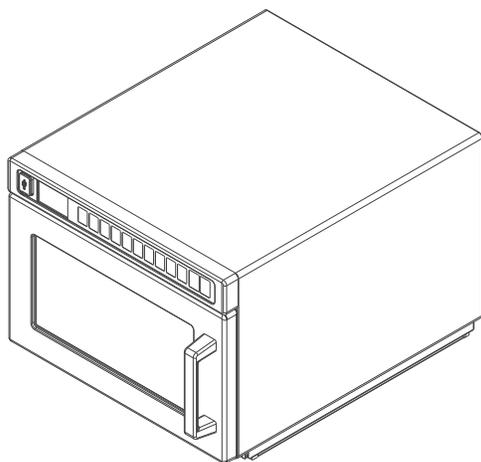
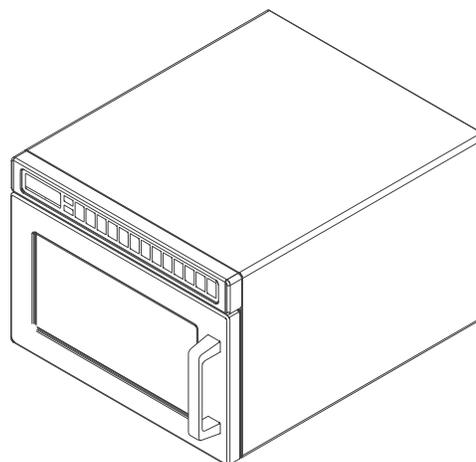


Manual del usuario

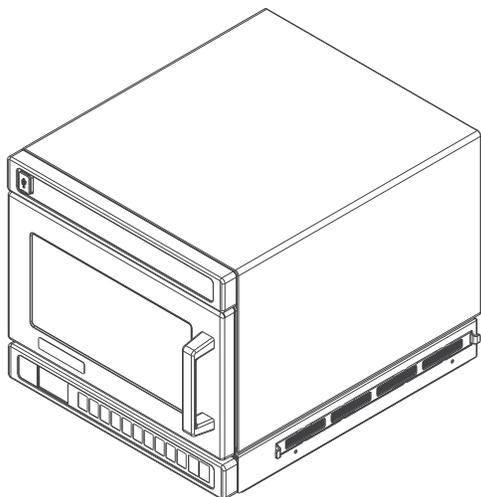
HORNOMICROONDAS COMPACTORES RESISTENTE PARA USO COMERCIAL
[0.6 pies cúbicos (17 litros)]



ESTILO 1



ESTILOS 2 Y 3



ESTILO 4

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

ÍNDICE

Identificación del modelo	2
Recursos del horno en línea	2
Instrucciones importantes de seguridad	3-4
Instalación y conexión a tierra	5
Estilos 1 y 4	
Panel de control y características	6
Características de cocción y programación	7
Funcionamiento	8-9
Pantallas de programación	10
Programación	11-12
Unidad flash USB	13
Opciones del usuario	14
Estilos 2 y 3	
Panel de control y características	15
Pantallas y funcionamiento	16-17
Funcionamiento y programación	17
Opciones del usuario	18
Guía de cocción	19-20
Instrucciones de cocción	21
Cuidado y limpieza	22-23
Antes de llamar al servicio técnico	24

Identificación del modelo

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

Número de modelo: _____
Número de fabricación: _____
Número de serie o S/N: _____
Fecha de compra: _____
Nombre y dirección del distribuidor: _____

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

- **Dentro de** Estados Unidos o Canadá, llame sin costo al 866-426-2621.
- **Fuera de** Estados Unidos y Canadá, llame al 319-368-8195.
- **Correo electrónico:** commercialservice@acpsolutions.com

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

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

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

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



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 del horno en línea

APLICACIÓN DE PROGRAMACIÓN ACP



Descargue e instale la aplicación de programación ACP para crear, editar y personalizar el menú y mostrar configuraciones para su horno con una computadora de escritorio o tableta. Para descargar la mejor y más reciente versión de la aplicación de programación ACP, visite acpsolutions.com/oven-programming/

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

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

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN

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

Uso General:

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

Normas Adicionales de Seguridad para Hornos Microondas:

15. **No** use el horno si no tiene carga o alimentos en su cavidad.
16. Utilice solamente palomitas de maíz que vienen en bolsas diseñadas y rotuladas para uso en hornos microondas. **El tiempo necesario para que empiecen a saltar las palomitas varía de acuerdo con el vatiaje del horno.** Una vez que dejen de hacerlo, apague el microondas. De lo contrario, las palomitas se chamuscarán o se quemarán. No desatienda el horno.
17. **No** introduzca utensilios metálicos en el horno.
18. El equipo DEBE ser inspeccionado anualmente por un servicio técnico autorizado. Registre todas las inspecciones y reparaciones como material de referencia.

Calentando Alimentos y Líquidos:

7. Debido a su tensión superficial, los líquidos, como agua, café o té, pueden calentarse por encima de su punto de ebullición sin dar muestras de estar hirviendo. No necesariamente los verá hervir o burbujear cuando extraiga el recipiente del microondas. **POR CONSIGUIENTE, LOS LÍQUIDOS PUEDEN EMPEZAR A HERVIR Y SALPICAR AL INTRODUCIRLES UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de sufrir lesiones:
 - a. No recaliente el líquido.
 - b. Remueva el líquido antes de empezar a calentar y a mitad del proceso.
 - c. No utilice recipientes de lados rectos con cuello angosto.
 - d. Después de calentar el líquido, deje reposar el recipiente dentro del microondas por un breve tiempo antes sacarlo.
 - e. Tenga sumo cuidado cuando le introduzca una cuchara u otro utensilio al recipiente.
8. **No** utilice el horno para freír alimentos completamente inmersos en aceite. El aceite podría recalentarse y su manipulación resultaría peligrosa.
9. **No** utilice energía de microondas para cocinar o recalentar huevos en su cáscara o con la yema íntegra. La presión puede acumularse y hacer explosión. Antes de cocinar, perforo la yema con un tenedor o un cuchillo.
10. Perfore la piel de papas, tomates y alimentos similares antes de cocinar con energía de microondas. Si la piel está perforada, el vapor puede escapar uniformemente.
11. **No** caliente recipientes cerrados ni bolsas plásticas en el horno. Los alimentos y líquidos pueden expandirse rápidamente y hacer que se rompa el recipiente o la bolsa. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de calentar.
19. **No** haga palomitas de maíz en este horno.
20. **No** introduzca utensilios metálicos en el horno salvo si así lo recomiendan los fabricantes de alimentos para microondas o si la receta específica el uso de utensilios metálicos en el modo de convección o combinación. De ser posible, caliente los alimentos en recipientes de cristal o porcelana.
21. En el modo de convección, la temperatura del horno deberá alcanzar los 232°C como mínimo. Asegúrese que el fabricante recomiende el uso de materiales de plástico, papel u otros materiales combustibles para resistir la temperatura máxima del horno.
22. Las parrillas, los utensilios, los cercos de las parrillas y las superficies del horno podrían calentarse durante o luego del uso. Utilice utensilios o vestimenta de protección, tales como tenazas para cacerolas o guantes para hornos cuando sea necesario para evitar quemaduras.
23. **No** desenchufe el horno inmediatamente después de usarlo. El ventilador interno debe enfriar el horno para evitar el daño de los componentes eléctricos.
24. **Attenzione:** per evitare ustioni, non utilizzare contenitori pieni di liquidi o prodotti da cucina che diventino liquidi dopo essere stati riscaldati oltre i livelli facilmente osservabili.

Normas Adicionales de Seguridad para Hornos Combinados:

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instalación y conexión a tierra

Instrucciones de conexión/descarga a tierra

El horno **DEBE** tener conexión a tierra. Esta 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 cuenta con un cordón con cable de tierra y un enchufe a tierra. La conexión debe hacerse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y con conexión a tierra.



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

NO utilice una extensión eléctrica.

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

TERMINAL DE TIERRA EQUIPOTENCIAL EXTERNA (solo exportación)

El equipo cuenta con una terminal de conexión a tierra secundaria. La terminal proporciona conexión a tierra externa, además de las clavijas con descarga a tierra del enchufe. Situada en la parte externa del horno, la terminal está marcada con el símbolo que se muestra a la derecha

Instalación

Desembalaje del horno

- Inspeccione el horno para ver si tiene daños, tales como abolladuras en la puerta o en el interior del horno.
- Informe de inmediato cualquier abolladura o rotura al lugar donde lo compró. **No intente utilizar el horno si está dañado.**
- Quite todos los materiales de embalaje del interior del horno.
- Si el horno ha estado guardado en una zona sumamente fría, espere unas horas antes de conectar el cable de alimentación.

Interferencia de radio

El funcionamiento con microondas puede causar interferencias en la radio o la televisión. Reduzca o elimine la interferencia haciendo lo siguiente:

- Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno de acuerdo con las instrucciones en la sección "Cuidado y limpieza".

Colocación del horno

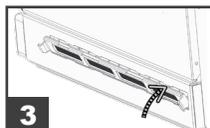
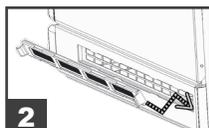
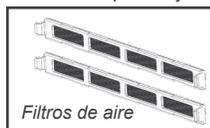
- No instale el horno al lado de una fuente de calor, ni encima de esta, como por ejemplo, un horno para pizza o una freidora. Esto puede impedir que el horno funcione correctamente y podría reducir la vida útil de las piezas eléctricas.
- No bloquee ni obstruya los filtros del horno. Deje espacio para realizar la limpieza.
- Instale el horno en una superficie plana del mostrador.
- Es necesario sellar este horno a la encimera para establecer un funcionamiento sanitario adecuado. Está fabricado con una junta de base diseñada para proporcionar este sello.
- Inspeccione la junta en busca de daños antes de colocar el horno sobre la encimera.
- Minimice el deslizamiento del horno para evitar daños a la junta.
- Cuando está en su lugar, esta junta tiene como objetivo evitar que los derrames de líquidos en las superficies adyacentes del mostrador pasen por debajo de partes inaccesibles del equipo.

Instale los filtros de aire (Modelos de Estilo 4)

Sistemas de horno con dos (2) filtros de aire pegados a la base de su interior.

⚠️ NO utilice el horno sin los filtros de aire instalados.

- Retire y deseche la cinta.
- Localice el filtro de aire en las rejillas empotradas a lo largo de la base del lado izquierdo y el derecho del horno.



⚠️ ADVERTENCIA
Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o muerte, este horno debe estar conectado a tierra y no se debe modificar el enchufe.

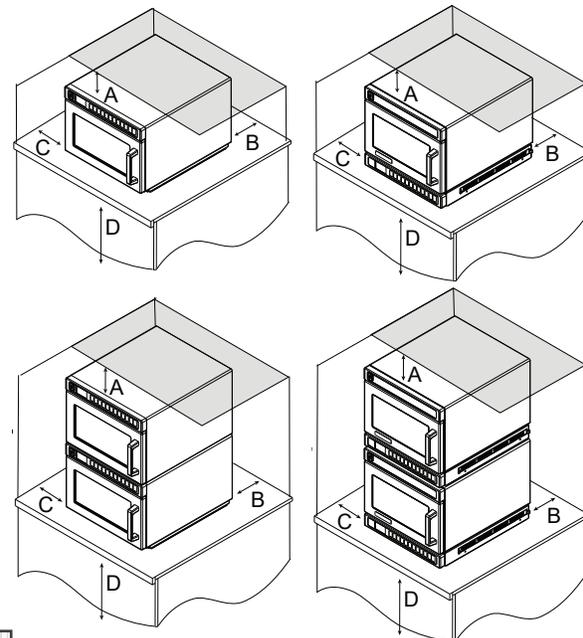
⚠️ ADVERTENCIA
Riesgo por peso excesivo
Se necesitan dos o más personas para mover e instalar el horno. Si intenta hacerlo solo, puede lesionar su espalda u otras partes del cuerpo



- Incline el filtro de aire con el borde inferior ubicado dentro de la base de la parrilla empotrada.
- Gire la parte superior del filtro de aire para ajustarla en su lugar.
- Repita los pasos 2 a 4 con el filtro de aire en el otro lado.

ESPACIOS LIBRES PARA LA INSTALACIÓN DEL HORNO

- Deje por lo menos 2" (5.1 cm) de espacio en la parte superior del horno. Un flujo de aire adecuado alrededor del horno enfría los componentes eléctricos. Si el flujo de aire es restringido, el horno podría no funcionar correctamente, y se reduce la vida útil de las piezas eléctricas.
- Modelos generales de mercado:** No existe ningún requisito de espacio de instalación para la parte posterior del horno.
Únicamente HDC21RB2, MCHDC21, HDC21DQ: Deje al menos 1 pulg. (2,54 cm) de espacio libre alrededor de 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.



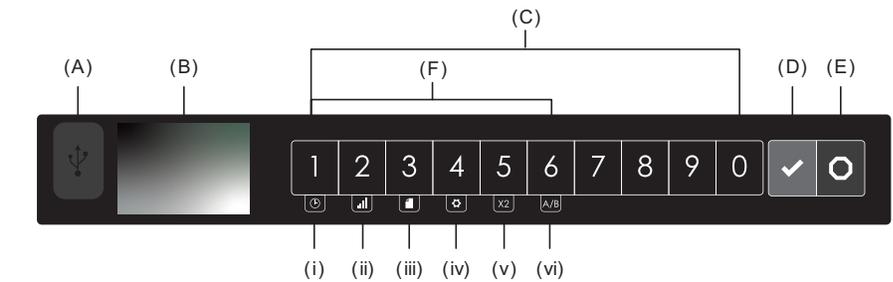
Nota: Se muestran cuatro estilos de controles: Estilo 1, Estilo 2, Estilo 3 y Estilo 4. Elija el control que coincida con la unidad.

El color del panel de control puede variar según el modelo.

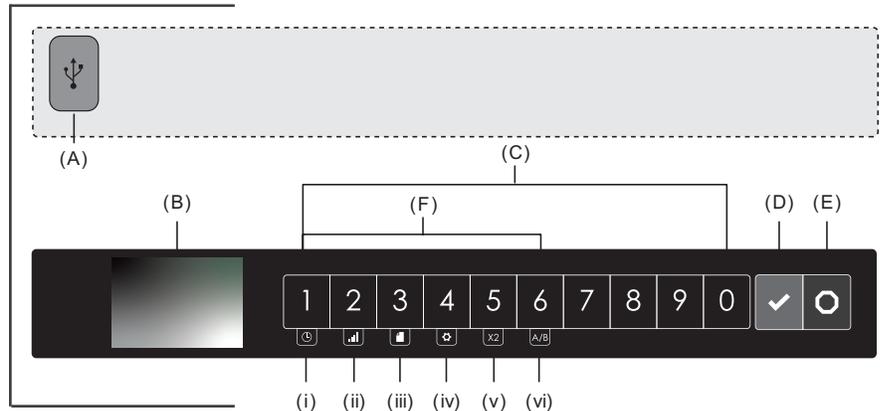
Características del panel de control

- (A) **PUERTO USB (algunos modelos)**
Compatible con unidades flash USB estándar. Permite la importación/exportación de configuraciones programadas y opciones del usuario, y actualizar firmware.
- (B) **PANTALLA**
Pantalla LCD color de 2.8"
- (C) **TECLADOS NUMÉRICOS**
Se utilizan para preestablecer programas de cocción; ingresar configuraciones; navegar por la pantalla; y/o activar funciones secundarias del teclado.
- (D) **TECLADO DE INICIAR/OK**
Comienza a cocinar en modo de entrada del tiempo manual. Reinicia un ciclo de cocción interrumpido. Se utiliza para guardar configuraciones y entradas. Alterna entre páginas en los Modos de Programación y Opciones del usuario.
- (E) **TECLADO DETENER/REINICIAR**
Interrumpe el funcionamiento y/o sale de modos y menús

ESTILO 1



ESTILO 4



(F) **TECLADOS DE FUNCIÓN SECUNDARIA**

Para activarlo, mantenga pulsado el teclado numérico correspondiente durante 0.75 segundos.

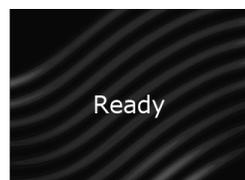
Nota: El tiempo que debe mantener presionado puede configurarse entre 0.75 – 2 segundos según la opción de fábrica.

- (i) **Modo de registro del tiempo manual (teclado “1”)**
Permite al operador calentar alimentos sin cambiar los teclados del programa preestablecidos.
- (ii) **Nivel de potencia (teclado “2”)**
Se utiliza para establecer el nivel de potencia del microondas del 0 % al 100 % en incrementos del 10 % (1 = 10 % potencia, 2=20 %, 3=30 %, etc.) mientras está en Modo de entrada de tiempo manual. Se utiliza para editar el FACTOR DE COCCIÓN mientras está en Modo de programación.
- (iii) **Modo de programación (teclado “3”)**
Edita los programas preestablecidos y/o crea programas nuevos de cocción personalizados.
- (iv) **Opciones del usuario (teclado “4”)**
Esto permite al usuario personalizar varias configuraciones del horno.
- (v) **X2: Cocción del doble de la cantidad (teclado “5”)**
Aumenta un tiempo de cocción preestablecido en un porcentaje del tiempo de cocción original, también conocido como FACTOR DE COCCIÓN. Se utiliza para cocinar porciones múltiples de alimentos.
- (vi) **Menú A/B (teclado “6”)**
Alterna la selección de menús entre dos conjuntos de configuraciones de cocción programados. La función “Menú A/B” solo está disponible cuando la opción de fábrica PERMITIR MENÚ AB está activada

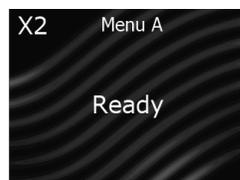
Pantallas generales

PANTALLA LISTO

Indica que el horno está listo para funcionar. El operador puede presionar los teclados para comenzar a preestablecer programas o para activar las funciones secundarias del teclado.



- Menú A/B desactivado
- Cantidad X2 desactivada



- Menú A abierto
- Cantidad X2 activada

PANTALLA DE ESPERA



PANTALLA DE PUERTA ABIERTA



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.

TECLADO DEL PROGRAMA PREESTABLECIDO

El horno puede almacenar entre 10 y 200 programas de cocina en la memoria. La cantidad disponible varía según la Opción del usuario de “Entrada de dígitos” y la configuración de fábrica de “Menú A/B”

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

“Menú A/B” solo disponible cuando la opción de fábrica PERMITIR MENÚ AB está activada

OPCIÓN DEL USUARIO ENTRADA DE DÍGITOS	PROGRAMAS DE COCCIÓN DISPONIBLES	
	SI “MENÚ A/B” ESTÁ DESACTIVADO	SI “MENÚ A/B” ESTÁ ACTIVADO
1 Dígito único	10 programas (0-9) (10 programas de cocción en total)	2 secciones de menú (A o B) ↳ 10 programas por menú (0-9) y (0-9) (20 programas de cocción en total)
01 Dígito doble	100 programas (00-99) (100 programas de cocción en total)	2 secciones de menú (A o B) ↳ 50 programas por menú (00-49) y (00-49) (100 programas de cocción en total)
1 Carpetas	10 carpetas (0-9) ↳ 10 programas por carpeta (0-9) (100 programas de cocción en total)	2 secciones de menú (A o B) ↳ 10 carpetas por menú (0-9) y (0-9) ↳ 10 programas por carpeta (0-9) y (0-9) (200 programas de cocción en total)

INDICACIÓN DE CANTIDAD (algunos modelos)

Nota: Solo disponible cuando la opción de fábrica PERMITIR INDICACIÓN DE CANTIDAD está activada e “Indicación de cantidad” está activada en las “Opciones del usuario”

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

Métodos de cocción y programación

COCINAR CON TECLADOS DEL PROGRAMA PREESTABLECIDOS

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

ENTRADA MANUAL DEL TIEMPO DE COCCIÓN

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

PROGRAMACIÓN MANUAL DEL TECLADO

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

CARGAS DE PROGRAMACIÓN USB

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

APLICACIÓN DE PROGRAMACIÓN ACP

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

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



Interrumpir el funcionamiento

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



Cancelación de errores

Si el horno no está cocinando, presione la tecla DETENER/REINICIAR para borrar la pantalla.

Si el horno está cocinando, presione la tecla DETENER/REINICIAR una vez para detener el horno y luego nuevamente para borrar la pantalla.

Si la puerta del horno está abierta y el tiempo se muestra en la pantalla, cierre la puerta del horno y presione la tecla DETENER/REINICIAR para borrar la pantalla.

Funcionamiento de los teclados de programas preestablecidos

De fábrica, este horno viene preprogramado con varias secuencias de cocción en la memoria. Para calentar con un programa preestablecido, presione los teclados numéricos. El horno comenzará a calentarse automáticamente.

- Abra la puerta del horno, coloque los alimentos y cierre la puerta del horno.
 - La pantalla LISTO está desactivada
 - Si no presiona el teclado en 60 segundos, abra y cierre la puerta del horno nuevamente.
- Presione el (los) teclado(s) numérico(s) deseado(s)
 - Cocción con teclado de dígito único:** presione un solo teclado (0-9)
 - Cocción con teclado de dos dígitos:** presione los dos teclados, en orden, del número de dos dígitos para obtener la secuencia de cocción deseada (00-99)
 - Carpetas:** presione un teclado para abrir una carpeta (0-9), seguido por el teclado para obtener la secuencia de cocción deseada (0-9)

Nota: Para cambiar la opción de "Entrada de dígitos", consulte la sección "Opciones del usuario" en este manual
- El horno comienza a funcionar y empieza la cuenta regresiva del tiempo.
 - La pantalla muestra el nombre del programa y la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
 - Si se requiere tiempo de cocción adicional, presione los teclados preestablecidos antes o después de que termine el ciclo de cocción.
- Al final del ciclo de cocción, el horno emite un pitido. Retire cuidadosamente los alimentos del horno.

5

X2

X2: COCCIÓN DEL DOBLE DE LA CANTIDAD (opcional)

Mantenga presionado el teclado numérico "5"/X2 para activar la función de doble cantidad.

- "X2" aparece en el centro superior de la pantalla cuando está activado.
- Presione los teclados numéricos deseados.
- La pantalla muestra el nombre del programa y la cuenta regresiva del tiempo de cocción para dos cantidades.

6

A/B

MENÚ A/B (algunos modelos)

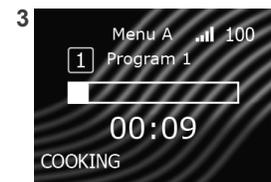
Mantenga presionado el teclado numérico "6" para alternar entre los menús A y B.

PROGRAMAS PREESTABLECIDOS DE FÁBRICA

Menú A

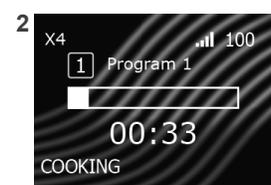
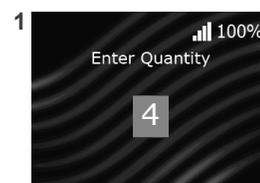
TECLADO	TIEMPO	ENERGÍA
1	10 s	100 %
2	20 s	
3	30 s	
4	45 s	
5	1:00 min.	
6	1:30 min.	
7	2:00 min.	
8	3:00 min.	
9	4:00 min.	
0	5:00 min.	

La configuración de fábrica puede variar según el modelo



Indicación de cantidad (algunos modelos)

- Presione el (los) teclado(s) numérico(s) deseado(s)
 - Se muestra la pantalla de INTRODUCIR CANTIDAD
- Introduzca la cantidad deseada con el teclado 1-9
 - La pantalla muestra el nombre del programa y la cuenta regresiva del tiempo de cocción.
 - La cantidad se muestra en la esquina superior izquierda.



1

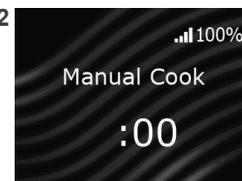
Modo de entrada del tiempo manual

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

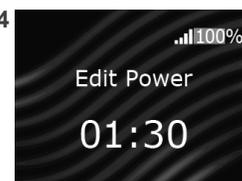
Desde la pantalla de LISTO o PUERTA ABIERTA:

- Abra la puerta del horno, coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta
 - Se muestra la pantalla LISTO. Funcionan el ventilador y la luz
 - Si no presiona el teclado en 60 segundos, abra y cierre la puerta del horno nuevamente
- Presione y mantenga pulsado el teclado numérico "1"/REGISTRO DE TIEMPO
 - Se muestra la pantalla COCCIÓN MANUAL
- Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción deseado
- Presione y mantenga pulsado el teclado numérico "2"/NIVEL DE POTENCIA para cambiar el nivel de potencia.
 - Presione los teclados numéricos para ingresar la potencia de microondas en % ("1"=10 %, "2" = 20 %, etc.)
Para un nivel de potencia del 100 %, mantenga pulsado el teclado numérico "2"/NIVEL DE POTENCIA
- Pulse el teclado INICIAR/OK para comenzar a cocinar
 - El horno funciona y la pantalla hace la cuenta regresiva del tiempo de cocción
- Al final del ciclo de cocción, el horno emite un pitido. Retire cuidadosamente los alimentos del horno.

2



4



5



1

Registro de tiempo manual con etapas múltiples

La cocción por etapas permite ciclos de cocción consecutivos (etapas) sin interrupción.

Pueden introducirse hasta cuatro ciclos de cocción diferentes.

- Siga los pasos 1 a 4 de "Modo de entrada de tiempo manual" anterior para introducir las configuraciones para la etapa uno.
- Para introducir etapas de cocción adicionales:** Presione y mantenga pulsado el teclado numérico "1"/REGISTRO DE TIEMPO
 - Se muestra la pantalla ETAPA DE COCCIÓN MANUAL
- Para introducir el tiempo de cocción** para la *Etapa Dos*: Presione el teclado numérico "2"
 - Presione los teclados numéricos para ingresar el tiempo de cocción
 - Presione el teclado INICIAR/OK
- Para introducir el nivel de potencia** para la *Etapa Dos*: Presione el teclado numérico "6"
 - Presione los teclados numéricos para ingresar la potencia de microondas en % ("1"=10 %, "2"=20 %,etc.)
Para un nivel de potencia del 100 %, mantenga pulsado el teclado numérico "2"/NIVEL DE POTENCIA
 - Presione el teclado INICIAR/OK
- Para introducir etapas de cocción adicionales:** Repita los pasos 3 y 4 para cada etapa adicional, y sustituya los teclados numéricos correspondientes para cada etapa.
Ejemplo: Para la etapa tres, presione el teclado numérico "3" para editar el tiempo de cocción y el teclado numérico "7" para editar el nivel de potencia.
- Pulse el teclado INICIAR/OK para comenzar a cocinar

2



3-4



Pantalla de modo de programación

Indica que el horno está en modo de programación. El operador puede presionar los teclados para abrir las ubicaciones de programa y/o carpeta.

Nota: Las pantallas pueden variar según las Opciones de usuario de "Entrada de dígitos" y la configuración de fábrica de "Menú A/B"

(A) UBICACIONES DE PROGRAMAS/CARPETAS

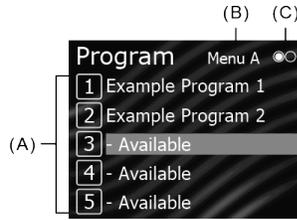
Los números representan las secuencias de cocción programadas y las ubicaciones de memoria disponibles. Las ubicaciones sin utilizar están etiquetadas como "- Disponible." Se resalta la primera ubicación disponible. El operador puede presionar los teclados para ver y editar las ubicaciones.

(B) DISTINCIÓN DE MENÚ A/B (algunos modelos)

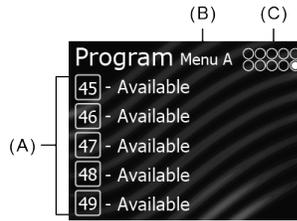
Muestra la sección del menú activa. El operador puede mantener presionado el teclado numérico "6" para alternar entre los menús A y B.

(C) PÁGINAS MÚLTIPLES

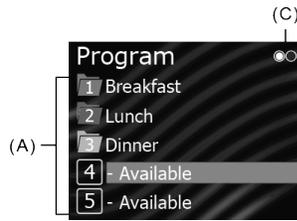
Los íconos de los botones de opción indican en el número de la página. La pantalla alterna automáticamente a la página siguiente cada 2 segundos. El operador puede presionar el teclado INICIAR/OK para alternar manualmente entre páginas.



- Entrada del dígito único
- Se muestra el Menú A
- Se muestra la Página 1 de 2
- "3" es la primera ubicación disponible



- Entrada del dígito doble
- Se muestra el Menú A
- Se muestra la Página 10 de 10



- Entrada del dígito de la carpeta
- Menú A/B desactivado
- Se muestra la Página 1 de 2
- "4" es la primera ubicación disponible

Pantalla de entrada del programa

Aparece cuando se abre un programa o una ubicación. La ubicación almacenada se representa con un número en la esquina superior derecha de la pantalla



- Entrada del dígito único
- Ubicación "3"



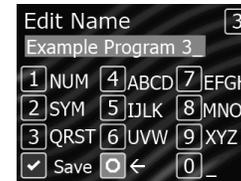
- Entrada del dígito doble
- Ubicación "12"

Funciones del teclado "Entrada de programa"

TECLADO	FUNCIÓN
1	Editar el tiempo de cocción - Etapa 1
2	Editar el tiempo de cocción - Etapa 2
3	Editar el tiempo de cocción - Etapa 3
4	Editar el tiempo de cocción - Etapa 4
5	Editar el nivel de potencia - Etapa 1
6	Editar el nivel de potencia - Etapa 2
7	Editar el nivel de potencia - Etapa 3
8	Editar el nivel de potencia - Etapa 4
9	Eliminar el programa
0	Editar el nombre del programa
INICIAR	Guardar
DETENER	Salir

Pantalla editar nombre

Aparece cuando se edita el nombre de un programa o de una carpeta. El operador puede presionar los teclados numéricos para ingresar un nombre. Para pasar por los caracteres disponibles, presione el mismo teclado en 1 segundo.



Funciones del teclado "Editar el nombre"

TECLADO	FUNCIÓN DE TEXTO
1	1234567890
2	.,!?'()/~@#\$\$%^*+.
3	QRSTqrst
4	ABCDabcd
5	IJLKijkl
6	UVWuvw
7	EFGHefgh
8	MNOPmnop
9	XYZxyz
0	(espacio)
INICIAR	(guardar y salir)
DETENER	(retroceso)

3

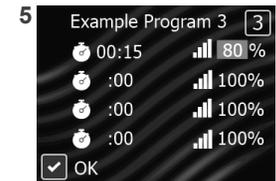
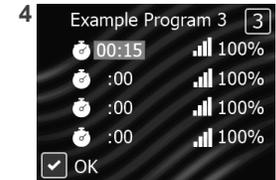
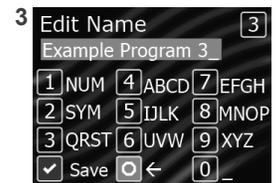
Modo de programación manual

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

Nota: Debe estar activada la Programación manual en las Opciones del usuario

Desde la pantalla de LISTO o PUERTAABIERTA:

- Mantenga pulsado el teclado numérico “3”/PROGRAMA
 - El horno mostrará una lista de programas preestablecidos y ubicaciones disponibles
 - Se resaltará la primera ubicación disponible. Si no hay ubicaciones disponibles, se resaltará el primer programa preestablecido en la primera página.
 - La pantalla alterna automáticamente a la página siguiente de las ubicaciones del programa cada 2 segundos. Seleccione el panel INICIAR para alternar automáticamente a la página siguiente.
- Pulse el (los) teclado(s) numérico(s) para abrir la ubicación deseada del programa
 - Se muestra la pantalla ENTRADA DE PROGRAMA.
- Para editar el nombre:** Presione el teclado numérico “0”
 - Se muestra la pantalla EDITAR NOMBRE
 - Presione los teclados numéricos para ingresar el nombre del programa.
 - Presione el teclado INICIAR/OK para guardar y volver a la pantalla de entrada del programa.
- Para editar el tiempo de cocción para la Fase Uno:** Presione el teclado numérico “1”
 - Presione los teclados numéricos para ingresar el tiempo de cocción
 - Presione el teclado INICIAR/OK para guardar y volver a la pantalla de entrada del programa
- Para editar el nivel de potencia de la Fase Uno:** Presione el teclado numérico “5”
 - Presione los teclados numéricos para ingresar la potencia de microondas en % (“1”=10 %, “2” = 20 %, etc.)
Para un nivel de potencia del 100 %, mantenga pulsado el teclado numérico “2”/ NIVEL DE POTENCIA
 - Presione el teclado INICIAR/OK para guardar y volver a la pantalla de entrada del programa
- Para guardar y salir del modo de programación:** Presione el teclado INICIAR/OK

**Programación manual de múltiples etapas de cocción**

La cocción por etapas permite ciclos de cocción consecutivos (etapas) sin interrupción. Pueden programarse hasta cuatro ciclos de cocción diferentes

- Siga los pasos del “Modo de programación manual” 1 a 5 anteriores.
- Repita los pasos 4 y 5 para cada etapa adicional, y sustituya los teclados numéricos correspondientes para cada etapa.
Ejemplo: Para la etapa dos, presione el teclado numérico “2” para editar el tiempo de cocción y el teclado numérico “6” para editar el nivel de potencia.
- Para guardar y salir del modo de programación:** Presione el teclado INICIAR/OK

3

2

Programación de cantidad X2

Esta característica permite agregar un porcentaje preestablecido del tiempo de cocción original, llamado *factor de cocción*, a la secuencia de cocción. El factor de cocción por defecto es del 80 %, a menos que se establezca la contrario.

EDITAR EL FACTOR DE COCCIÓN

Desde la pantalla de LISTO o PUERTA ABIERTA:

- Mantenga pulsado el teclado numérico “3”/PROGRAMA
- Pulse el (los) teclado(s) numérico(s) para abrir la ubicación deseada del programa
 - Se muestra la pantalla ENTRADA DEL PROGRAMA
- Mantenga pulsado el teclado numérico “2”/NIVEL DE POTENCIA
 - Aparece la pantalla EDITAR FACTOR DE COCCIÓN
 - Presione los teclados numéricos para ingresar el factor de cocción entre el 10 y el 100 %
 - Presione el teclado INICIAR/OK para guardar y volver a la pantalla de entrada del programa

**Programación de las carpetas (opcional)**

Nota: Primero deben activarse las carpetas en las Opciones de usuario > ENTRADA DE DÍGITOS.

NAVEGAR POR LAS CARPETAS

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

CREAR CARPETAS

Nota: La ubicación deseada del teclado debe estar vacía “- Disponible” antes de crear una carpeta.

Desde la pantalla de LISTO o PUERTA ABIERTA:

- Mantenga pulsado el teclado numérico “3”/PROGRAMA
 - El horno mostrará una lista de programas preestablecidos y ubicaciones disponibles
 - Se resaltará la primera ubicación disponible. Si no hay ubicaciones disponibles, se resaltará el primer programa preestablecido en la primera página.
 - La pantalla alterna automáticamente a la página siguiente de las ubicaciones del programa cada 2 segundos. Seleccione el panel INICIAR para alternar automáticamente a la página siguiente.
- Presione un teclado “- Disponible” de 0 a 9.
 - Se muestra la pantalla ENTRADA DEL PROGRAMA
- Para editar el nombre:** Presione el teclado numérico “0”. Presione los teclados numéricos para ingresar el nombre. Pulse el teclado INICIAR/OK para guardar el nombre.
- Para guardar la carpeta:** Presione el teclado INICIAR/OK.

**ELIMINAR CARPETAS**

Desde la pantalla de LISTO o PUERTA ABIERTA:

- Mantenga pulsado el teclado numérico “3”/PROGRAMA para ingresar al modo de programación.
- Mantenga pulsado el teclado numérico correspondiente a la carpeta para eliminarla.
 - El contenido de la carpeta eliminada se moverá al nivel superior

Exporte el menú a través de la unidad flash USB

Nota: Antes de comenzar, el “código PIN” debe estar activado en las Opciones del usuario. Desde la pantalla de LISTO o PUERTA ABIERTA:

1. Inserte la unidad flash en el puerto USB
2. Mantenga presionado el número del teclado “4”/OPCIONES DEL USUARIO
 - Aparece la indicación del código PIN
3. Presione los teclados 1-3-5-7-9 para introducir el MODO DEL SERVICIO
4. Pulse el teclado numérico correspondiente para seleccionar “Exportar a USB”
 - Aparece la pantalla EXPORTANDO.... El horno emite un pitido cuando se completa la exportación
 - Las configuraciones, los elementos del menú y los datos de uso del horno se cargarán a la unidad flash USB
5. Presione el teclado DETENER/REINICIAR para salir del MODO DEL SERVICIO. Retire la unidad flash USB

Importe el menú a través de la unidad flash USB

Nota: El archivo de menú debe tener formato .xml; debe ser el único archivo .xml en la unidad flash. El archivo de menú debe guardarse en el nivel superior (directorio raíz) de la unidad flash y no puede ubicarse dentro de ninguna carpeta.

Desde la pantalla de LISTO o PUERTA ABIERTA:

1. Inserte la unidad flash en el puerto USB
2. Mantenga presionado el número del teclado “4”/OPCIONES DEL USUARIO
 - Si se le solicita, introduzca el código PIN y presione el teclado INICIAR/OK
3. Pulse el teclado INICIAR/OK para desplazarse por las páginas de opciones de usuario hasta que aparezca “Cargar archivo”
4. Pulse el teclado numérico correspondiente para seleccionar “Cargar archivo”

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

 - Aparece la pantalla IMPORTANDO....
 - Aparece la pantalla de IMPORTACIÓN COMPLETA cuando se completa la importación
 - Las configuraciones y los elementos del menú ahora estarán cargados en el horno y listos para usar
5. Presione el teclado DETENER/REINICIAR para salir de OPCIONES DEL USUARIO. Retire la unidad flash USB



Aplicación de programación ACP

Para los menús más grandes y más complejos, podría ser más manejable crear y editar menús al usar la aplicación de programación ACP.

Para obtener las instrucciones detalladas, visite:

www.acpsolutions.com/oven-programming/

Abra el menú en la aplicación de programación ACP

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

1. Inserte la unidad flash en el puerto USB de la computadora.
2. Abra la aplicación de programación ACP.
3. Seleccione el “Archivo”, luego “Abrir”. Navegue a la unidad flash. Seleccione el archivo de menú (formato .xml) y ábralo

ACTIVAR/DESACTIVAR EL CÓDIGO PIN

Desde la pantalla de LISTO o PUERTA ABIERTA:

1. Mantenga presionado el número del teclado “4”/OPCIONES DEL USUARIO
 - Si se le solicita, introduzca el código PIN y presione el teclado INICIAR/OK
2. Pulse el teclado INICIAR/OK para desplazarse por las páginas de opciones del usuario hasta que aparezca “Código PIN”.
3. Pulse el teclado numérico correspondiente para abrir las opciones de “Código PIN”
4. Para cambiar la configuración, pulse el teclado numérico correspondiente
5. Presione el teclado DETENER/REINICIAR para salir del menú Opciones de Usuario

7

Actualización de firmware

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

1. Desde la pantalla LISTO, mantenga pulsado el teclado número “7”.
 - Aparece la indicación del código PIN
2. Presione los teclados 1-3-5-7-9 para introducir el MODO DEL SERVICIO
3. Mantenga presionado el número del teclado “7”.
 - Aparece la pantalla de actualización de firmware
4. Inserte la unidad flash en el puerto USB
5. Pulse el teclado INICIAR/OK para comenzar a actualizar

Resolución de problemas:

Si el firmware no se carga: mantenga pulsado el teclado DETENER/REINICIAR mientras enchufa el horno.

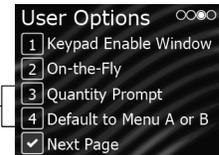
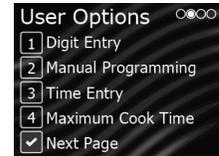
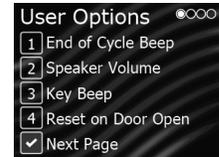
Hay varias opciones que puede cambiar para personalizar el funcionamiento del horno para su negocio. Las opciones se muestran a continuación. El **ajuste de fábrica se muestra en negrita**.

4

Acceda y modifique las opciones del usuario

Desde la pantalla de LISTO o PUERTA ABIERTA

- Mantenga presionado el número del teclado "4"/OPCIONES DE USUARIO.
Si se le solicita, introduzca el código PIN y presione el teclado INICIAR/OK
 - Se muestra la pantalla OPCIONES DEL USUARIO
- Pulse el teclado INICIAR/OK para desplazarse por las páginas de opciones del usuario
- Para acceder a una opción de usuario individual, presione el teclado numérico correspondiente
 - Para cambiar la configuración, pulse el teclado numérico correspondiente
 - Para volver al menú Opciones de Usuario, presione INICIAR o DETENER/REINICIAR
- Presione el teclado DETENER/REINICIAR para salir del menú Opciones de Usuario

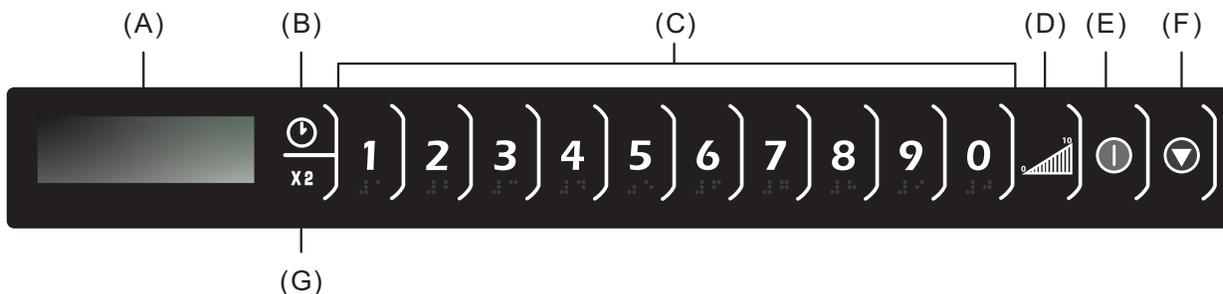
**CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA DE CADA MODELO (CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA EN NEGRITAS)**

La configuración de fábrica puede variar según el modelo

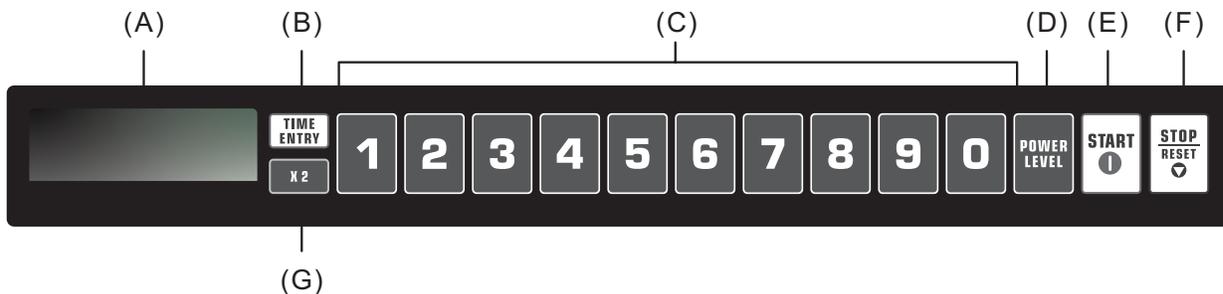
CONFIGURACIÓN	OPCIONES EN PANTALLA	DESCRIPCIÓN
Sonido de fin del ciclo	3 segundos Continuo Ráfaga	3 segundos de pitido continuo Pitido continuo hasta que se abre la puerta 5 pitidos hasta que se abre la puerta
Volumen del altavoz	Bajo Medio Alto	Ajusta el volumen a bajo Ajusta el volumen a medio Ajusta el volumen a alto
Sonido de la tecla	Encender Apagado	Permite emitir un pitido cuando se presiona el teclado Impide emitir un pitido cuando se presiona el teclado
Restablecer cuando se abre la puerta	Terminar ciclo de cocción Pausar ciclo de cocción	Cancela la cuenta regresiva del tiempo de calentamiento después de abrir la puerta durante el ciclo. Permite que el horno reanude la cuenta regresiva del tiempo de calentamiento después de abrir la puerta durante el ciclo
Entrada de dígitos	Dígito único Dígito doble Carpetas	Permite 10 (0-9) artículos preprogramados Permite 100 (00-99) artículos preprogramados Permite 10 carpetas (0-9), cada una con 10 artículos preprogramados
Programación manual	Encendido Apagado	Permite el uso de la entrada de tiempo manual y de las teclas preprogramadas Permite el uso de teclas preprogramadas solamente
Entrada de tiempo	Encendido Apagado	Entrada manual de tiempo/cocción permitida Entrada manual de tiempo/cocción no permitida
Tiempo máximo de cocción	10 minutos 60 minutos	Permite un tiempo de calentamiento de 10 minutos Permite un tiempo de calentamiento de 60 minutos
Ventana de habilitación del teclado	15 segundos 30 segundos 1 minuto 2 minutos	15 segundos después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado 30 segundos después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado 1 minuto después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado 2 minutos después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado
Sobre la marcha	Encendido Apagado	Permite presionar teclados adicionales para agregar o cambiar el tiempo en medio de un ciclo de cocción Deshabilita la posibilidad de presionar cualquier tecla adicional durante un ciclo de cocción
Indicación de cantidad*	Encendido Apagado	Solicita al usuario el multiplicador de cantidad de porciones (1-9) al seleccionar un programa preestablecido Permite al usuario cocinar porciones individuales y/o usar la función multiplicadora de cantidad X2
Por defecto accede al menú A o B*	Menú A Menú B	Se muestra por defecto el Menú A Se muestra por defecto el Menú B
Código PIN	Apagado Encendido Establecer el código PIN	No se requiere el código PIN para acceder a las Opciones de Usuario Se requiere el código PIN para acceder a las Opciones de Usuario Se requiere el código PIN. Crear nuevo código PIN de 4 dígitos
Idioma	Alemán, bengalí, chino (mandarín), coreano, danés, español, filipino, francés, griego, hindi, holandés, inglés , italiano, japonés, laosiano, noruego, polaco, portugués, rumano, ruso, sueco, tailandés, ucraniano, vietnamita	
Cargar archivo	N/D	Detecta la unidad flash USB e importa el archivo de menú de formato .xml

* Disponible solo en modelos seleccionados (solo se muestra en el menú Opciones de Usuario si la opción de fábrica está habilitada)

ESTILO 2



ESTILO 3



Características del panel de control

- (A) **PANTALLA** (*algunos modelos*)
Algunos elementos de la pantalla pueden verse, pero no brillarán.
- (B) **TECLADO DE ENTRADA DE TIEMPO**
Se utiliza para introducir el tiempo de cocción para entrada manual o programación.
- (C) **TECLADOS NUMÉRICOS**
Se utiliza para comenzar programas de cocción o introducir tiempos, y niveles de potencia para cocción con "Entrada de tiempo manual"
- (D) **NIVEL DE POTENCIA DEL TECLADO**
Se utiliza para establecer el nivel de potencia del microondas del 0 % al 100 % en incrementos del 10 % (1 = 10 % potencia, 2=20 %, 3=30 %, etc.). El nivel de potencia puede reducirse para alimentos que requieran una cocción más lenta y pareja. Si se establece el tiempo de cocción y se pulsa el teclado INICIAR, el horno cocina al 100 % de su potencia. Al programar, para restablecer el nivel de potencia al 100 %, pulse el teclado NIVEL DE POTENCIA.
- (E) **TECLADO INICIAR**
Comienza la cocción con entrada de tiempo manual o reinicia un ciclo de cocción interrumpido. Al programar, utilice este teclado para guardar el tiempo y nivel de potencia, y para avanzar a la opción del usuario siguiente.
- (F) **TECLADO DETENER/RESTABLECER**
Se utiliza para salir del modo programación y detener la cocción durante un ciclo de cocción.
- (G) **TECLADO DE CANTIDAD X2**
Aumenta un tiempo de cocción preestablecido en un porcentaje del tiempo de cocción original, también conocido como factor de cocción. Se utiliza para cocinar porciones múltiples de alimentos.

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.

OPCIONES DEL USUARIO

Esto permite al usuario personalizar varias configuraciones del horno. Consulte la sección "Opciones del usuario" del manual para obtener más detalles.

ENTRADA DE TIEMPO MANUAL

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

TECLADOS PRESTABLECIDOS DEL PROGRAMA (ENTRADA DE DÍGITOS)

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

A. Cocción con teclado de un solo dígito

De fábrica, el horno está programado para almacenar 10 programas de cocción. Cada teclado inicia un programa de cocción.

B. Cocción con teclado de dos dígitos

El control del horno se puede cambiar para almacenar hasta 100 programas de cocción. A cada entrada, se le asignará un número de dígito doble; por ejemplo, 01, 05 o 20. Cuando se usa la programación de teclado doble, se deben presionar dos teclas para iniciar el ciclo de cocción. Para establecer el control para 100 programas de cocción, consulte la sección "Opciones del usuario" de este manual.

Pantallas de cocción

ESTILO 2	ESTILO 3	DESCRIPCIÓN
LISTO	LISTO	Muestra cuándo el control del horno aceptará las entradas
00:00	00:00	Muestra el tiempo de cocción. Si se programa la cocción por etapas, se muestra el tiempo total de cocción
% DE POTENCIA DE MICROONDAS	NIVEL DE COCCION	Se muestra mientras el horno está funcionando y muestra el porcentaje del nivel de potencia del microondas. <ul style="list-style-type: none"> • Estilo 2: El % de potencia del microondas se muestra como un número entre 10 y 90 en intervalos de 10. Si no se muestra ningún número, el horno está cocinando a plena potencia. • Estilo 3: El nivel de cocción se muestra arriba como un número entre 1 y 9. (1=10 %, 2=20 %, 3=30 %, etc.) Si no se muestra ningún número, el horno está cocinando a plena potencia.
POTENCIA DE	COCCION	Se muestra mientras el horno está generando potencia de microondas durante un ciclo de cocción.

Pantallas de programación

ESTILO 2	ESTILO 3	DESCRIPCIÓN
PROGRAMA	PROGRAMA	Se muestra cuando se ingresa el modo de programación.
PD-	P:0	Se muestra cuando el horno entra al modo de programación solo para la memoria del teclado de un solo dígito.
P--	P:	Se muestra cuando el horno entra al modo de programación de la memoria del teclado de dos dígitos. Se deben presionar 2 teclas para ingresar un programa.
OPCIONES	OP:--	Se muestra cuando el horno está en el modo de opción del usuario. Luego, se pueden establecer o especificar las opciones del usuario.
CF:0-	CF:	Se muestra con un factor de cocción numérico al presionar la tecla X2. El factor de cocción es el porcentaje por el que se aumenta el tiempo de cocción cuando se utiliza la tecla X2 para cocinar varias porciones. (1=10 %, 2=20 %, 3=30 %, etc.)
ETAPA-	P:--1	El número (1 a 4) indica la etapa que se está programando. <ul style="list-style-type: none"> • Estilo 2: El número de la etapa se muestra arriba del tiempo de cocción. • Estilo 3: El número de la etapa se muestra brevemente cuando se programa una etapa de cocción específica.

Interrupción del funcionamiento

Cuando el horno está en funcionamiento, presione la tecla DETENER/REINICIAR para interrumpir el funcionamiento. La pantalla muestra el tiempo de cocción restante. Cierre la puerta y presione la tecla INICIAR para reanudar el funcionamiento del horno.

Cancelación de errores

Si el horno no está cocinando, presione la tecla DETENER/REINICIAR para borrar la pantalla. Si el horno está cocinando, presione la tecla DETENER/REINICIAR una vez para detener el horno y luego nuevamente para borrar la pantalla. Si la puerta del horno está abierta y el tiempo se muestra en la pantalla, cierre la puerta del horno y presione la tecla DETENER/REINICIAR para borrar la pantalla.

Programas preestablecidos de fábrica

Todas las teclas preprogramadas se establecen a plena potencia (100 %).

TECLADO	TIEMPO
1	10 s
2	20 s
3	30 s
4	45 s
5	1:00 min.

TECLADO	TIEMPO
6	1:30 min.
7	2:00 min.
8	3:00 min.
9	4:00 min.
0	5:00 min.

Nota: La configuración de fábrica puede variar según el modelo

Funcionamiento de los teclados de programas preestablecidos

De fábrica, este horno viene preprogramado con varias secuencias de cocción en la memoria.

Nota: Para cambiar la opción de entrada de teclado simple o doble, consulte la sección "Opciones del usuario" en este manual.

- Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Cierre la puerta.
 - La pantalla muestra "LISTO"
- Seleccione los teclados para la secuencia de cocción preprogramada deseada.
 - **Cocción con teclado de un solo dígito:** presione una tecla (0-9)
 - **Cocción con teclado de dos dígitos:** presione las dos teclas, en orden, del número de dos dígitos para obtener la secuencia de cocción deseada.(00-99)
- El horno comienza a cocinar y muestra el tiempo de cocción restante.
- Si se requiere tiempo de cocción adicional, presione las teclas preestablecidas del programa antes o después de que finalice el ciclo de cocción.
- Al final del ciclo de cocción, el horno emite un pitido. Retire cuidadosamente los alimentos del horno.

Entrada de tiempo manual

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

1. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Cierre la puerta.
 - La pantalla muestra "LISTO"
2. Presione el teclado ENTRADA DE TIEMPO
 - La pantalla muestra "00:00" y "LISTO"
3. Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción deseado.
 - Si no presiona el teclado en 60 segundos, abra y cierre la puerta del horno nuevamente.
4. Presione la tecla NIVEL DE POTENCIA para seleccionar el nivel de potencia. Presione un teclado numérico para ajustar el nivel de potencia o presione de nuevo el teclado NIVEL DE POTENCIA para restablecer al 100 %.
 - **Estilo 2:** La pantalla muestra "% DE POTENCIA DE MICROONDAS" y el nivel de potencia actual si no es un 100 por ciento de potencia.
 - **Estilo 3:** La pantalla muestra el "NIVEL DE COCCIÓN" y el nivel de potencia actual si la potencia no es de 100 por ciento.
5. **Para introducir etapas de cocción adicionales:** Repita los pasos 2 a 4 para cada etapa de cocción adicional.
 - Se pueden programar hasta cuatro etapas diferentes.
6. Presione la tecla INICIAR para comenzar a cocinar

Tecla de cantidad X2

Para aumentar el tiempo de cocción al cocinar más de una porción.

1. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el horno. Cierre la puerta.
 - La pantalla muestra "LISTO"
2. Presione la tecla X2.
 - La cantidad de tiempo añadido es un porcentaje del tiempo de cocción original preestablecido.
 - El porcentaje se puede cambiar. Consulte la sección Programación de este manual.
3. Presione la tecla preprogramada que desea.
4. El horno comienza a cocinar y muestra el tiempo de cocción restante.

Modo de programación

Permite al usuario asignar los tiempos de cocción, los niveles de potencia y la cocción por etapas a los teclados numéricos.

1. Abra la puerta del horno y mantenga presionada la tecla numérica "1" durante 5 segundos. El horno emite un pitido.
 - **Estilo 2:** La pantalla muestra "PROGRAMAR"
 - **Estilo 3:** La pantalla muestra "P:0"

Nota: Si se presiona la tecla DETENER/REINICIAR antes de que se complete la programación, los cambios se descartan y el microondas sale del modo de programación.
2. Seleccione los teclados para cambiar o revisar la secuencia de cocción del programa.
 - **Cocción con teclado de un solo dígito:** presione una tecla (0-9)
 - **Cocción con teclado de dos dígitos:** presione las dos teclas, en orden, del número de dos dígitos para obtener la secuencia de cocción deseada.(00-99)
3. Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción deseado.
4. Presione la tecla NIVEL DE POTENCIA para seleccionar el nivel de potencia. Presione un teclado numérico para ajustar el nivel de potencia o presione de nuevo el teclado NIVEL DE POTENCIA para restablecer al 100 %.
 - **Estilo 2:** La pantalla muestra "% DE POTENCIA DE MICROONDAS" y el nivel de potencia actual si no es un 100 por ciento de potencia.
 - **Estilo 3:** La pantalla muestra el "NIVEL DE COCCIÓN" y el nivel de potencia actual si la potencia no es de 100 por ciento.
5. **Para añadir etapas de cocción adicionales:** Presione la tecla INGRESAR TIEMPO. Luego, repita los pasos 3 y 4 para cada etapa de cocción adicional.
 - Se pueden programar hasta cuatro etapas diferentes.
6. **Para guardar el programa de cocción:** Presione la tecla INICIAR
7. **Para salir del modo de programación:** Presione la tecla DETENER/REINICIAR o cierre la puerta del horno.

Programación de cantidad X2

Esta característica permite agregar un porcentaje preestablecido del tiempo de cocción original, llamado factor de cocción, a la secuencia de cocción.

PARA EDITAR EL FACTOR DE COCCIÓN:

1. Abra la puerta del horno y mantenga presionada la tecla numérica "1" durante 5 segundos. El horno emite un pitido.
2. Seleccione las teclas que desea reprogramar.
3. Presione la tecla X2.
4. Presione un teclado numérico para cambiar el factor de cocción.

Ejemplos:

 - La tecla 5 cambiaría el factor de cocción al 50 %.
 - La tecla 3 cambiaría el factor de cocción al 30 %.
5. Presione la tecla INICIAR para guardar los cambios.

Cambiar las opciones del usuario

Esto permite al usuario personalizar varias configuraciones del horno. Las opciones, como la programación del teclado de uno o dos dígitos, el volumen de los pitidos y el tiempo máximo de cocción se pueden cambiar para ajustarse a las preferencias individuales.

- Abra la puerta del horno y mantenga presionada la tecla numérica "2" durante 5 segundos. El horno emite un pitido.
 - Estilo 2:** La pantalla muestra "OPCIONES"
 - Estilo 3:** La pantalla muestra "OP:"

Nota: Si se presiona la tecla **DETENER/REINICIAR** antes de que se complete la programación, los cambios se descartan y el microondas sale del modo de programación.
- Presione cualquier tecla numérica para ingresar a las opciones relacionadas como se indica en la tabla siguiente.
- Para cambiar, vuelva a presionar la tecla numérica hasta alcanzar la configuración deseada.
 - Cada vez que se presiona el teclado, la opción cambiará.
 - Haga coincidir el código que se muestra con el código de la opción que desea.
- Presione la tecla INICIAR para guardar la configuración seleccionada.
- Para salir del modo de opción del usuario, presione la tecla **DETENER/REINICIAR** y cierre la puerta.

TECLADO	PANTALLA	OPCIONES (CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA EN NEGRITA)
1 Sonido del fin de ciclo	OP:10 OP:11 OP:12	3 segundos de pitido continuo Pitido continuo hasta que se abra la puerta 5 pitidos hasta que se abre la puerta
2 Volumen del altavoz	OP:20 OP:21 OP:22 OP:23	Elimina el pitido Establece el volumen a bajo Ajusta el volumen a medio Ajusta el volumen a alto
3 Sonido de la tecla	OP:30 OP:31	Impide emitir un pitido cuando se presiona el teclado Permite emitir un pitido cuando se presiona el teclado
4 Habilitación del teclado Ventana	OP:40 OP:41 OP:42 OP:43	15 segundos después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado 30 segundos después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado 1 minuto después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado 2 minutos después de abrir la puerta del horno, se desactiva el teclado
5 Agregar tiempo durante el calentamiento	OP:50 OP:51	Impide añadir tiempo de calentamiento mientras el horno está calentando Permite cambiar el tiempo de calentamiento mientras el horno está calentando cuando se presiona una tecla de la memoria
6* Restablecer puerta abierta	OP:60 OP:61	Permite que el horno reanude la cuenta regresiva del tiempo de calentamiento después de abrir la puerta durante el ciclo Cancela la cuenta regresiva del tiempo de calentamiento después de abrir la puerta durante el ciclo.
7* Tiempo máximo de calentamiento	OP:70 OP:71	Permite un tiempo de calentamiento de 60 minutos Permite 10 minutos de tiempo de calentamiento
8 Funcionamiento manual	OP:80 OP:81	Permite el uso de teclas preprogramadas solamente Permite el uso de la entrada de tiempo manual y de las teclas preprogramadas
9 Funcionamiento de dos dígitos	OP:90 OP:91	Permite 10 (0-9) teclados preprogramados (cocción con teclado único) Permite 100 (00-99) teclados preprogramados (cocción de teclado doble)
0 Mensaje de limpieza de filtro	OP:00 OP:01 OP:02 OP:03	No mostrar mensaje Mostrar mensaje durante 24 horas cada 7 días Mostrar mensaje durante 24 horas cada 30 días Mostrar mensaje durante 24 horas cada 90 días

*La configuración de fábrica puede variar según el modelo

Guía de cocción

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 puede 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, a continuación, 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 masas 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 cocción (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 reacomodan o se giran.

Algunos alimentos no se pueden revolver y deben reacomodarse **o reorganizarse** 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**. La rotación se realiza cuando los alimentos no se pueden revolver. Los alimentos que se cocinan cubiertos o que se cocinan con niveles más bajos, en general, requieren poca rotación.

Dar vuelta los alimentos: Los alimentos se dan vuelta 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 las dé vuelta cuando forman parte de guisos o cuando están en una sartén de dorado.

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 de cocción.

Utensilios para el 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
Vidrio/Cerámica	Papel aluminio
Tela de fibra natural	Bolsas de compras
Papel no reciclado	Papel reciclado
Plástico	Cristal de plomo
Madera	Periódicos
	Metal
	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 cocción

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 plástico y todos los alimentos con piel o membrana delgada, como papas, calabazas, tomates, huevos, etc. Esto evita un estallido en el horno y permite la expansión, y/ o la salida del vapor.

Los alimentos deben ser emplatados 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 artículos, 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.

Cuidado y limpieza

La potencia del microondas se ve atraída por cualquier fuente de alimento que haya en el horno. Las salpicaduras o los derrames de alimentos pueden afectar el rendimiento del horneado y causar daños en el horno. Para evitar daños en el horno microondas, manténgalo limpio y elimine cualquier resto de comida.

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

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

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

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

⚠ Nunca vierta agua en la parte inferior del horno microondas.

⚠ NO utilice sistemas de limpieza por presión de agua.

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

⚠ Nunca encienda ni haga funcionar 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 una descarga eléctrica que pueda causar lesiones personales graves o la muerte, desenchufe el cable de alimentación o abra el cortacircuitos hacia el lado del horno antes de limpiarlo.

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

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

Cuidado diario y limpieza

INTERIOR, EXTERIOR Y PUERTA

1. Desenchufe el horno 
2. Quite los restos de comida
3. Limpie el horno de microondas con un detergente suave en agua tibia con una esponja o un paño suave. Escorra 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.

PANEL DE CONTROL

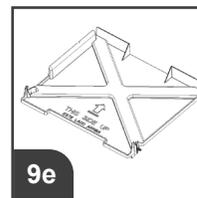
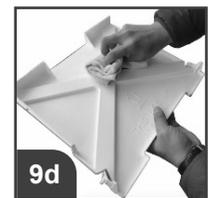
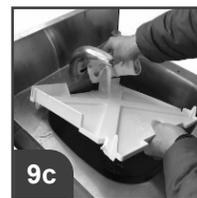
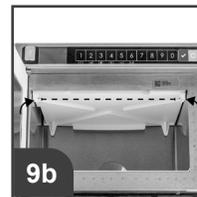
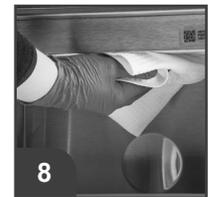
5. Abra la puerta del horno para desactivar el temporizador del horno.
6. Limpie con un detergente suave en agua tibia con una esponja o paño suave. Escorra la esponja o el paño para eliminar el exceso de agua antes de limpiar el equipo.

PROTECTOR DE ANTENA/CONTRA SALPICADURAS

El protector de la antena (o protector contra salpicaduras/grasa) es una parte fundamental del diseño del horno.

Limpie el protector en su lugar para evitar que las salpicaduras de alimentos o la suciedad se acumule en el techo del horno

7. Desenchufe el horno 
8. Limpie la protección de la antena con un detergente suave en agua tibia con una esponja o un paño suave. Escorra la esponja o el paño para eliminar el exceso de agua antes de limpiar el equipo.
9. **PARA LOS DESECHOS DIFÍCILES DE QUITAR**, puede ser necesario quitar la protección de la antena para una limpieza más profunda.
 - a. Desenchufe el horno  para evitar que la antena gire
 - b. Retire la protección de la antena
 - Presione las 2 pestañas delanteras y tire hacia abajo
 - Retire la protección al inclinarla en un ángulo de 45 grados
 - c. Limpie la protección en agua tibia con detergente suave. Enjuague con agua.
 - d. Seque bien
 - e. Reinstale la protección
 - Coloque la protección con "este lado hacia arriba" hacia arriba y que quede legible
 - Inserte la protección en la cavidad en un ángulo
 - Inserte las 2 clavijas traseras, luego empuje el frente hacia arriba en su posición
 - f. Compruebe la instalación adecuada
 - Después del montaje, las 4 clavijas se deben insertar a través de los orificios.
 - Con el dedo, tire hacia abajo la protección para asegurarse de que todas las clavijas estén enganchadas en los orificios de la cavidad y que la protección esté bien instalada.
 - g. Vuelva a enchufar el horno.



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

Limpie el filtro de entrada de aire cada semana para un flujo de aire adecuado.

⚠ IMPORTANTE: Para evitar el sobrecalentamiento y el daño al horno, limpie el filtro de aire regularmente.

⚠ ADVERTENCIA: NO utilice el horno sin el filtro.

1. Localice los filtros de aire:

↳ **Modelos de Estilo 1, Estilo 2 y Estilo 3:**

El horno tiene un (1) filtro de aire. El filtro de aire se encuentra debajo de la puerta del horno.

↳ **Modelos de Estilo 4:**

El horno tiene dos (2) filtros de aire. Los filtros de aire se encuentran en el lado inferior derecho e izquierdo del horno.

2. Desenchufe el horno. 

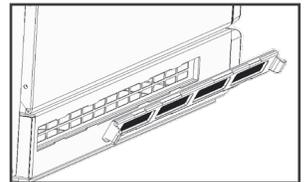
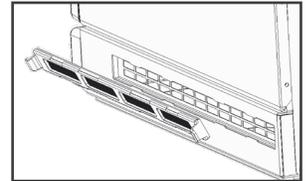
3. Sujete las pestañas del filtro y tire hacia adelante. El filtro se liberará de las abrazaderas de sujeción.

4. Lave el filtro con agua caliente y detergente suave. Enjuague y seque bien.

5. Para reinstalarlo, coloque la parte inferior del filtro en las abrazaderas y empuje la parte superior del filtro en su posición.



(Estilos 1-3) Retire el filtro de aire para limpiarlo



(Estilo 4) Retire ambos filtros de aire para limpiarlo

Cuidado y limpieza mensual

VÁLVULAS DE DESCARGA DE AIRE

Revise mensualmente la acumulación de vapores de cocción a lo largo de las rejillas de entrada y descarga en la parte inferior, y trasera del horno. Limpie las rejillas de ventilación con un paño húmedo para garantizar un flujo de aire adecuado. Seque bien.



Válvulas de descarga de aire

Antes de llamar al servicio técnico

Registre todas las inspecciones y reparaciones para futuras referencias.

ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas, que pueden causar lesiones personales graves o incluso la muerte, no retire la carcasa externa en ningún momento. Solamente un técnico autorizado debe retirar la carcasa externa.

SÍNTOMA	CAUSA POSIBLE
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	Verificar si el horno está enchufado. Revise el fusible o el disyuntor. Confirme que el horno esté conectado al circuito correspondiente. Confirme que el horno esté en circuito polarizado y con conexión a tierra. Contacte al electricista para confirmar.
Si el horno no admite entradas cuando se presiona el teclado	Abra y cierre la puerta del horno. Presione el teclado de nuevo.
Si el horno no funciona bien,	desenchúfelo, espere 1 minuto y vuelva a enchufarlo.
El horno funciona de manera intermitente	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.
Se muestra "Limpiar filtro"	Esto es normal y aparecerá durante 24 horas.
La pantalla del horno está paralizada.	Se debe reiniciar la pantalla del horno. Desenchufar el horno. Esperar 5 segundos. Enchufar de nuevo.
Alerta de "ENTRADA NO VÁLIDA"	El tiempo de cocción es cero o no está establecido. Introduzca el tiempo de cocción correcto.
Alerta "Excede el tiempo máximo de cocción"	El tiempo total de cocción supera el tiempo máximo permitido. Revise los tiempos de cocción por etapa. Marque la Opción del usuario>Tiempo máximo de cocción

Contacto de Amana®
Commercial HDC:



866-426-2621

Contacto de Menumaster®
MDC/DEC:



866-811-8559

correo electrónico: commercialservice@acpsolutions.com

Para obtener la documentación completa del producto, dirijase a:
www.acpsolutions.com