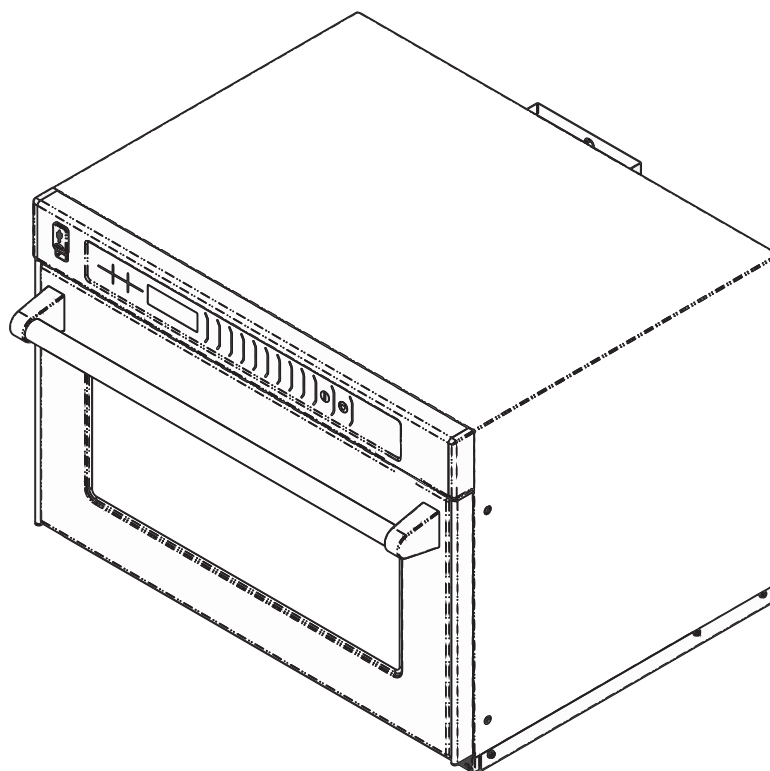


Manual del usuario

HORNOS MICROONDAS INDUSTRIALES

ESTE HORNO SE DISEÑÓ SOLO PARA USO COMERCIAL



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

TABLA DE CONTENIDO

Identificación del modelo	2
Recursos para el horno en línea.....	2
Instrucciones importantes sobre seguridad.....	3-4
Puesta a tierra e instalación.....	5
Panel de control y características	6
Funciones de cocción y programación.....	7
Uso del control del horno.....	8
Programación	9
Exportar menú mediante una unidad flash USB	10
Importar menú mediante una unidad flash USB	10
Opciones del usuario	11
Cuidado y limpieza.....	12-13
Guía de cocina.....	14-15
Instrucciones de cocción	16
Antes de llamar al servicio	17

Identificación del modelo

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

Número de modelo: _____

Número de fabricación: _____

Número de serie o S/N: _____

Fecha de compra: _____

Nombre y dirección del distribuidor: _____

Guarde una copia del recibo de compra para futuras referencias o en caso de que se requiera servicio de garantía.

Llame al Soporte de servicio de ACP ComServ, para cualquier pregunta o para ubicar un servicio autorizado de ACP.

- **Dentro de** Estados Unidos o Canadá, llame gratis al 866-811-8559.
- **Fuera de** Estados Unidos y Canadá, llame al 319-368-8195.
- **Correo electrónico:** commercialservice@acpsolutions.com

Un técnico autorizado de ACPEI debe realizar el servicio de garantía. ACP también recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado de ACP o con el servicio de asistencia de ACP ComServ si se requiere servicio después de que venza la garantía.

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

La información contenida en este documento 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/



ACP garantiza este producto solo cuando el comprador inicial utiliza el horno para la preparación de alimentos comerciales. Consulte el certificado de garantía para obtener más información. El Certificado de garantía para este producto puede encontrarse en el sitio web de ACP, Inc. en: acpsolutions.com/warranty



Recursos para el horno en línea

APLICACIÓN DE PROGRAMACIÓN ACP



Descargue e instale la aplicación de programación ACP para crear, editar y personalizar el menú y las configuraciones de pantalla 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/

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

⚠ RECONOZCA ESTE SÍMBOLO COMO MENSAJE DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios o lesiones personales al usar equipos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad:

1. **LEA** todas las instrucciones antes de usar el equipo.
2. **LEA Y SIGA** las “**PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS**” específicas.
3. Este equipo **DEBE ESTAR CONECTADO a TIERRA**. Conéctelo únicamente a un tomacorriente **CONECTADO A TIERRA** correctamente. Consulte las “**INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA**”.
4. Instale o ubique este equipo **ÚNICAMENTE** de acuerdo con las instrucciones de instalación de este manual.
5. Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados, por ejemplo, frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y **NO DEBEN CALENTARSE** en este horno.
6. Utilice este equipo **SOLO** para el uso previsto según se describe en este manual. **NO** use productos químicos corrosivos o vapores en este equipo. Este tipo de horno se diseñó específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No se diseñó para uso industrial o de laboratorio.
7. Como con cualquier equipo, se requiere **SUPERVISIÓN ESTRECHA** cuando lo usan **NIÑOS**.
8. **NO** utilice este equipo si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
9. **ÚNICAMENTE** personal de servicio calificado debe reparar este equipo, incluido el cable de alimentación. Se requieren herramientas especiales para el mantenimiento del equipo. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
10. **NO** cubra o bloquee el filtro (si corresponde) u otras aberturas en el equipo.
11. **NO** almacene este equipo al aire libre. **NO** use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, una piscina o un lugar similar.
12. **NO** sumerja el cable ni lo enchufe en el agua.
13. Mantenga el cable **ALEJADO de las superficies CALIENTES**.
14. **NO deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador**.
15. **Consulte las instrucciones de limpieza de las puertas en page 12**. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario sin supervisión.
16. Para evitar el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - a. **NO** cocine demasiado los alimentos. Preste especial atención al horno cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
 - c. Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno **CERRADA**, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o desconecte la alimentación en el panel de fusibles o disyuntores.
 - d. **NO** use la cavidad para almacenamiento. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad cuando no esté en uso.
17. Solo para uso comercial.
18. Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente realizar cualquier operación de servicio o reparación que implique retirar cualquier cubierta que brinde protección contra la exposición a la energía de microondas.
19. Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, el horno no debe operarse hasta que lo haya reparado una persona competente.
20. Ni niños menores de 8 años ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia y conocimiento deben utilizar el aparato, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones.
21. Se debe supervisar a los niños para que no jueguen con el aparato.
22. Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en hornos microondas.
23. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno debido a la posibilidad de que se encienda.
24. Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
25. No mantener el horno en condiciones limpias podría provocar el deterioro de la superficie, lo que podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y posiblemente resultar en una situación peligrosa.
26. El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua (para aparatos destinados a colocarse sobre el suelo y que no sean al menos IPX5).
27. El aparato **NO** debe limpiarse con un chorro de agua o un limpiador de vapor.
28. No deben calentarse líquidos u otros alimentos en recipientes sellados, ya que pueden explotar.
29. El calentamiento de bebidas por microondas puede provocar una ebullición eruptiva retardada, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- A. **NO** intente operar este horno con la puerta abierta ya que podría ocasionar una exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular los bloqueos de seguridad.
- B. **NO** coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta. Tampoco permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- C. **NO** opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:
 1. La puerta (doblada)
 2. Bisagras y pestillos (rotos o aflojados)
 3. Sellos de la puerta y superficies de sellado.
- D. Nadie debe ajustar o reparar el horno, excepto por personal de servicio debidamente calificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

⚠ RECONOZCA ESTE SÍMBOLO COMO MENSAJE DE SEGURIDAD

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, tenga en cuenta las siguientes instrucciones de seguridad:

Uso general:

1. **NO** utilice termómetros de cocina normales en el horno. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden causar un arco eléctrico, fallas en el funcionamiento o daños al horno.
2. Nunca use papel, plástico u otros materiales combustibles que no estén destinados para cocinar.
3. Cuando cocine con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante en cuanto al uso del producto.
4. **NO** use toallas de papel que contengan nylon u otras fibras sintéticas. Los materiales sintéticos calentados podrían derretirse y hacer que el papel se incendie.
5. Para evitar el deterioro de la superficie, mantenga el horno limpio. La limpieza poco frecuente podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y provocar una situación peligrosa.
6. Limpie el horno periódicamente y elimine los restos de comida.

Calentar alimentos y líquidos:

7. Los líquidos como el agua, el café o el té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre hay burbujas o ebullición visibles cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PODRÍA DAR LUGAR A LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIRVEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
 - a. **NO** sobrecaliente el líquido.
 - b. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad de su calentamiento.
 - c. **NO** utilice recipientes con laterales rectos y cuellos angostos.
 - d. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el microondas por un tiempo breve antes de retirarlo.
 - e. Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
8. **NO** debe freír grasa en el horno. La grasa podría sobrecalentarse y ser peligrosa de manipular.
9. **NO** cocine ni recaliente con energía de microondas los huevos con cáscara o que tengan la yema entera. Puede acumularse presión y estallar. Perfore la yema con tenedor o cuchillo antes de cocinarla.
10. Perfore la cáscara de papas, tomates y alimentos similares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando se perfora la cáscara, el vapor se escapa uniformemente.
11. **NO** caliente recipientes cerrados o bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompan. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de calentarlos.
12. **NO** caliente biberones en el horno.
13. Los frascos de comida para bebés deben estar abiertos cuando se calientan y el contenido debe removerse o sacudirse antes de su consumo, para evitar quemaduras.
14. Nunca use el horno para calentar alcohol o alimentos que contengan alcohol, ya que pueden incendiarse más fácilmente si se sobrecalientan.

Instrucciones adicionales de seguridad para el horno microondas:

15. **NO** opere el equipo sin haber colocado la carga o los alimentos en la cavidad del horno.
16. Use solo palomitas de maíz en paquetes diseñados y etiquetados para uso en microondas. **El tiempo de estallido varía según la potencia del horno. NO** continúe calentando después de que se haya detenido el estallido. Las palomitas de maíz se chamuscarán o quemarán. **NO** deje el horno desatendido.
17. **NO** utilice utensilios de metal en el horno.
18. **NO** utilice papel aluminio en el horno.
19. Para evitar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte al médico o al fabricante del marcapasos sobre los efectos de la energía de microondas en el mismo.
20. Un administrador autorizado DEBE inspeccionar el equipo anualmente. Registre todas las inspecciones y reparaciones para usarlas en el futuro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conexión a tierra e Instalación

Instrucciones de puesta a tierra/conexión a tierra



El horno DEBE tener conexión a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico ya que proporciona un cable de escape para la corriente eléctrica si se produce un cortocircuito eléctrico. Este horno está equipado con un cable que tiene un alambre de conexión a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente

que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene dudas sobre si el horno está correctamente conectado a tierra.

NO utilice una extensión eléctrica.

Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, pídale a un electricista calificado que instale un receptáculo de tres ranuras. Este horno debe conectarse a un circuito independiente que cumpla con los valores eléctricos que se estipulan en las especificaciones del producto (disponible en www.acpsolutions.com) y en la placa de serie/etiqueta de características del horno. Cuando un horno de microondas está en un circuito con otros equipos, podría ser necesario aumentar el tiempo de cocción y los fusibles podrían quemarse.

TERMINAL DE TIERRA EQUIPOTENCIAL EXTERNA (solo exportación)

El equipo tiene un terminal secundario de puesta a tierra. El terminal proporciona una conexión a tierra externa que se utiliza además de la clavija de conexión a tierra en el enchufe. Ubicado en el exterior de la parte posterior del horno, el terminal está marcado con el símbolo que se muestra a la derecha



Instalación

Desembalaje del horno

- Inspeccione el horno en busca de daños, como abolladuras en la puerta o dentro de la cavidad del horno.
- Informe inmediatamente cualquier abolladura o rotura a la fuente de compra.
NO intente utilizar el horno si está dañado.
- Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno.
- Si el horno se almacenó en un área extremadamente fría, espere unas horas antes de conectar la alimentación.
- Se utiliza una película protectora para evitar que se raye la carcasa exterior durante el transporte. Despegue la película del exterior del horno antes de la instalación.
- La etiqueta de advertencia proporcionada con el horno se debe colocar en un lugar visible cerca del horno.

Interferencia de radio

El funcionamiento del microondas puede provocar interferencias en redes WiFi, radios, televisiones o en hornos similares. Para reducir o eliminar la interferencia, haga lo siguiente:

- Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno de acuerdo con las instrucciones provistas.
- Coloque la red WiFi, radio, televisión, etc. lo más lejos posible del horno.
- Utilice una antena instalada correctamente en la radio, televisión, etc., para obtener una mejor recepción de la señal.

Colocación del horno

- NO instale el horno al lado de una fuente de calor, ni encima de esta, como por ejemplo un horno para pizza o una freidora. Esto podría hacer que el horno no funcione correctamente y podría acortar la vida útil de las piezas eléctricas.
- NO bloquee ni obstruya los filtros del horno. Permita el acceso para la limpieza.
- Instale el horno sobre una superficie plana de encimera.
- El tomacorriente debe ubicarse de manera que se pueda acceder al enchufe cuando el horno esté en su lugar.

ESPACIOS LIBRES PARA LA INSTALACIÓN DEL HORNO

- Deje al menos 7" (17,78 cm) de espacio libre en la parte superior del horno. Un flujo de aire apropiado alrededor del horno enfría los componentes eléctricos. Si el flujo de aire es restringido, el horno podría no funcionar correctamente, y se reduce la vida útil de las piezas eléctricas.
- No existe ningún requisito de instalación para la parte posterior del horno
- Deje al menos 1" (2,54 cm) de espacio a los costados del horno.
- Instale el horno de manera que la parte inferior del horno esté, al menos, a 3 pies (91,5 cm) sobre el piso.

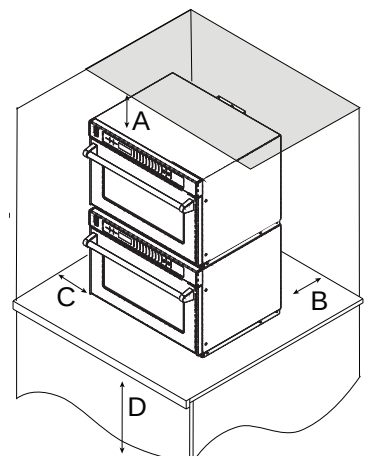
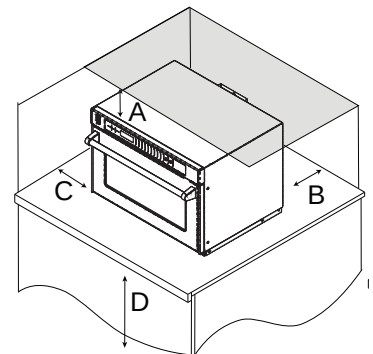
⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o muerte, este horno debe conectarse a tierra y el enchufe no debe modificarse.

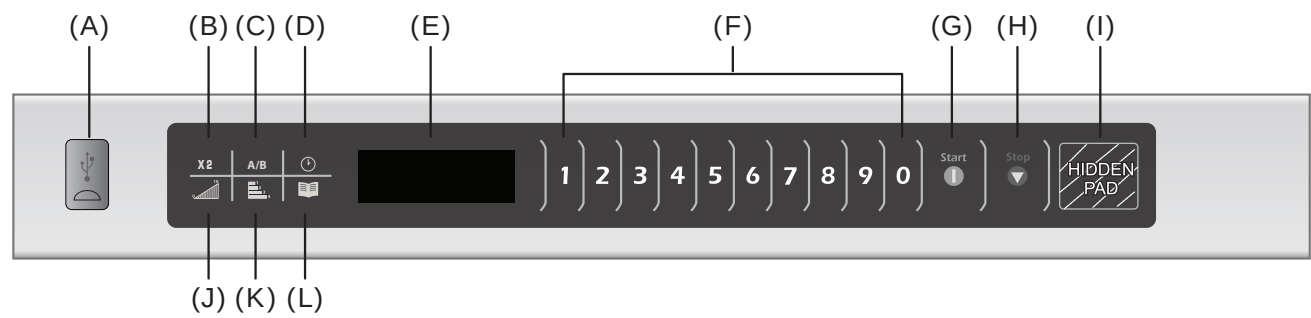
⚠ ADVERTENCIA

Riesgo por peso excesivo

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



Panel de control y características



Características del panel de control

- (A) **PUERTO USB**
Compatible con unidades flash USB estándar. Permite la importación/exportación de configuraciones programadas y opciones del usuario.

(B) **X2 - DOBLE CANTIDAD DE COCCIÓN**
Aumenta un tiempo de cocción preestablecido en un porcentaje del tiempo de cocción original, también conocido como FACTOR DE COCCIÓN. Se usa para cocinar varias porciones de alimentos. Para obtener instrucciones sobre cómo usar esta función, consulte "Programmed Keys" on page 8

(C) **MENÚ A/B**
Alterna la selección de menús entre dos conjuntos de configuraciones de cocción programados. Seleccionar el Menú A permite que los programas predeterminados del 0 al 9 operen al usar los botones del 0 al 9. Seleccionar el Menú B permite que los programas predeterminados del 10 al 19 operen al usar los botones 0-9.

(D) **MODO DE ENTRADA DE TIEMPO MANUAL**
Permite al operador calentar alimentos sin cambiar los botones del programa preestablecidos.

(E) **PANTALLA**

(F) **BOTONES NUMÉRICOS**
Se utiliza para operar programas de cocción preestablecidos e introducir ajustes.

(G) **BOTÓN INICIAR/OK**
Comienza a cocinar en modo de entrada del tiempo manual.

(H) **BOTONES PARAR/RESTABLECER**
Interrumpe el funcionamiento o sale de modos y menús

(I) **BOTÓN OCULTO**
El botón oculto se puede usar para ajustar los controles del horno en función de las preferencias del usuario. Está ubicado a la derecha del botón PARAR. Para obtener instrucciones sobre cómo utilizarlo, consulte "User Options" on page 11.
- (J) **BOTÓN DE NIVEL DE POTENCIA**
El botón de nivel de potencia permite al usuario cambiar el nivel de potencia del microondas para diferentes etapas de un ciclo de cocción. Para obtener instrucciones sobre cómo programar el nivel de potencia, consulte "Programming Keys" on page 9

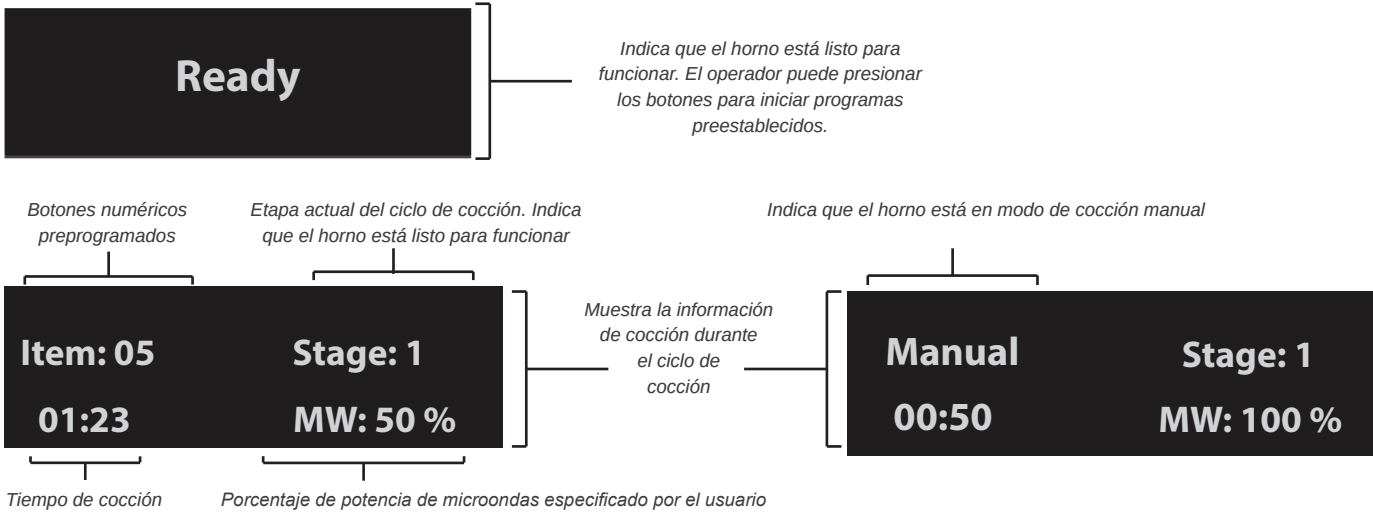
(K) **BOTÓN DE COCCIÓN POR ETAPAS**
Un usuario puede programar hasta cuatro etapas diferentes al combinar niveles de potencia y cambios de tiempo por botón. Cada combinación se conoce como etapa. Consulte "Programming Multiple Stages" on page 9 para obtener más información sobre la cocción por etapas.

(L) **BOTÓN GUARDAR PROGRAMA**
Los programas o configuraciones se pueden cambiar y guardar según las preferencias del usuario. Para obtener instrucciones sobre cómo guardar los cambios, consulte "Programming Keys" on page 9

No incluida en la foto:

- (M) **PERILLA DE CONTROL (SOLO MODELOS ANTERIORES)**
La perilla de control, ubicada a la derecha de los botones numéricos, se puede usar para varios propósitos diferentes. Si está habilitada, el usuario puede girar la perilla para sumar o restar tiempo del tiempo total de cocción. O bien, el usuario puede presionar la perilla para iniciar un ciclo de cocción seleccionado, si está habilitada. Para obtener información sobre cómo habilitar esta función, consulte "User Options" on page 11.

Pantallas generales



Características de cocción y programación

Características de programación

COCCIÓN POR ETAPAS

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

BOTONES DE PROGRAMA PREESTABLECIDO

El horno puede almacenar entre 10 y 100 programas de cocina en la memoria.

A. Cocción con botones de un solo dígito

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

B. Cocción con botones de dos dígitos

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

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



COCCIÓN SOLO SUPERIOR O INFERIOR

La cocción solo superior o solo inferior permite que el usuario use solo la parte superior o inferior del microondas durante un ciclo de cocción. Cuando se selecciona "Solo superior", solo funcionan los magnetrones superiores. Cuando se selecciona "Solo inferior" sólo funcionan los magnetrones inferiores. Consulte "Programming Top & Bottom Only Cooking" on page 9 para obtener más información sobre esta función.

PAUSA DE COCCIÓN A MITAD DE CICLO

La pausa de cocción es una función única de esta serie de microondas. Esta pausa permite agregar ingredientes adicionales, verificar el progreso de la cocción o dejar reposar los alimentos durante el tiempo necesario entre ciclos de cocción. Durante una pausa de cocción a mitad de ciclo, el microondas emite un pitido continuo y aparece PROGRAMA EN PAUSA hasta que se abre y se cierra la puerta del horno. Para continuar el ciclo, presione el botón INICIO. Para utilizar esta función, consulte "Programming Mid-Cycle Cooking Pause" on page 10

Métodos de cocción y programación

COCINAR CON BOTONES DE PROGRAMAS PREESTABLECIDOS

Permite que el operador active rápidamente secuencias de cocción guardadas mediante 1-2 toques de los botones

ENTRADA MANUAL DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Permite que el operador caliente alimentos sin cambiar los botones de programas preestablecidos

PROGRAMACIÓN MANUAL DE LOS BOTONES

Permite al operador utilizar botones para editar los programas preestablecidos o crear programas nuevos para cocción personalizada.

CARGAS DE PROGRAMACIÓN POR USB

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

Cocinar en microondas

La cocción por microondas utiliza ondas de energía de alta frecuencia para calentar los alimentos. Al cocinar, la energía de microondas hace que las moléculas de alimentos se muevan rápidamente. Este rápido movimiento entre las moléculas de alimento crea calor, que cocina los alimentos.

¿Es seguro hacer que un microondas funcione si está vacío?

Hacer que un microondas funcione sin carga puede causar daños graves a los componentes eléctricos. Cuando los alimentos se colocan en el horno, los alimentos absorben la energía de microondas generada por el magnetrón. Cuando no hay alimentos en el horno, no hay nada que absorba la energía. La energía rebota alrededor de la cavidad y se canaliza de vuelta a través de la guía de ondas. Esto puede causar arcos eléctricos, fuego y quemar el magnetrón.

¿Cómo se descongelan los alimentos con un microondas comercial?

No todos los microondas comerciales tienen el botón de descongelación que se encuentra comúnmente en un microondas residencial. Para descongelar, simplemente use un nivel de potencia de microondas del 20 %.

¿Cómo saber si un recipiente es apto para microondas?

Para probar si un recipiente es apto para microondas, colóquelo en el microondas al lado de un recipiente con agua que sea apto para microondas. Encienda el microondas durante un minuto. Si el recipiente probado está tibio o caliente, no es apto para microondas.

Uso del control del horno

Entrada de tiempo manual

Para cocinar alimentos usando un tiempo y nivel de potencia específicos ingresados.

1. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Cierre la puerta.
 - La pantalla muestra LISTO. El ventilador y la luz se encenderán.
2. Presione el botón INGRESAR TIEMPO.
 - Si el botón no funciona, abra y cierre la puerta del horno e inténtelo de nuevo.
3. Ingrese el tiempo de cocción usando los botones numéricos.
4. Pulse el botón NIVEL DE POTENCIA para cambiar el nivel de potencia si lo desea.
 - Presione los botones numéricos para ingresar la potencia de microondas en % ("1"=10 %, "2" = 20 %, etc.)
5. Si desea cocinar por etapas, presione el botón ETAPA y repita los pasos 2 a 4.
 - Se muestran los cambios en el tiempo de cocción y el nivel de potencia para la siguiente etapa.
6. Ingrese el tiempo de cocción y el nivel de potencia como en los pasos 3 y 4.
 - Para añadir otra etapa de cocción, vuelva a pulsar el botón ETAPA.
 - Se pueden programar hasta cuatro etapas diferentes.
7. Presione el botón INICIAR.
 - El horno comienza a funcionar y empieza la cuenta regresiva del tiempo.
8. Al final del ciclo de cocción, el horno emitirá un pitido y se apagará.
 - La pantalla muestra LISTO.



Interrupción del funcionamiento

Abra la puerta del horno o presione el botón

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

Botones programados

Para cocinar los alimentos utilizando secuencias de cocción preprogramadas.

Para obtener instrucciones sobre la programación de los botones, consulte "Programming Keys" on page 9.

1. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Cierre la puerta.
 - La pantalla muestra LISTO. El ventilador y la luz se encenderán.
2. Presione el botón deseado.
 - Para la **entrada de un solo botón**, presione únicamente un botón.
 - Para la **entrada de doble botón**, presione los dos botones, en el orden del número de dos dígitos para la secuencia de cocción deseada.
 - Para cambiar la opción de entrada de botón simple o doble, consulte la sección "Opciones del usuario" en este manual.
3. El horno comienza a cocinar.
 - Visualización de la POTENCIA, nivel de potencia y tiempo total de cocción. Si no se muestra el nivel de potencia, el microondas está cocinando a máxima potencia.
 - Para tiempo de cocción adicional, presione el botón preprogramado nuevamente para comenzar la secuencia de cocción nuevamente.
4. Al final del ciclo de cocción, el horno emitirá un pitido y se apagará.

X2: COCCIÓN DEL DOBLE DE LA CANTIDAD (opcional)

Aumentar el tiempo de cocción en un factor de cocción específico al cocinar más de una porción. El factor de cocción es un porcentaje del tiempo de cocción original (del 10 al 100 %).

1. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Cierre la puerta.
 - La pantalla muestra LISTO. El ventilador y la luz se encenderán.
2. Presione el botón X2.
 - La pantalla mostrará "DOBLE".
 - Para borrar, abra y cierre la puerta o presione los botones DETENER/REINICIAR
3. Pulse el botón preprogramado o la secuencia de botones deseada.
4. El horno comienza a cocinar. El tiempo de cocción que se muestra es el total del tiempo de cocción original más el tiempo agregado.
 - La cantidad de tiempo añadido es un porcentaje del tiempo de cocción original preprogramado.



PROGRAMAS PREESTABLECIDOS DE FÁBRICA

BOTONES	TIEMPO	POTENCIA
1	10 seg.	100 %
2	20 seg.	
3	30 seg.	
4	45 seg.	
5	1:00 min.	
6	1:30 min.	
7	2:00 min.	
8	3:00 min.	
9	4:00 min.	
0	5:00 min.	

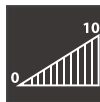
La configuración de fábrica puede variar según el modelo

Programación

Botones de programación

El horno se envía de fábrica con programación mediante un solo botón. Para cambiar la configuración predeterminada del horno y permitir la programación de doble botón, consulte la sección *Opciones de usuario*. Para cambiar la cantidad de tiempo o el nivel de potencia de un botón predeterminado:

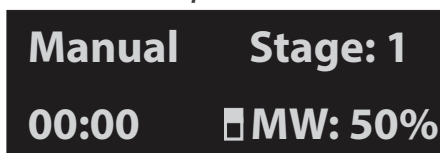
1. Abra y cierre la puerta del horno.
 - La pantalla muestra LISTO.
 - Si se presiona el botón DETENER antes de que se complete la programación, los cambios se descartan y el microondas sale del modo de programación.
2. Presione el botón GUARDAR PROGRAMA.
 - Comienza el modo de programación
 - Aparecerá "Ingrese al Programa para agregar / revisar"
3. Presione el botón que se reprogramará.
 - Visualización del nivel de potencia y del tiempo de cocción.
4. Presione ENTRADA DE TIEMPO para editar la cantidad de tiempo de cocción.
 - Introduzca el tiempo de cocción mediante los botones numéricos.
 - El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos.
5. Pulse NIVEL DE POTENCIA para editar el nivel de potencia del microondas.
 - Para una potencia de microondas más baja, presione los botones 1 (para 10 %) a 9 (para 90 %)
 - Presione el botón numérico para el nivel deseado. Presione el mismo botón numérico nuevamente para restablecer el nivel de energía al 100 %
6. Presione el botón GUARDAR PROGRAMA para guardar los nuevos cambios de programación en el botón.
7. Para descartar los cambios, pulse DETENER/REINICIAR antes de pulsar GUARDAR PROGRAMA.



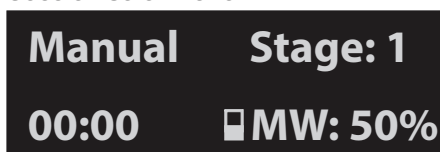
Programación de cocción solo superior o inferior

1. Presione el botón NIVEL DE POTENCIA.
 - Seleccione y programe la potencia de microondas preferida.
2. Si se presiona el botón NIVEL DE POTENCIA por segunda vez, se seleccionará y mostrará la opción de calentamiento "Solo superior".
3. Si se presiona el botón NIVEL DE POTENCIA por tercera vez, se selecciona y se muestra el calentamiento "Solo inferior".
4. Si se presiona el botón NIVEL DE POTENCIA una cuarta vez, el horno se reinicia y tanto la parte superior como la inferior se calentarán.

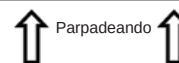
Cocción solo superior



Cocción solo inferior



Cocción superior e inferior



Programación en múltiples etapas

La cocción por etapas permite ciclos de cocción consecutivos sin interrupción. Se pueden programar hasta cuatro ciclos de cocción diferentes en un botón de memoria. Para utilizar la cocción por etapas:

1. Siga los pasos 1 a 5 anteriores.
2. Presione el botón ETAPA.
 - Esto comenzará la programación para la siguiente etapa de cocción
 - La pantalla indica la etapa a programar
3. Ingrese el tiempo de cocción y el nivel de potencia como en los pasos 4 y 5 anteriores.
 - Para ingresar otra etapa de cocción para ese botón, presione nuevamente el botón ETAPA.
 - Se pueden programar hasta cuatro etapas diferentes.
4. Presione el botón GUARDAR PROGRAMA para guardar los nuevos cambios de programación en el botón.
 - El tiempo total de cocción (todas las etapas totalizadas) es de 60 minutos
5. Para descartar los cambios, pulse DETENER/REINICIAR antes de pulsar GUARDAR PROGRAMA.



Exportar menú mediante una unidad flash USB

1. Debe aparecer LISTO en la pantalla. Si no, abra y cierre la puerta.
2. Abra la puerta del horno por completo.
3. Inserte la unidad flash USB.
4. Mantenga presionado el botón 5 hasta que aparezca "USB" en la pantalla.
5. Para transferir la programación a la unidad flash USB DESDE el horno, presione el botón 2.
6. Presione el botón INICIAR para comenzar la transferencia.
 - La pantalla indicará, "Contactando con la tarjeta USB".
 - La pantalla indicará "Transferencia de datos del horno a la USB"
7. Una vez que la programación se haya transferido con éxito, la pantalla mostrará "Listo - Programas ____ cargados".
 - Cierre la puerta para borrar la pantalla y comenzar el ciclo de cocción



5

2

Start



Importar menú mediante una unidad flash USB

1. Debe aparecer LISTO en la pantalla. Si no, abra y cierre la puerta.
2. Abra la puerta del horno por completo.
3. Inserte la unidad flash USB.
4. Mantenga presionado el botón 5 hasta que aparezca "USB" en la pantalla.
5. Para transferir la programación DESDE la unidad flash USB AL horno, presione el botón 1.
6. Presione el botón INICIAR para comenzar la transferencia.
 - La pantalla indicará, "Contactando con la tarjeta USB".
 - La pantalla mostrará, "Transferencia de datos de la USB al horno",
7. Una vez que la programación se haya transferido con éxito, la pantalla mostrará "Listo - Programas ____ cargados".
 - Cierre la puerta para borrar la pantalla y comenzar el ciclo de cocción



5

1

Start



CÓDIGOS DE ERROR:

- **Sin archivo:** La unidad flash USB está vacía o no tiene los archivos correctos necesarios para el funcionamiento.

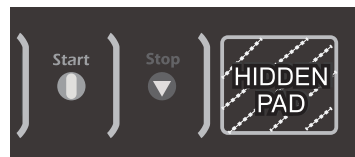
Programación de la pausa de cocción a mitad de ciclo

Para añadir una pausa a un ciclo de cocción programado:

1. Pulse el BOTÓN OCULTO después de introducir el tiempo o el nivel de potencia.
2. Suena un pitido corto. Esto indica que el programa está configurado para una pausa a mitad de ciclo.
3. Siga programando el botón según desee.

Para eliminar una pausa de un ciclo de cocción programado:

1. Pulse el BOTÓN OCULTO después de introducir el tiempo o el nivel de potencia.
2. Suena un pitido corto. Esto indica que se ha eliminado la mitad del ciclo.
3. Continúe programando como desee.



Botón oculto

Opciones del usuario

Cambiar las opciones de usuario

Las opciones, como la programación de los botones simple y doble o el volumen del pitido, se pueden cambiar para adaptarse a las preferencias individuales.

1. Abra y cierre la puerta del horno. La pantalla muestra LISTO.
2. Presione firmemente el BOTÓN OCULTO ubicado a la derecha del botón de parar/reiniciar.
 - La pantalla permanece igual cuando se presiona el botón ocultar
3. Presione el botón GUARDAR PROGRAMA.
 - Se mostrará la primera opción de usuario. El horno está ahora en modo de opciones.
4. Presione el botón numérico deseado para controlar los cambios en las opciones.
 - Se mostrará la opción actual
5. Presione el mismo botón numérico nuevamente para deshabilitar o habilitar la configuración.
 - Cada vez que se presiona el botón, la opción cambiará
 - Para cambiar opciones adicionales, repita los pasos 4 y 5
6. Presione GUARDAR PROGRAMA para volver al modo LISTO, los cambios surten efecto inmediatamente. Para salir sin guardar, pulse el botón PARAR/REINICIAR.



Botón oculto



CONFIGURACIÓN PREDETERMINADO POR MODELO (CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA EN NEGRITA)

La configuración de fábrica puede variar según el modelo

ALMOHADILLAS NUMERADAS	OPCIONES EN PANTALLA	DESCRIPCIÓN
1 Entrada de dígito doble	Desactivada Activada	Permite 10 (0-9) botones preprogramados Permite 100 (00-99) botones preprogramados
2 Programación manual	Desactivada Activada	Entrada manual de tiempo/cocción no permitida Entrada manual de tiempo/cocción permitida
2 Restablecer al abrir la puerta	Desactivada Activada	Abrir la puerta del horno no restablece el horno de nuevo al modo LISTO. Al abrir la puerta del horno, el horno vuelve al modo LISTO
4 Tono de botones	APAGADO ENCENDIDO	Las botones no pitan cuando se presionan Los botones pitan cuando se presionan
5 Volumen del altavoz	APAGADO BAJO MEDIO ALTO	Volumen del tono de botones APAGADO . Volumen del tono de botones BAJO Volumen del tono de botones MEDIO Volumen del tono de botones ALTO
6 Señal de fin de cocción	Pitido sólido 3 segundos de pitido 4 Pitidos una vez 4 pitidos que se repiten	La señal de comida lista es un pitido continuo hasta que el usuario la restablece La señal de comida lista es un pitido de tres segundos La señal de comida lista son cuatro pitidos continuos La señal de comida lista son cuatro pitidos, cuatro veces
7 Botones activos	15 segundos 30 segundos 60 segundos 120 segundos Siempre	La ventana de entrada de tiempo del botones de 15 segundos La ventana de entrada de tiempo del botón es de 30 segundos La ventana de entrada de tiempo del botón es de un minuto La ventana de entrada de tiempo del botón es de dos minutos La ventana de entrada de tiempo del botón siempre está activa
0 Cocción superior o inferior	Desactivada Activada	Desactiva el uso de la cocción únicamente superior o inferior. Activa el uso de cocción únicamente superior o inferior.
BOTÓN DE ENTRADA DE TIEMPO Cocinar sobre la marcha	Desactivada Activada	Deshabilita la posibilidad de presionar cualquier botón adicional durante un ciclo de cocción Permite presionar botones adicionales para agregar o cambiar el tiempo en medio de un ciclo de cocción sin detenerse
BOTÓN X2 Indicación X2	Desactivada Activada	Desactiva la indicación X2 Activa la indicación X2
BOTÓN A/B Menús A/B	Desactivada Activada	Desactiva los menús A/B Activa los menús A/B
BOTÓN DE NIVEL DE POTENCIA Volver al menú	A B Última selección	Volver al menú A Volver al menú B Volver al último menú seleccionado
BOTÓN DE ETAPA Mensaje de limpiar filtro (frecuencia)	Desactivada Semanal Mensual Trimestral	El horno no mostrará LIMPIAR FILTRO El horno mostrará LIMPIAR FILTRO cada siete días El horno mostrará LIMPIAR FILTRO cada 30 días El horno mostrará LIMPIAR FILTRO cada 90 días

8* Perilla sobre la marcha	Desactivada Activada	Desactiva la opción de girar la perilla para entrar en modo manual Activa la opción de girar la perilla para entrar en el modo de entrada de tiempo manual, permite presionar la perilla para iniciar el horno y permite girar la perilla para agregar tiempo antes de comenzar un ciclo de cocción
9* Perilla manual	Desactivada Activada	Desactiva la perilla por completo Activa la perilla según la opción 8

*Solo en modelos antiguos.

Cuidado y limpieza

La energía de microondas es atraída por cualquier alimento en el horno. Las salpicaduras o los derrames de alimentos pueden afectar el rendimiento del calentamiento y también pueden causar daños en el horno. Para evitar daños al horno, manténgalo limpio y elimine los restos de comida.

NO permita que los residuos de cocción, como la grasa o el aceite, permanezcan en el interior del horno durante cualquier período de tiempo.

Siga las recomendaciones a continuación para el mantenimiento adecuado del horno.

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

⚠ NO utilice limpiadores abrasivos ni limpiadores que contengan amoníaco, cítricos, fosfatos, cloro, hidróxido de sodio o potasio (lejía). El uso de productos de limpieza cáusticos o que contengan amoníaco, cítricos, fosfatos, cloro, sodio o hidróxido de potasio (lejía) puede dañar las partes críticas del horno.

El uso de agentes de limpieza no aprobados anulará los términos de la garantía.

⚠ Nunca vierta agua en el fondo del horno de microondas.

⚠ NO utilice sistemas de limpieza con presión de agua.

⚠ NO utilice el horno sin la protección de la antena ni sin el filtro de aire.

⚠ Nunca encienda u opere el horno durante el procedimiento de limpieza. Siempre desenchufe el horno antes de limpiarlo.

⚠ El aparato NO debe limpiarse con un chorro de agua o un limpiador de vapor.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas que pueden causar lesiones personales graves o la muerte, desenchufe el cable de alimentación o abra el disyuntor del horno antes de limpiarlo.

Use guantes protectores y gafas protectoras cuando limpie el horno.

No mantener el horno en condiciones limpias podría provocar el deterioro de la superficie, lo que podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y posiblemente resultar en una situación peligrosa.

Cuidado diario y limpieza

INTERIOR, EXTERIOR Y PUERTA

1. Desenchufe el horno 
2. Retire cualquier resto de comida
3. Limpie el horno de microondas con un detergente suave en agua tibia usando una esponja o paño suave. Escurra la esponja o el paño para eliminar el exceso de agua antes de limpiar el equipo.
4. Si lo desea, hierva una taza de agua en el horno de microondas para aflojar la suciedad antes de limpiarlo.

ESTANTE INTERIOR EXTRAÍBLE

⚠ NO coloque el estante extraíble en el lavavajillas. **NO** lo sumerja en agua. Lávelo solo a mano.

⚠ NO use estropajos metálicos ni lana de acero.

5. Limpie el estante con un detergente suave en agua tibia usando una esponja suave, un paño o un estropajo de nailon. Escurra la esponja o el paño para eliminar el exceso de agua antes de limpiar el equipo. Séquelo bien antes de usarlo

PANEL DE CONTROL

6. Abra la puerta del horno para desactivar el temporizador del horno.
7. Limpie con un detergente suave en agua tibia usando una esponja o paño suave. Escurra la esponja o el paño para eliminar el exceso de agua antes de limpiar el equipo.

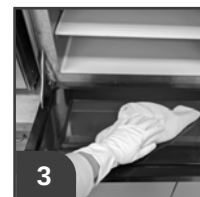
PROTECTOR DE LA ANTENA/CONTRA SALPICADURAS

El protector de la antena (o protector contra salpicaduras/grasa) es una parte vital del diseño del horno. Limpie el protector en su lugar para evitar que las salpicaduras de alimentos o los restos se acumulen en el techo del horno.

⚠ NO rocíe la solución de limpieza directamente sobre el protector de la antena/ contra salpicaduras.

8. Desenchufe el horno 

9. Limpie la protección de la antena con un detergente suave en agua tibia con una esponja o un paño suave. Escurra la esponja o el paño para eliminar el exceso de agua antes de limpiar el equipo.



Cuidado y limpieza (continuación)

Consulte la página anterior para obtener recomendaciones detalladas del cuidado diario y de la limpieza.

Cuidado y limpieza semanal

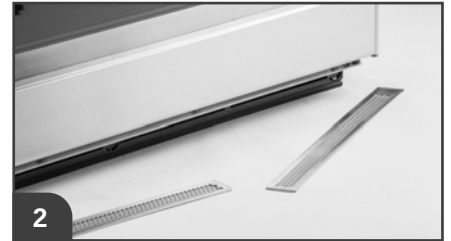
FILTROS DE AIRE

Los filtros de aire magnéticos se encuentran debajo de la puerta del horno. Limpie el filtro de entrada de aire cada semana para un flujo de aire adecuado.

⚠ IMPORTANTE: Para evitar el sobrecalentamiento y daños en el horno, limpie los filtros de aire periódicamente.

⚠ PRECAUCIÓN: NO utilice el horno sin los filtros de aire en su lugar.

1. Desenchufe el horno. 
2. Retire los filtros magnéticos.
3. Lave el filtro con agua caliente y detergente suave. Enjuáguelo y séquelo bien.
4. Vuelva a instalar los filtros de aire limpios.



Cuidado y limpieza mensual

SALIDAS DE AIRE DE DESCARGA

Revise mensualmente si hay obstrucciones a lo largo de la rejilla de descarga en la parte superior, central y posterior del horno. NO bloquee ni obstruya los filtros o persianas del horno. Manténgalos despejados para garantizar un flujo de aire adecuado.

Guía de cocina

El horno microondas ACP puede hacer su trabajo más fácil. Cocinará con anticipación y podrá preparar más porciones. También pasará menos tiempo preparando platos especiales.

Para asegurar resultados constantemente buenos, deberá recordar algunas pautas simples.

Variables alimentarias

La cocción en microondas puede verse directamente afectada por diferentes variables alimentarias.

La forma de los alimentos puede afectar en gran medida el tiempo de cocción. Los alimentos que son planos y delgados se calientan más rápido que los alimentos más gruesos. Por ejemplo, una cazuela se cocinará más rápido en un plato plano, que si se amontona en un plato pequeño. Los alimentos cortados en trozos pequeños se cocinarán más rápido que los alimentos de gran tamaño. Las piezas deben ser de un tamaño y forma uniformes para lograr una cocción más homogénea, sino las piezas más pequeñas se cocinarán más rápido. La mayor parte de la cocción se lleva a cabo dentro de 3/4" (1,9 cm) de la superficie del alimento. El interior de los alimentos grandes o densos se calienta por el calor que se conduce desde la capa exterior de los alimentos. La cocción más uniforme se produce con los alimentos planos con forma de rosquilla. Para obtener mejores resultados, cocine alimentos que tengan tamaños y formas similares.

La cantidad o el volumen de un alimento pueden afectar el tiempo de cocción. A medida que aumenta el volumen de los alimentos, el tiempo necesario para cocinar o calentar el producto aumenta casi proporcionalmente. Si se coloca el doble de cantidad de comida en el horno, tomará casi el doble de tiempo para cocinar. Para determinar el tiempo para cantidades más grandes, multiplique el tiempo de la porción individual por la cantidad aumentada y luego reduzca el tiempo total de cocción en aproximadamente un 20 %.

La densidad de los alimentos puede afectar en gran medida su tiempo de cocción. Los alimentos porosos, como panes, pasteles o bollería, se calentarán mucho más rápido que las carnes densas del mismo tamaño. Los alimentos porosos absorben las microondas rápidamente en todas partes. Las carnes absorben las microondas principalmente en la superficie exterior, y el interior se calienta por conducción, por lo que aumenta su tiempo de cocción. Las carnes se pueden cocinar en una salsa si se desea. Debido a su contenido de humedad, una salsa se calentará rápidamente. El calor se transferirá a la carne, por lo que la carne se calentará más rápido debido al calor por conducción, y por las microondas.

La temperatura inicial de los alimentos afecta su tiempo de cocción. Para cada grado de temperatura que el alimento debe aumentar, se debe suministrar una cantidad definida de energía. Las temperaturas iniciales menores requieren mayor energía y tiempo para cocinarse. Por lo tanto, los alimentos con la temperatura del refrigerador requieren un tiempo de cocción mayor que los alimentos a temperatura ambiente. Los alimentos que ya están ligeramente calientes, se calentarán en el horno con rapidez.

El contenido de humedad de los alimentos afecta su tiempo de cocción. Cuanto mayor sea el contenido de humedad de un alimento, mayor será su tiempo de cocción.

El contenido de sal, grasa y azúcar de los alimentos afecta su tiempo de cocción. Los alimentos que contienen niveles altos de sal, grasa y azúcar se calientan con rapidez, y pueden alcanzar temperaturas mucho mayores que los alimentos que tienen niveles bajos de sal, grasa y azúcar. Los alimentos que tienen niveles más bajos de sal, grasa y azúcar requieren tiempos de cocción más largos.

La disposición de los alimentos en el horno microondas afecta la forma en que los alimentos se cocinan. Una disposición en "círculo" es lo mejor. Utilice utensilios circulares siempre que sea posible. Además, organice alimentos, como las papas horneadas, en un círculo, en lugar de en filas para cocinarlas. Cuando solo se cocine un alimento, colóquelo en el centro de la bandeja de vidrio del horno para cocinarlo.

Guía de cocina (continuación)

Manipulación de alimentos

A veces, las recetas sugieren manipular o mover alimentos durante la cocción. Hay varias formas de manipulación:

Revolver se requiere con menos frecuencia en la cocción en microondas que en la cocina convencional. En la cocina convencional, se usa una cuchara para remover los alimentos en una sartén de abajo hacia arriba, y así distribuir el calor con uniformidad. En la cocción con microondas, también se revuelve para redistribuir el calor de algunos alimentos, pero es necesario revolver desde el exterior de un plato hacia el interior, o el centro. Si una receta indica que se debe revolver una o dos veces durante la cocción, revuelva en intervalos aproximadamente regulares. Por ejemplo, en un período de cocción de 12 minutos, si una receta indica que se revuelva dos veces, hágalo después de 4 minutos de cocción, y de nuevo, después de 8 minutos de cocción. Sin embargo, no es necesario ser preciso. Revuelva solo cuando sea necesario. Cuando se utilizan ajustes o niveles de potencia menores, no se necesita revolver tanto. Algunos ejemplos de alimentos que pueden requerir revolver son los budines, algunas cazuelas, algunas salsas, algunas sopas y algunos platos con huevo. Otros alimentos no se pueden revolver. Estos alimentos se deben reacomodar o girar.

Algunos alimentos no se pueden revolver y se deben reposicionar o reacomodar durante la cocción. Algunos ejemplos incluyen las papas al horno, las magdalenas (en moldecitos), los trozos de pollo y otros. La reorganización permite una cocción más uniforme de los alimentos. Los alimentos que se cocinan cubiertos o que se preparan con niveles de cocción más bajos, por lo general, requieren poca reorganización.

Hay dos tipos de rotación. Cuando los alimentos no se pueden remover, deben rotarse. Los alimentos que se cocinan cubiertos o que se cocinan con niveles más bajos, en general, requieren poca rotación.

Darle vuelta los alimentos: Se le debe dar vuelta a los alimentos para distribuir el calor. La carne y las aves de corral son dos tipos de alimentos que a veces se "dan vuelta". Algunos ejemplos son los asados, los pavos y los pollos enteros. Los productos de carne pequeños, como las porciones de aves de corral, pueden necesitar que se les dé vuelta cuando forman parte de guisos o cuando están en una sartén para dorar.

Platos que se giran o se rotan: Hay algunos alimentos que no se pueden revolver, reorganizar o dar vuelta. Por lo tanto, el plato de cocción se debe girar o se rotar. Un medio giro significa agarrar el plato y girar la porción del plato que da a la puerta del horno, hasta que llegue a la parte posterior de éste. Algunos ejemplos de alimentos que a veces se giran o se rotan en un plato de cocción incluyen pasteles, tartas o soufflés. Cuando se preparan alimentos con ajustes o niveles de cocción más bajos, no se requiere voltear tanto los platos en cocción.

Utensilios para microondas

Nunca utilice recipientes o cubiertas de cocción con contenido metálico. Esto incluye todos los metales y esmaltados de núcleo metálico, láminas y contenedores con recortes metálicos. Los recipientes de cocina adecuados incluyen productos de papel, vidrio, porcelana, tela y cestas de mimbre.

RECOMENDADO	NO RECOMENDADO
Sartenes de plástico ámbar de alta temperatura con tapas	Papel aluminio
Bolsas de plástico aptas para microondas para porciones individualizadas	Bolsas de compras
Vidrio/Cerámica	Papel reciclado
Tela de fibra natural	Cristal al plomo
Papel no reciclado	Periódicos
Plástico	Metal
Madera	Porcelana metálica recortada

PRUEBA DE UTENSILIOS

Utilice la siguiente prueba para verificar la seguridad de los utensilios en el microondas.

1. Coloque el vaso medidor de agua junto al plato vacío que se va a probar en el microondas.
2. Caliente a plena potencia durante un minuto.
3. Compruebe la temperatura del plato y del agua.
 - Si el plato permanece fresco y el agua caliente, el plato es seguro para el microondas.
 - Si el plato está ligeramente caliente, úselo para cocinar por poco tiempo.
 - Si el plato está caliente y el agua fresca, no lo use. El plato permanece fresco si no absorbe las microondas, y las microondas son absorbidas por el agua. El plato se calienta si absorbe las microondas.

Consejos de cocina

Cubra los alimentos para una cocción más rápida y uniforme. Se pueden utilizar tapas de vidrio, envolturas de plástico, cubre-plateos u otros productos de papel. No selle el recipiente. En su lugar, permita que se ventile el vapor en todo momento.

Perfore las bolsas, las cubiertas de envoltura de plástico y todos los alimentos con un recubrimiento o membrana fina, como papas, calabazas, tomates, huevos, etc. Esto evita un estallido en el horno y permite la expansión, o la salida del vapor.

Los alimentos se deben emplatar con cuidado. Para obtener mejores resultados, ubique alimentos, como verduras o artículos de tipo cazuela alrededor del borde del plato de forma uniforme, con un poco menos de profundidad en el centro. Los bordes de los alimentos no deben superponerse ni sobresalir del recipiente. Cubra las carnes con salsa o su jugo, y humedezca todos los alimentos secos que no sean panes o productos de pastelería.

No apile alimentos o platos ya emplatados en el horno. En su lugar, al cocinar más de una porción o en bandejas, todos los platos deben colocarse al mismo nivel en el horno, con espacio entre todos los recipientes.

Instrucciones de cocción

Consejos para la cocción al vapor

1. Recipientes de cocina
 - a. Siempre caliente o cocine los alimentos en recipientes cubiertos para lograr lo siguiente:
 - Retención de vapor para una cocción eficiente y para mantener la humedad de los alimentos
 - Resultados y temperaturas de cocción uniformes
 - El interior del horno más limpio y la prevención de salpicaduras de los alimentos
 - b. La cerámica, el papel, la porcelana, el poliestireno extruido, el vidrio y el plástico son materiales adecuados para usar en hornos microondas.
Se recomienda un recipiente ámbar resistente a altas temperaturas para TODOS los productos, especialmente aquellos con alto contenido de grasa o azúcar, ya que estos ingredientes se calientan muy rápidamente.
2. Temperatura de los alimentos
 - a. Para alcanzar una temperatura de servicio obligatoria, los alimentos congelados requieren un mayor tiempo de cocción que los artículos refrigerados.
 - b. Artículos refrigerados:
 - Los artículos almacenados a 40 °F (4 °C) en el refrigerador deben estar cubiertos mientras se calientan, excepto panes, postres o cualquier producto con un recubrimiento empanizado, ya que deben calentarse sin tapar para evitar que se ablanden.
 - c. Artículos a temperatura ambiente:
 - Los alimentos que se mantienen a temperatura ambiente, como los artículos enlatados o vegetales, requerirán menos tiempo para calentarse que los artículos refrigerados.
 - d. Los alimentos preparados convencionalmente deben estar ligeramente poco cocidos para evitar la cocción excesiva cuando se recalientan con el vapor del microondas.
 - e. Después de que se ha completado un ciclo de vapor, las temperaturas internas de los alimentos siguen aumentando ligeramente debido al vapor.
3. Estructura de los alimentos
 - a. Los alimentos que son ricos en grasa, azúcar, sal y humedad atraen y absorben rápidamente la potencia del microondas, lo que permite un tiempo de cocción más corto.
 - b. Los artículos ricos en proteínas o fibra requieren un tiempo de cocción más largo, debido a una absorción más lenta de la potencia del microondas.
4. Cantidad
 - a. A medida que aumenta la masa de los alimentos, también lo hará el tiempo de cocción necesario.

Consulte y cumpla con todas las directrices del Código de Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)/la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) al cocinar o calentar alimentos.

Antes de llamar al servicio técnico

Registre todas las inspecciones y reparaciones para referencia futura.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas que pueden causar lesiones personales graves o la muerte, no quite la cubierta exterior en ningún momento. Solo un administrador autorizado debe quitar la carcasa exterior.

SÍNTOMA	POSIBLE CAUSA
El ventilador del horno funciona y la luz permanece encendida después de que el ciclo de cocción se ha completado	El ventilador enfría los componentes del horno. Es normal que el ventilador funcione durante 60 segundos
El ventilador del horno funciona cuando el horno no está cocinando	Operación normal
El horno no funciona	Confirme que el horno está enchufado. Revise el fusible o el disyuntor. Confirme que el horno esté conectado al circuito correspondiente. Confirme que el horno esté en circuito polarizado y con conexión a tierra. Contacte al electricista para confirmar.
Si el horno no admite entradas cuando se presionan los botones	Asegúrese de que el horno esté encendido. Abra y cierre la puerta del horno. Presione el botón de nuevo.
El horno funciona intermitentemente	Revise los filtros de aire y el área de descarga en busca de obstrucciones
El horno funciona, pero no calienta los alimentos	Coloque una taza de agua fría en el horno. Caliente por un minuto. Si la temperatura del agua no aumenta, el horno no está funcionando correctamente y se debe llamar al servicio técnico.
Se muestra "Limpiar filtro"	Esto es normal y aparecerá durante 24 horas.
Si el horno funciona mal o muestra "LLAME AL SERVICIO" o un ERROR con un número	El control del horno está equipado con un sistema de autodiagnóstico. El sistema de autodiagnóstico le avisa si hay un error o problema. Cuando el control electrónico señale un problema, siga los pasos que se indican a continuación. 1. Número de registro mostrado. 2. desenchúfelo, espere 1 minuto y vuelva a enchufarlo. Desconectar el suministro eléctrico puede eliminar el código de servicio. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
Aparece "CALIENTE" en la pantalla	El magnetrón del horno está sobrecalentado. El horno interrumpe automáticamente la secuencia de cocción y enciende el ventilador de enfriamiento hasta que se alcanza la temperatura normal. Cuando los magnetrones se enfrían a la temperatura normal, el horno vuelve al modo LISTO.
LLAME AL SERVICIO (parpadeando después del ciclo de cocción)	Es posible que el horno no funcione a plena potencia. Comuníquese con el servicio autorizado.



Correo electrónico: commercialservice@acpsolutions.com

Para ver la documentación completa del producto, visite:
www.acpsolutions.com