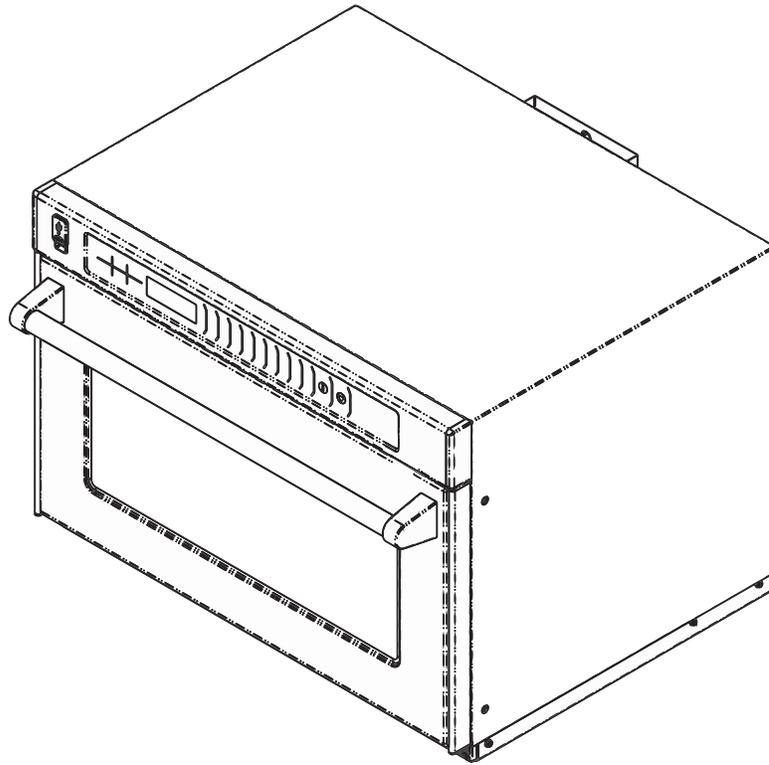


Manual do Proprietário

FORNO DE MICRO-ONDAS COMERCIAL

ESTE FORNO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO COMERCIAL



Guarde estas instruções para referência futura. Em caso de mudança de proprietário, certifique-se de que este manual acompanhe o equipamento. Consulte as INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA para obter informações de segurança importantes antes de utilizar esse forno

SUMÁRIO

Identificação do modelo	2
Recursos do forno online	2
Instruções de segurança importantes.....	3-4
Aterramento e instalação.....	5
Painel de controle e funções.....	6
Funções de cozimento e programação	7
Como usar o controle do forno.....	8
Como programar	9
Exportar um menu por meio de um pen drive	10
Importar um menu por meio de um pen drive	10
Opções do Usuário.....	11
Cuidados e limpeza.....	12-13
Orientações de Cozimento	14-15
Instruções de cozimento	16
Antes de ligar para a Assistência Técnica	17

Identificação do modelo

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

Número do modelo: _____

Número de fabricação: _____

Número de série ou S/N: _____

Data da compra: _____

Nome e endereço do revendedor: _____

Mantenha uma cópia da nota fiscal para referência futura ou em caso de o serviço de garantia ser necessário.

Para dirimir dúvidas ou localizar uma assistência técnica autorizada da ACP, entre em contato com o Atendimento ao Cliente ComServ da ACP.

- **Dentro** dos EUA ou do Canadá, ligue gratuitamente para +1 (866) 811.8559.
- **Fora** dos EUA ou do Canadá, ligue para +1 (319) 368.8195.
- **E-mail:** commercialservice@acpsolutions.com

Os consertos dentro da garantia devem ser executados por uma assistência técnica autorizada da ACP. A ACP também recomenda entrar em contato com uma assistência técnica autorizada da ACP ou com o Atendimento ao Cliente ComServ da ACP se um atendimento for necessário após o vencimento da garantia.

Antes de utilizar seu forno, leia com atenção as Instruções de Segurança entregues junto com o equipamento.

As informações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. Os erros estão sujeitos à correção.

Para ler as informações mais recentes sobre o produto, [acesse acpsolutions.com/product-literature/](https://www.acpsolutions.com/product-literature/)



A ACP garante esse produto apenas quando o comprador original estiver utilizando o forno na preparação de alimentos para fins de comercialização e serviços de alimentação. Confira o certificado de garantia para obter todos os detalhes. O Certificado de Garantia para esse produto pode ser encontrado no site da ACP, Inc., no link [acpsolutions.com/warranty](https://www.acpsolutions.com/warranty)



Recursos do forno disponíveis online

APLICATIVO DE PROGRAMAÇÃO DA ACP



Baixe e instale o Aplicativo de Programação da ACP para criar, editar e personalizar o menu e as configurações do visor do seu forno usando um computador desktop ou tablet.

Para baixar a versão melhor e mais recente do Aplicativo de Programação da ACP, acesse o link [acpsolutions.com/oven-programming/](https://www.acpsolutions.com/oven-programming/)

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UM EXCESSO DE ENERGIA DE MICRO-ONDAS

- NÃO** tente utilizar o forno com a porta aberta, já que o funcionamento com a porta aberta pode resultar em uma exposição nociva à energia de micro-ondas. É importante não tentar superar ou adulterar os intertravamentos de segurança.
- NÃO** coloque nenhum objeto entre a parte da frente do forno e a porta de modo a permitir o acúmulo de sujeira ou produtos de limpeza nas superfícies de vedação.
- NÃO** utilize o forno se o equipamento estiver danificado. É especialmente importante que a porta do forno seja fechada corretamente e que não haja danos:
 1. à porta (empenada)
 2. às dobradiças e trincos (quebrados ou soltos)
 3. às vedações da porta e superfícies de vedação.
- D. O forno não deve ser regulado nem consertado por ninguém que não seja um técnico devidamente qualificado.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA



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



AVISO

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

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

Somente para fornos combinados:

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



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

Uso geral:

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

Aquecimento de alimentos e líquidos:

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

12. Não aqueça mamadeiras no forno.
13. Os potes de comida para bebê devem ser abertos quando aquecidos e o conteúdo agitado ou agitado antes do consumo, para evitar queimaduras.
14. Nunca use o forno para aquecer álcool ou alimentos que contenham álcool, pois podem pegar fogo mais facilmente se superaquecidos.

Instruções adicionais de segurança para fornos de micro-ondas:

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

Instruções adicionais de segurança para forno combinado:

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Aterramento e instalação

Instruções de aterramento

O aterramento do forno é **OBRIGATÓRIO**. O aterramento reduz o risco de choque elétrico ao fornecer um cabo de fuga para a corrente elétrica em caso de curto-circuito. O forno vem equipado com um cabo dotado de um fio-terra com um plugue de aterramento. O plugue deve ser conectado a uma tomada devidamente instalada e aterrada.



Consulte um electricista ou técnico qualificados se as instruções de aterramento não forem completamente entendidas ou não tiver certeza de que o forno está devidamente aterrado.

NÃO use um cabo de extensão.

Se o cabo de alimentação do produto for muito curto, peça a um electricista qualificado para instalar uma receptáculo de três furos. Esse forno deve ser conectado em um circuito separado com classificação elétrica nominal conforme as especificações do produto (disponíveis em www.acpsolutions.com) e sua placa de série/rótulo de classificação nominal. Se o forno estiver no mesmo circuito que outros equipamentos, pode ser necessário aumentar o tempo de cozimento e os fusíveis poderão queimar.

TERMINAL DE ATERRAMENTO EQUIPOTENCIAL EXTERNO (apenas para exportação)

O equipamento tem um terminal de aterramento secundário. O terminal fornece uma conexão de aterramento externa usada juntamente com o pino de aterramento do plug de tomada. O terminal, localizado no exterior da parte de trás do forno, é identificado pelo símbolo à direita.



Instalação

Como desembalar o forno

- Inspeccione o forno para detectar danos como amassados na porta ou dentro da cavidade do forno.
- Notifique imediatamente qualquer amassado ou peça quebrada ao fornecedor onde o forno foi adquirido.
NÃO tente utilizar o forno se estiver danificado.
- Remova todos os materiais de embalagem do interior do forno.
- Se o forno tiver sido armazenado em uma área extremamente fria, aguarde algumas horas antes de conectá-lo à rede elétrica.
- Uma película protetora é usada para evitar arranhões do gabinete externo durante o transporte. Retire a película do exterior do forno antes da instalação.
- O rótulo de advertência fornecido com o equipamento deve ser colocado em um local visível perto do forno.

Interferência de rádio

O funcionamento do micro-ondas pode causar interferência nas redes W-Fi, no rádio e na televisão, ou em um forno semelhante. Para reduzir ou eliminar a interferência, faça o seguinte:

- Limpe a porta e as superfícies de vedação do forno de acordo com as instruções fornecidas.
- Mantenha as redes de Wi-Fi, o rádio, a televisão etc. o mais longe possível do forno.
- Use uma antena devidamente instalada no rádio, televisão etc. para obter uma recepção de sinal mais forte.

Posicionamento do forno

- **NÃO** instale o forno ao lado ou acima de uma fonte de calor, como um forno de pizza ou fritadeira. Isso poderá fazer com que o forno funcione de forma inadequada e reduzir a vida útil dos componentes elétricos.
- **NÃO** bloqueie nem obstrua os filtros do forno. Permita o acesso para limpeza.
- Este forno deve ser vedado na bancada para estabelecer um funcionamento sanitário adequado. É fabricado com uma junta de base projetada para fornecer essa vedação.
- Inspeccione a junta quanto a danos antes de colocar o forno na bancada.
- Minimizar o deslizamento do forno para evitar danos à junta.
- Quando instalada, esta gaxeta tem como objetivo evitar que derramamentos de líquidos nas superfícies adjacentes da bancada passem por baixo de partes inacessíveis do equipamento.
- Instale o forno na superfície de uma bancada nivelada.
- A tomada deve estar localizada de forma tal que o plugue fique acessível quando o forno estiver em seu lugar.

AFASTAMENTOS AO REDOR DO FORNO

- A. Reserve pelo menos 17,78 cm de espaço livre acima do topo do forno. Um fluxo de ar adequado ao redor do forno resfria os componentes elétricos. Com um fluxo de ar limitado, o forno pode não funcionar corretamente e a vida útil dos componentes elétricos será reduzida.
- B. Nenhum afastamento é exigido na parte de trás do forno para a instalação.
- C. Reserve pelo menos 2,54 cm de afastamento para as laterais do forno.
- D. Instale o forno de forma que a parte de baixo fique pelo menos 91,5 cm acima do piso.

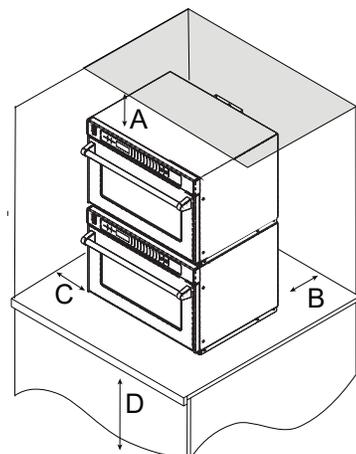
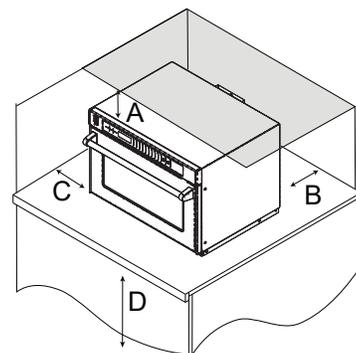
⚠ ADVERTÊNCIA

Para evitar risco de choque elétrico ou morte, esse forno deve ser aterrado e o plugue de tomada não deve ser modificado

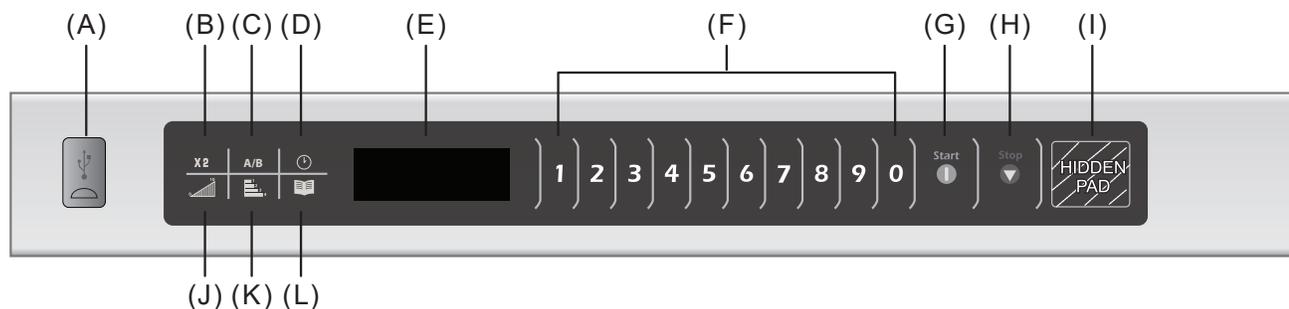
⚠ ADVERTÊNCIA

Perigo de excesso de peso

Use duas ou mais pessoas para movimentar e instalar o forno. Não seguir essa recomendação poderá resultar em lesões nas costas ou outros tipo de lesão corporal.



Painel de controle e funções



Funções do painel de controle

(A) PORTA USB

Pen drive padrão compatível. Permite a importação/exportação de configurações programadas e opções do usuário.

(B) X2: COZIMENTO DE DUPLA QUANTIDADE

Aumenta o tempo de cozimento predefinido em um percentual do tempo de cozimento original, também chamado de FATOR DE COZIMENTO. Usado para cozinhar diversas porções de alimentos. Para obter instruções sobre como usar essa função, confira "Programmed Keys" on page 8

(C) MENU A/B

Altera a seleção do menu entre dois conjuntos de configurações de cozimento programadas. Selecionar o Menu A permite o funcionamento dos programas predefinidos 0 a 9 usando as teclas de 0 a 9. Selecionar o Menu B permite o funcionamento dos programas predefinidos 10 a 19 usando as teclas de 0 a 9.

(D) MODO DE INSERÇÃO DE TEMPO MANUAL

Permite que o operador aqueça sem alterar as teclas pré-programadas.

(E) VISOR

(F) TECLAS NUMÉRICAS

Usadas para operar programas de cozimento predefinidos e inserir configurações.

(G) TECLA INICIAR

Começa a cozinhar no modo de inserção de tempo manual.

(H) TECLA PARAR/REINICIAR

Interrompe o funcionamento e/ou sai dos modos e menus

(I) TECLA OCULTA

A tecla oculta pode ser usada para ajustar os controles do forno com base nas preferências do usuário. Está localizada à direita da tecla Parar Para obter instruções sobre como usar esse recurso, confira "User Options" on page 11

(J) TECLA DE NÍVEL DE POTÊNCIA

A tecla de nível de potência permite que o usuário altere o nível de potência do micro-ondas para os diferentes estágios de um ciclo de cozimento. Para obter instruções sobre como programar o nível de potência, confira "Programming Keys" on page 9

(K) TECLA DE COZIMENTO EM ESTÁGIOS

Um usuário pode programar até quatro estágios diferentes combinando tanto os níveis de potência quanto as alterações de tempo por tecla. Cada combinação é conhecida como um estágio. Confira a "Programming Multiple Stages" on page 9 para obter mais informações sobre o cozimento em estágios.

(L) TECLA SALVAR PROGRAMA

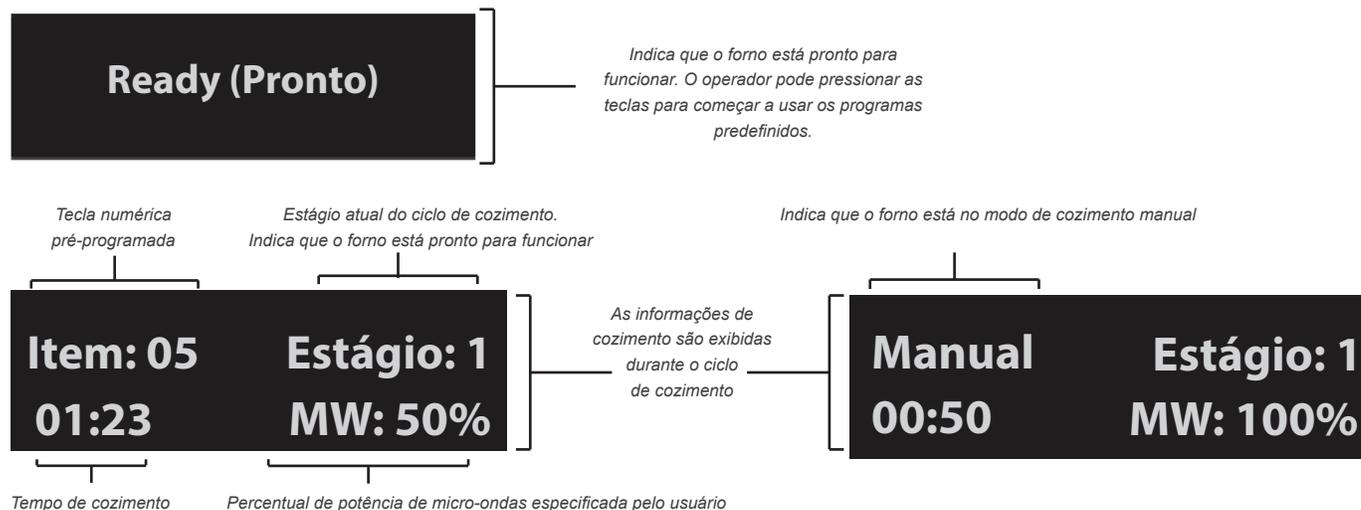
Os programas ou configurações podem ser alterados e salvos com base nas preferências de um usuário. Para obter instruções sobre como salvar as alterações, confira "Programming Keys" on page 9

Não mostrado:

(M) BOTÃO DE CONTROLE GIRATÓRIO (SOMENTE MODELOS ANTIGOS)

O botão de controle giratório, localizado à direita das teclas numéricas, pode ser usado para várias finalidades diferentes. Se estiver habilitado, o usuário poderá girar o botão para adicionar ou subtrair tempo do tempo total de cozimento. Ou o usuário poderá pressionar o botão para iniciar um ciclo de cozimento selecionado, se estiver habilitado. Para aprender como habilitar essa função, confira "User Options" on page 11.

Telas gerais do visor



Funções de cozimento e programação

Funções de programação

COZIMENTO EM ESTÁGIOS

Permite que o operador utilize até quatro ciclos ou estágios de cozimento diferentes consecutivamente, sem necessidade de inserir informações repetidamente. For exemplo, o cozimento em estágios pode ser configurado para, inicialmente, descongelar o alimento, depois cozinhá-lo e, a seguir, mantê-lo aquecido até o momento de servir.

TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS

O forno pode armazenar de 10 a 100 programas de cozimento na memória.

A. Cozimento com teclas de um dígito

O forno é programado na fábrica para armazenar 10 programas de cozimento (0-9). Cada tecla dá início a um programa de cozimento.

B. Cozimento com teclas de dois dígitos

O controle do forno pode ser alterado para armazenar até 100 programas de cozimento (00-99). Um número de dois dígitos será atribuído a cada inserção, por exemplo, 01, 05 ou 20. Ao utilizar a programação com teclas de dois dígitos, duas teclas devem ser pressionadas para dar início ao ciclo de cozimento.

Observação: Para configurar a inserção de dois dígitos, confira a seção "Opções do Usuário" neste manual.



COZIMENTO SOMENTE NA PARTE DE CIMA OU DE BAIXO

O cozimento somente na parte de cima ou de baixo permite que o usuário utilize apenas a parte de cima ou de baixo do micro-ondas durante um ciclo de cozimento. Quando "Top Only" (somente a parte de cima) estiver selecionado, apenas os magnetrons superiores irão funcionar. Quando "Bottom Only" (somente a parte de baixo) estiver selecionado, apenas os magnetrons inferiores irão funcionar. Confira a "Programming Top & Bottom Only Cooking" on page 9 para obter mais informações sobre essa função.

PAUSA DO COZIMENTO NA METADE DO CICLO

A pausa do cozimento é uma função exclusiva dessa série de micro-ondas. A pausa permite adicionar mais ingredientes, verificar o andamento do cozimento ou deixar o alimento descansar pelo período necessário entre os ciclos de cozimento. Durante uma pausa do cozimento na metade do ciclo, o micro-ondas emite sinais sonoros continuamente e a mensagem PROGRAM PAUSED (programa pausado) é mostrada até que a porta do forno seja aberta e fechada. Para dar continuidade ao ciclo, pressione o botão INICIAR. Para utilizar essa função, confira "Programming Mid-Cycle Cooking Pause" on page 10

Métodos de cozimento e programação

COZIMENTO COM TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS

Permite que o operador ative rapidamente as sequências de cozimento salvas com 1 ou 2 toques nas teclas

COZIMENTO COM INSERÇÃO DE TEMPO MANUAL

Permite que o operador aqueça sem alterar as teclas pré-programadas

PROGRAMAÇÃO MANUAL DAS TECLAS

Permite que o operador utilize as teclas para editar os programas predefinidos e/ou criar novos programas de cozimento personalizado.

UPLOADS DE PROGRAMAÇÃO POR USB

Permite que o operador carregue as configurações do programa e as opções do usuário usando um pen drive padrão.

Cozimento por micro-ondas

O cozimento por micro-ondas utiliza ondas de energia de alta frequência para aquecer os alimentos. Durante o cozimento, a energia de micro-ondas faz com que as moléculas do alimento se movimentem rapidamente. Esse movimento rápido entre as moléculas do alimento cria o calor que, por sua vez, cozinha o alimento.

É seguro fazer um forno de micro-ondas funcionar se estiver vazio?

Usar um forno de micro-ondas sem nenhuma carga pode danificar gravemente os componentes elétricos. Quando um alimento é colocado no forno, a energia de micro-ondas gerada pelo magnetron é absorvida pelo alimento. Quando não há nenhum alimento dentro do forno, não há nada para absorver essa energia. A energia oscila dentro da cavidade e é canalizada de volta por meio do guia de ondas. Isso pode causar a formação de arcos e fogo, além de queimar o magnetron.

Como fazer para descongelar alimentos usando um micro-ondas comercial?

Nem todos os micro-ondas comerciais têm o botão de descongelar normalmente encontrado nos micro-ondas residenciais. Para descongelar, basta usar 20% do nível de potência do micro-ondas.

Como saber se um recipiente pode ser usado com segurança no micro-ondas?

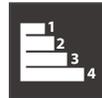
Para testar se um recipiente pode ser usado com segurança no micro-ondas, coloque-o no micro-ondas ao lado de um recipiente com água que possa ser usado no micro-ondas. Faça o micro-ondas funcionar por um minuto. Se o recipiente testado estiver morno ou quente, isso significa que não pode ser usado com segurança no micro-ondas.

Como usar o controle do forno

Inserção de tempo manual

Para cozinhar alimentos usando um tempo e nível de potência específicos inseridos pelo usuário.

- Abra a porta e coloque o alimento no forno. Feche a porta.
 - A mensagem READY é mostrada. O ventilador e a luz serão acionados
- Pressione a tecla **INSERÇÃO DE TEMPO**
 - Se a tecla não funcionar, abra e feche a porta do forno e tente novamente.
- Insira o tempo de cozimento usando as teclas numéricas.
- Pressione a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** para alterar o nível de potência, se desejado.
 - Pressione as teclas numéricas para inserir o percentual de potência do micro-ondas ("1" = 10%, "2" = 20% etc.)
- Se desejar o cozimento em estágios, pressione a tecla **ESTÁGIO** e repita as etapas de 2 a 4.
 - Mostra as alterações do tempo de cozimento e nível de potência para o estágio seguinte.
- Digite o tempo de cozimento e o nível de potência como nas etapas 3 e 4.
 - Para adicionar mais um estágio de cozimento pressione a tecla **ESTÁGIO** novamente.
 - POdem ser programados até quatro estágios diferentes.
- Pressione a tecla **INICIAR**
 - O forno começa a funcionar e mostra uma contagem de tempo regressiva.
- No final do ciclo de cozimento, o forno emite um sinal sonoro e desliga.
 - O visor mostra a mensagem DONE (Concluído).



Como interromper uma operação

Abra a porta do forno ou pressione a tecla **PARAR/REINICIAR** para interromper a operação. O visor continua a exibir o tempo de contagem regressiva. Feche a porta e pressione **INICIAR** para o forno voltar a funcionar.

Teclas programadas

Para cozinhar o alimento usando teclas pré-programadas com sequências de cozimento.

Para obter instruções sobre como programar as teclas, confira "Programming Keys" on page 9.

- Abra a porta e coloque o alimento no forno. Feche a porta.
 - A mensagem READY é mostrada. O ventilador e a luz serão acionados
- Pressione a tecla desejada.
 - Para uma **inserção de tecla com um dígito**, pressione apenas uma tecla.
 - Para uma **inserção de tecla com dois dígitos**, pressione as duas teclas, em ordem, do número de dois dígitos para a sequência de cozimento desejada.
 - Para alterar as opções de inserção para a opção de teclas com um ou dois dígitos, confira a seção "Opções do Usuário" neste manual.
- O forno começa a cozinhar.
 - POTÊNCIA**, nível de potência e tela do tempo total de cozimento. Se o nível de potência não for mostrado, isso significa que o micro-ondas está cozinhando com potência máxima.
 - Para um tempo de cozimento adicional, pressione a tecla pré-programada novamente para recomeçar a sequência de cozimento.
- No final do ciclo de cozimento, o forno emite um sinal sonoro e desliga.

X2: COZIMENTO DE DUPLA QUANTIDADE (Opcional)

Para aumentar o tempo de cozimento por um fator de cozimento específico ao cozinhar mais de uma porção. O fator de cozimento é um percentual do tempo de cozimento original (de 10 a 100%).



- Abra a porta e coloque o alimento no forno. Feche a porta.
 - A mensagem READY é mostrada. O ventilador e a luz serão acionados
- Pressione a tecla **X2**.
 - A mensagem "DOUBLE" será mostrada.
 - Para apagar, abra e feche a porta e pressione a tecla **PARAR/REINICIAR**
- Pressione a tecla pré-programada ou a sequência de teclas desejadas.
- O forno começa a cozinhar. O tempo de cozimento mostrado é a soma total do tempo de cozimento original mais o tempo adicionado.
 - O tempo adicionado é um percentual do tempo de cozimento predefinido original.

PROGRAMAÇÕES PREDEFINIDAS DE FÁBRICA.

TECLA	TEMPO	POTÊNCIA
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	

As configurações de fábrica podem variar conforme o modelo

Programação

Como programar as teclas

O forno é enviado da fábrica configurado para a programação de uma tecla. Para alterar o padrão do forno e permitir a programação de duas teclas, confira a seção *Opções do Usuário*. Para alterar o tempo de duração ou o nível de potência de uma tecla pré-configurada:

- Abra e feche a porta do forno.
 - A mensagem **READY** é mostrada.
 - Se a tecla **PARAR** for pressionada antes de a programação estar concluída, as alterações serão descartadas e o micro-ondas sairá do modo de programação.
- Pressione a tecla **SALVAR PROGRAMA**.
 - Tem início o modo de programação.
 - A mensagem "Enter Program to Add/Review" (Digite o programa para adicionar/rever) é mostrada.
- Pressione a tecla a ser reprogramada.
 - São mostradas as configurações de nível de potência e tempo de cozimento.
- Pressione a tecla **INSERÇÃO DE TEMPO** para editar o tempo de cozimento.
 - Insira o tempo de cozimento usando as teclas numéricas.
 - O tempo máximo de cozimento é de 60 minutos.
- Pressione a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** para editar o nível da potência de micro-ondas.
 - Para um nível da potência de micro-ondas mais baixo, pressione as teclas 1 (para 10%) a 9 (para 90%).
 - Pressione a tecla numérica para o nível desejado. Pressione a mesma tecla numérica novamente para redefinir o nível de potência para 100%.
- Pressione **SALVAR PROGRAMA** para salvar as novas alterações de programação da tecla.
- Para descartar as alterações, pressione **PARAR/REINICIAR** antes de pressionar **SALVAR PROGRAMA**.



Como programar o cozimento somente na parte de cima ou de baixo

- Pressione a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA**.
 - Selecione e programe a potência micro-ondas de sua preferência.
- Se a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** for pressionada pela segunda vez, a opção de aquecimento "Top Only" (Somente parte de cima) será selecionada e mostrada.
- Se a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** for pressionada pela terceira vez, a opção de aquecimento "Bottom Only" (Somente parte de baixo) será selecionada e mostrada.
- Se o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** for pressionado pela quarta vez, o forno será reiniciado e as partes de cima e de baixo irão aquecer.

Cozimento somente na parte superior

Manual **Estágio: 1**
00:00 **MW: 50%**

↑ ↑ Piscando ↑

Cozimento somente na parte inferior

Manual **Estágio: 1**
00:00 **MW: 50%**

↑ ↑ Piscando ↑

Cozimento nas partes superior e inferior

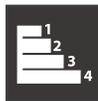
Manual **Estágio: 1**
00:50 **MW: 100%**

↑ Piscando ↑

Como programar diversos estágios

O cozimento em estágios permite ciclos de cozimento consecutivos sem interrupção. É possível programar até quatro ciclos de cozimento diferentes em uma tecla de memória. Para usar o cozimento em estágios:

- Siga as etapas 1 a 5 acima.
- Pressione a tecla **ESTÁGIO**.
 - Isso dará início à programação para o próximo estágio de cozimento
 - O visor indica o estágio a ser programado
- Insira o tempo de cozimento e o nível de potência como nas etapas 4 e 5 acima.
 - Para inserir outro estágio de cozimento na mesma tecla, pressione a tecla **ESTÁGIO** novamente
 - Podem ser programados até quatro estágios diferentes.
- Pressione **SALVAR PROGRAMA** para salvar as novas alterações de programação da tecla.
 - O tempo de cozimento total (soma de todos os estágios) é de 60 minutos
- Para descartar as alterações, pressione **PARAR/REINICIAR** antes de pressionar **SALVAR PROGRAMA**.



Programando

Exportar um menu por meio de um pen drive

1. READY deve aparecer no visor. Caso contrário, abra e feche a porta.
2. Abra a porta do forno completamente.
3. Insira o pen drive.
4. Pressione e segure a tecla "5" até que "USB" apareça no visor.
5. Para transferir a programação DO forno PARA um pen drive, pressione a tecla 2.
6. Pressione a tecla INICIAR para iniciar a transferência.
 - A mensagem "Contacting USB card" (Entrando em contato com o cartão USB) aparecerá no visor.
 - O visor irá mostrar: "Transferring data from oven to USB" (Transferindo dados do forno para o pen drive)
7. Assim que a programação tiver sido transferida com sucesso, o visor mostrará a mensagem "Done - Loaded ___ Programs" (Concluído, programas carregados).
 - Feche a porta para apagar o visor e começar o ciclo de cozimento.



5

2

Start



Como programar uma pausa de cozimento na metade do ciclo

Para adicionar uma pausa a um ciclo de cozimento programado:

1. Pressione a TECLA OCULTA após digitar o tempo ou o nível de potência
2. Um sinal sonoro curto será emitido. Isso indica que o programa foi definido para uma pausa do meio do ciclo.
3. Continue a programação das teclas, conforme desejado.

Para remover uma pausa de um ciclo de cozimento programado:

1. Pressione a TECLA OCULTA após digitar o tempo ou o nível de potência
2. Um sinal sonoro curto será emitido. Isso indica que o meio do ciclo foi removido.
3. Continue a programação conforme desejado.

Importar um menu por meio de um pen drive

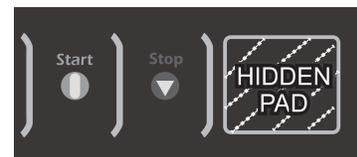
1. READY deve aparecer no visor. Caso contrário, abra e feche a porta.
2. Abra a porta do forno completamente.
3. Insira o pen drive.
4. Pressione e segure a tecla "5" até que "USB" apareça no visor.
5. Para transferir a programação DO pen drive PARA o forno, pressione a tecla 1.
6. Pressione a tecla INICIAR para iniciar a transferência.
 - A mensagem "Contacting USB card" (Entrando em contato com o cartão USB) aparecerá no visor.
 - O visor irá mostrar: "Transferring data from USB to oven" (Transferindo dados do pen drive para o forno)
7. Assim que a programação tiver sido transferida com sucesso, o visor mostrará a mensagem "Done - Loaded ___ Programs" (Concluído, programas carregados).
 - Feche a porta para apagar o visor e começar o ciclo de cozimento.



5

1

Start



Tecla oculta

CÓDIGOS DE ERRO:

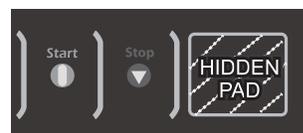
- **No file (sem arquivo):** O pen drive está vazio ou não tem os arquivos corretos necessários para a operação.

Opções do Usuário

Como alterar as Opções do Usuário

Opções como programação de uma ou duas teclas ou volume do sinal sonoro podem ser alteradas de acordo com as preferências individuais.

- Abra e feche a porta do forno. A mensagem READY é mostrada.
- Pressione com firmeza a TECLA OCULTA (Hidden Pad) localizada à direita da tecla Parar/Reiniciar
 - O visor permanece o mesmo quando a tecla oculta é pressionada
- Pressione a tecla SALVAR PROGRAMA.
 - A primeira opção do usuário será exibida. Agora, o forno está no modo de opções.
- Pressione a tecla numérica desejada para controlar as alterações em opções.
 - A opção atual será mostrada
- Pressione a mesma tecla numérica novamente para desativar ou ativar a configuração.
 - A cada vez que a tecla for pressionada a opção irá mudar
 - Para alterar as opções adicionais, repita as etapas 4 e 5
- Pressione SALVAR PROGRAMA para retornar ao modo READY; as alterações entrarão em vigor imediatamente. Para sair sem salvar, pressione a tecla PARAR/REINICIAR.



Tecla oculta



PADRÃO POR MODELO (CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA EM NEGRITO)

As configurações de fábrica podem variar conforme o modelo

TECLAS NUMÉRICAS	OPÇÕES EXIBIDAS	DESCRIÇÃO
1 Inserção de dois dígitos	Desabilitado Habilitado	Permite 10 teclas pré-programadas (0 a 9) Permite 100 teclas pré-programadas (00 a 99)
2 Programação manual	Desabilitado Habilitado	Entrada de tempo manual/cozimento não autorizado Entrada de tempo manual/cozimento autorizado
3 Reiniciar ao abrir a porta	Desabilitado Habilitado	A abertura da porta do forno não redefine o forno de volta para o modo READY A abertura da porta reinicia o forno no modo READY
4 Sinal sonoro da tecla	DESLIGADO LIGADO	As teclas não emitem sinal sonoro quando são pressionadas As teclas emitem sinal sonoro quando são pressionadas
5 Volume do alto-falante	DESLIGADO BAIXO MÉDIO ALTO	Volume do sinal sonoro das teclas DESLIGADO Volume do sinal sonoro das teclas BAIXO Volume do sinal sonoro das teclas MÉDIO Volume do sinal sonoro das teclas ALTO
6 Sinal de final do cozimento	Sinal sonoro contínuo Sinal sonoro de 3 segundos Quatro sinais sonoros (uma vez) Quatro sinais sonoros (repetição)	O sinal de conclusão será um sinal sonoro contínuo até ser redefinido pelo usuário O sinal de cozimento concluído é um sinal sonoro de três segundos O sinal de conclusão são quatro sinais sonoros contínuos O sinal de conclusão são quatro sinais sonoros por quatro vezes
7 Teclado ativo	15 segundos 30 segundos 60 segundos 120 segundos Sempre	A janela de inserção de tempo pela tecla é de 15 segundos A janela de inserção de tempo pela tecla é de 30 segundos A janela de inserção de tempo pela tecla é de 1 minuto A janela de inserção de tempo pela tecla é de 2 minutos A janela de inserção de tempo pela tecla está sempre ativa
0 Cozimento na parte de cima ou de baixo	Desabilitado Habilitado	Desabilita o uso do cozimento somente na parte superior ou inferior Habilita o uso do cozimento somente na parte superior ou inferior
TECLA DE INSERÇÃO DE TEMPO Cozimento rápido	Desabilitado Habilitado	Desabilita a pressão de teclas adicionais durante um ciclo de cozimento Permite pressionar teclas adicionais para acrescentar ou alterar tempo no meio de um ciclo de cozimento, sem parar
TECLA X2 Instrução X2	Desabilitada Habilitada	Desabilita o alerta X2 Habilita o alerta X2
TECLA A/B Menus A/B	Desabilitada Habilitada	Desabilita os menus A/B Habilita os menus A/B
TECLA DE NÍVEL DE POTÊNCIA Retornar ao Menu	A B Última opção selecionada	Retornar ao menu A Retornar ao menu B Retornar ao último menu selecionado
TECLA DE ESTÁGIO Mensagem de Filtro Limpo (frequência)	Desabilitada Semanalmente Mensalmente Trimestralmente	O forno não exibirá a mensagem CLEAN FILTER O forno exibirá a mensagem CLEAN FILTER (Limpar filtro) a cada sete dias O forno exibirá a mensagem CLEAN FILTER a cada 30 dias O forno exibirá a mensagem CLEAN FILTER a cada 90 dias

8* Botão instantâneo	Desabilitado Habilitado	Desabilita o giro do botão para entrar no modo manual Permite que o botão giratório entre no modo de inserção de tempo manual, permite pressionar o botão para ligar o forno e permite girar o botão para adicionar mais tempo antes de iniciar um ciclo de cozimento.
9* Botão manual	Desabilitado Habilitado	Desabilita o botão completamente Habilita o botão de acordo com a opção 8

* Apenas em modelos mais antigos.

Cuidados e limpeza

A energia de micro-ondas é atraída para qualquer fonte de alimento que estiver o forno. Salpicos ou derramamentos de alimentos podem afetar o desempenho do aquecimento e também causar danos ao forno. Para evitar danos ao forno, mantenha o forno de micro-ondas limpo e remova todos os detritos de alimentos. **NÃO permita que resíduos de cozimento, como gordura ou óleo, permaneçam no interior do forno por um período prolongado.**

Siga as recomendações abaixo para a manutenção adequada do forno.

ADVERTÊNCIA: NÃO SEGUIR AS INSTRUÇÕES DE LIMPEZA DO FORNO APROVADAS PODERÁ ANULAR A GARANTIA DO SEU FORNO.

! **NUNCA** use produtos de limpeza abrasivos ou que contenham amônia, cítricos, fosfatos, cloro, sódio ou hidróxido de potássio (lixívia). O uso de produtos de limpeza corrosivos ou que contenham amônia, cítricos, fosfatos, cloro, sódio ou hidróxido de potássio (lixívia) pode danificar peças importantes do forno.

O uso de agentes de limpeza não aprovados anulará os termos da garantia.

! Nunca derrame água no fundo do forno micro-ondas.

! NÃO use sistemas de limpeza do tipo com pressão de água.

! NÃO opere o forno sem o protetor da antena e o filtro de ar no lugar correto.

! Nunca ligue ou opere o forno durante o procedimento de limpeza. SEMPRE desconecte o forno da tomada antes de limpá-lo.

! O aparelho NÃO DEVE ser limpo com jato de água ou limpador a vapor.

ADVERTÊNCIA

Para evitar choque elétrico, que pode causar ferimentos graves ou morte, desconecte o cabo de alimentação ou o interruptor do forno antes de limpá-lo.

Use luvas e óculos de proteção durante a limpeza do forno.

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

Cuidados e limpeza diários

INTERIOR, EXTERIOR E PORTA

1. Tire o forno da tomada 
2. Remova todos os resíduos de alimentos.
3. Limpe o forno micro-ondas com detergente neutro em água morna, usando esponja ou pano macios. Torça a esponja ou o pano para remover o excesso de água antes de limpar o equipamento.
4. Se desejar, ferva uma xícara de água no forno micro-ondas para soltar a sujeira antes de limpar.

PRATELEIRA INTERIOR REMOVÍVEL

! NÃO coloque a prateleira removível na máquina de lavar louça. NÃO mergulhe em água. Lave somente manualmente.

! NÃO use esponja de limpeza de metal ou lã de aço.

5. Limpe a prateleira com detergente suave e água morna usando uma esponja macia, pano ou esponja de limpeza de nylon. Torça a esponja ou o pano para remover o excesso de água antes de limpar o equipamento. Seque minuciosamente antes de usar

PAINEL DE CONTROLE

6. Abra a porta do forno para desativar o temporizador do forno.
7. Limpe com detergente neutro e água morna usando uma esponja ou pano macios. Torça a esponja ou pano para remover o excesso de água antes de limpar o equipamento.

PROTEÇÃO DA ANTENA/ANTIRRESPINGO

A proteção da antena (ou proteção contra respingos/gordura) é uma parte vital do design do forno. Limpe o protetor em seu lugar para prevenir que respingos/resíduos de alimentos se acumulem no teto do forno.

! NÃO pulverize a solução de limpeza diretamente na proteção da antena/antirrespingo.

8. Tire o forno da tomada 

9. Limpe o protetor da antena com detergente neutro em água morna, usando esponja ou pano macios. Torça a esponja ou o pano para remover o excesso de água antes de limpar o equipamento.



Cuidados e limpeza (continuação)

Consulte a página anterior para obter recomendações detalhadas de Cuidados e limpeza diários.

Cuidados e limpeza semanais

FILTROS DE AR

Os filtros de ar magnéticos estão localizados embaixo da porta do forno. Limpe os filtros de admissão de ar semanalmente para um fluxo de ar adequado.

⚠ IMPORTANTE: Para evitar superaquecimento e danos ao forno, limpe os filtros de ar regularmente.

⚠ CUIDADO:NÃO opere o forno sem os filtros no lugar correto.

1. Tire o forno da tomada. 
2. Remova os filtros magnéticos.
3. Limpe o filtro em água quente e detergente neutro. Enxágue e seque bem.
4. Reinstale os filtros de ar limpos.



Cuidados e limpeza mensais

SAÍDAS DE VENTILAÇÃO PARA DESCARGA DE AR

Verifique uma vez por mês se há obstruções ao longo das aletas de descarga no topo, no centro e na parte de trás do forno. **NÃO** bloqueie ou obstrua os filtros ou aletas do forno. Mantenha-os desobstruídos para garantir o fluxo de ar adequado.

Orientações de Cozimento

O forno de micro-ondas ACP pode facilitar seu trabalho diário. Você vai cozinhar com antecedência e definir previamente as porções. Você também gastará menos tempo preparando pratos especialmente encomendados.

Para ter certeza de obter bons resultados com consistência, você vai querer se lembrar de algumas orientações simples.

Variáveis dos alimentos

O cozimento no micro-ondas pode ser diretamente afetado por diferentes variáveis dos alimentos.

O **formato** dos alimentos pode afetar bastante o tempo de cozimento. Alimentos que são planos e finos esquentam mais rápido do que os volumosos ou em pedaços. Por exemplo, um cozido cozinhará mais rápido se estiver distribuído em um prato raso maior do que se estiver amontado em um prato pequeno. Alimentos cortados em pequenos pedaços cozinharão mais rápido do que alimentos de grande formato. Os pedaços devem ser de tamanho e formato uniformes para um cozimento mais uniforme. Caso contrário, os pedaços menores cozinharão mais rapidamente. O maior grau de cozimento ocorre em uma faixa de 1,9 cm de distância da superfície do alimento. O interior de grandes pedaços de alimentos ou alimentos densos é aquecido pelo calor conduzido a partir da camada externa dos alimentos. O cozimento mais uniforme ocorre nos alimentos distribuídos em pratos rasos ou em formato de rosca. Para obter melhores resultados, cozinhe juntos alimentos de tamanhos e formatos semelhantes.

A **quantidade ou volume** de um alimento pode afetar o tempo de cozimento. À medida que o volume do alimento aumenta, o tempo necessário para cozinhar ou esquentar o item aumenta quase proporcionalmente. Um alimento com o dobro da quantidade colocado no forno levará quase o dobro do tempo para cozinhar. Para determinar o tempo para quantidades maiores, multiplique o tempo de uma porção individual pela quantidade aumentada e, em seguida, reduza o tempo total de cozimento em cerca de 20%.

A **densidade** dos alimentos pode afetar muito o tempo de cozimento. Alimentos porosos, como pães, bolos ou doces, aquecerão muito mais rapidamente do que carnes densas do mesmo tamanho. Alimentos porosos absorvem as micro-ondas rápida e igualmente em todo o volume. As carnes absorvem as micro-ondas principalmente na superfície externa, enquanto o interior é aquecido por condução, aumentando o tempo de cozimento. As carnes podem ser cozidas mergulhadas em molho, se desejado. Devido ao teor de umidade, um molho esquentará rapidamente. O calor será transferido para a carne, de modo que a carne esquentará mais rapidamente devido ao calor por condução, somado às micro-ondas.

A **temperatura inicial** dos alimentos afeta o tempo de cozimento. Cada grau de elevação de temperatura do alimento deve ser fornecido com uma quantidade definida de energia. Temperaturas iniciais mais baixas requerem mais energia e mais tempo para cozinhar. Portanto, os alimentos na temperatura da geladeira exigem um tempo de cozimento mais longo do que os alimentos na temperatura ambiente. Alimentos já ligeiramente quentes esquentarão muito rapidamente no forno.

O **teor de umidade** dos alimentos afeta o tempo de cozimento. Quanto maior o teor de umidade de um alimento, mais longo o tempo de cozimento.

O **teor de sal, gordura e açúcar** dos alimentos afeta o tempo de cozimento. Alimentos com altos teores de sal, gordura e açúcar esquentam muito rápido e podem atingir temperaturas muito mais altas do que os alimentos com baixos teores de sal, gordura e açúcar. Alimentos com teores mais baixos de sal, gordura e açúcar requerem tempos de cozimento mais longos.

O **posicionamento** dos alimentos dentro da cavidade de um forno de micro-ondas afeta a maneira como os alimentos cozinham. Um posicionamento "redondo" é a melhor opção. Utilize utensílios redondos sempre que possível. Além disso, organize os alimentos como batatas assadas em círculo e não em linha para cozinhá-los. Quando apenas um alimento estiver sendo cozido, coloque-o para cozinhar no centro da prateleira de vidro do forno.

Orientações de Cozimento (continuação)

Manipulação de alimentos

Às vezes, as receitas sugerem manipular ou movimentar os alimentos durante o cozimento. Existem várias formas de manipulação:

Você pode mexer com menos frequência ao cozinhar no micro-ondas do que no cozimento convencional. Na culinária convencional, você usa uma colher para movimentar os alimentos no fundo de uma panela e distribuir o calor uniformemente. Ao cozinhar no micro-ondas, você continua precisando mexer para redistribuir o calor em alguns alimentos, mas precisa mexer da parte de fora para a parte de dentro ou centro de um prato. Se uma receita indicar que você deve mexer uma ou duas vezes durante o cozimento, mexa a intervalos aproximadamente iguais. Por exemplo, em um período de cozimento de 12 minutos, se a receita indicar que você deve mexer duas vezes mexa após 4 minutos de cozimento e, novamente, após 8 minutos de cozimento. No entanto, não é necessário fazer isso com precisão. Mexa apenas quando for necessário. Se estiver usando configurações ou níveis de potência mais baixos, você precisará mexer menos. Alguns exemplos de alimentos que podem precisar ser mexidos são pudins, alguns cozidos, alguns molhos, algumas sopas e alguns pratos de ovos. Alguns alimentos não podem ser mexidos. Esses alimentos devem ser reposicionados ou virados.

Alguns alimentos não podem ser mexidos e devem ser **reposicionados ou reorganizados** durante o cozimento. Alguns exemplos incluem batatas assadas, bolinhos (colocados em forminhas), pedaços de frango e outros. Reorganizar permite um cozimento mais uniforme dos alimentos. Alimentos que são cozidos cobertos ou usando níveis de potência mais baixos geralmente não precisam ser muito reposicionados.

Na verdade, existem **duas formas de virar os alimentos**. Quando não podem ser mexidos, os alimentos devem ser virados. Alimentos que são cozidos cobertos ou usando níveis de potência mais baixos não precisam ser muito virados.

Como virar alimentos: Os alimentos são virados para distribuir o calor. Carnes e aves são dois tipos de alimentos que às vezes precisam ser "virados". Os exemplos incluem carne assada, perus e frangos inteiros. Pequenos pedaços de carne como pedaços de aves podem precisar ser virados se estiverem em uma panela ou frigideira usada para dourar.

Pratos rotativos ou giratórios: Existem alguns alimentos que não podem ser mexidos, reposicionados nem virados. Portanto, o próprio prato de cozimento deve ser rodado ou girado. Uma meia volta significa pegar o prato e girar a parte que estiver de frente para a porta do forno até que fique de frente para a parte de trás do forno. Exemplos de alimentos que às vezes são rodados ou girados em um prato de cozimento incluem bolos, quiches ou suflês. Ao cozinhar alimentos em configurações ou níveis de potência mais baixos é menos necessário rodar os pratos de cozimento.

Utensílios de micro-ondas

Nunca use recipientes de cozimento ou tampas com qualquer conteúdo metálico. Isso inclui todos os componentes de metal e esmaltados de núcleo metálico, folhas e recipientes de metal aparado. Os recipientes de cozinha adequados incluem os feitos de papel, vidro, porcelana, tecido e cestas de vime.

RECOMENDADO	NÃO RECOMENDADO
Panelas ou recipientes de plástico âmbar com tampa para alta temperatura	Papel alumínio
Sacos plásticos seguros para micro-ondas para porções individuais	Sacolas de mercado
Vidro/cerâmica	Papel reciclado
Tecido de fibra natural	Cristal com chumbo
Papel não reciclado	Jornais
Plástico	Metal
Madeira	Porcelana com acabamentos metálicos.

TESTE DE VERIFICAÇÃO DE UTENSÍLIOS

Use o seguinte teste para verificar se os utensílios são seguros para uso no micro-ondas.

1. Coloque um copo medidor de vidro com água ao lado do prato vazio a ser testado no forno de micro-ondas.
2. Esquente com potência total por um minuto.
3. Verifique a temperatura do prato e da água.
 - Se o prato permanecer frio e a água estiver quente, o prato é seguro para uso em micro-ondas.
 - Se o prato estiver ligeiramente morno, use-o para cozimentos rápidos.
 - Se o prato estiver quente e a água estiver fria, não use. O prato permanecerá frio se não estiver absorvendo as micro-ondas e as micro-ondas estiverem sendo absorvidas pela água. O prato esquentará se estiver absorvendo as micro-ondas.

Dicas de cozimento

Cubra os alimentos para um cozimento mais rápido e mais uniforme. Você pode usar tampas de vidro, filmes de plástico, tampas de pratos e travessas ou outros produtos de papel. Não feche hermeticamente. Em vez disso, permita a ventilação do vapor em todos os momentos.

Fure todos os sacos, coberturas com filme de plástico e todos os alimentos com casca ou pele fina, como batatas, abobrinha, tomate, ovos etc. Isso evita uma erupção dentro do forno e permite que o vapor se expanda ou escape.

Os alimentos devem ser colocados no prato cuidadosamente. Para obter os melhores resultados, organize os alimentos como legumes ou ingredientes de um cozido uniformemente ao redor da borda do prato, com um pouco menos de profundidade no centro. As bordas dos alimentos ou ingredientes não devem se sobrepor ou ultrapassar a borda do recipiente. Cubra as carnes com molhos, espessos ou não, e umedeça todos os alimentos secos, com exceção de pães ou doces e folhados.

Não empilhe alimentos ou pratos com ingredientes no seu forno. Em vez disso, ao cozinhar mais de uma porção ou prato, todos os pratos devem ser colocados lado a lado no mesmo nível dentro do forno, com espaço entre os recipientes.

Instruções de cozimento

Dicas de cozimento a vapor

1. Recipientes para cozimento

- a. Sempre aqueça ou cozinhe alimentos em recipientes cobertos para conseguir:
 - Retenção de vapor para cozimento eficiente e para manter os alimentos úmidos
 - Resultados e temperaturas de cozimento uniformes
 - Um forno com interior mais limpo e evitar respingos de alimentos
- b. Cerâmica, papel, porcelana, isopor, vidro e plástico são materiais apropriados para uso em fornos de micro-ondas. Uma assadeira de âmbar resistente a altas temperaturas é recomendada para TODOS os itens, especialmente aqueles com alto teor de gordura ou açúcar, já que esses ingredientes esquentam muito rápido.

2. Temperatura dos alimentos

- a. Para alcançar a temperatura obrigatória para servir, os alimentos congelados precisam de mais tempo de cozimento do que os itens refrigerados.
- b. Itens refrigerados:
 - Os itens armazenados a 4°C (40°F) na geladeira devem ser aquecidos cobertos; as exceções são pães, massas folhadas ou outros produtos com revestimento à milanesa, que devem ser aquecidos descobertos para não amolecer.
- c. Itens à temperatura ambiente:
 - Os alimentos armazenados à temperatura ambiente, como itens enlatados ou legumes, precisarão de menos tempo para esquentar do que os itens refrigerados.
- d. Os alimentos preparados de forma convencional devem ficar levemente pouco cozidos para evitar o cozimento em excesso quando forem reaquecidos pelo valor do micro-ondas.
- e. Após a conclusão de um ciclo de cozimento a vapor, as temperaturas internas dos alimentos continuam aumentando ligeiramente devido à presença de vapor.

3. Estrutura dos alimentos

- a. Alimentos ricos em gordura, açúcar, sal e umidade atraem e absorvem rapidamente a energia de micro-ondas, permitindo um tempo de cozimento mais curto.
- b. Alimentos ricos em proteína ou fibra precisam de mais tempo para cozinhar, devido a uma absorção mais lenta da energia de micro-ondas.

4. Quantidade

- a. O tempo de cozimento necessário aumenta proporcionalmente à massa do alimento.

Consulte e cumpra todas as normas do USDA/FDA Food Code ao cozinhar ou aquecer alimentos.

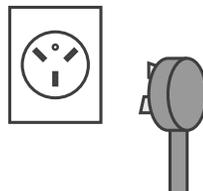
Antes de ligar para a Assistência Técnica

Grave todas as inspeções e reparos para referência futura.

ADVERTÊNCIA

Para evitar choque elétrico, que pode causar ferimentos graves ou morte, não remova o invólucro externo em momento algum. Apenas a assistência técnica autorizada deve remover o invólucro externo.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL
O ventilador do forno permanece em funcionamento e a luz permanece acesa após o ciclo de cozimento ter terminado.	O ventilador resfria os componentes do forno. É normal que o ventilador funcione por mais 60 segundos.
O ventilador do forno fica em funcionamento enquanto o forno não está em operação.	Funcionamento normal
O forno não funciona	Verifique se o forno está ligado. Verifique o fusível ou disjuntor. Confirme se o forno está conectado ao circuito dedicado. Confirme se o forno está em um circuito aterrado e polarizado. Entre em contato com um eletricista para confirmar.
Se o forno não aceitar inserções quando a tecla for pressionada.	Verifique se o forno está ligado. Abra e feche a porta do forno. Pressione a tecla novamente.
O forno funciona de modo intermitente	Verifique se há obstruções nos filtros de ar e nas áreas de descarga.
O forno funciona, mas não aquece os alimentos.	Coloque um copo de água fria no forno. Aqueça por um minuto. Se a temperatura da água não aumentar, o forno está funcionando incorretamente e você deve entrar em contato com a assistência técnica.
Visor mostra "Limpeza de filtro"	É normal e aparecerá durante 24 horas.
Se o forno estiver com defeito ou mostrar a mensagem CALL SERVICE (Ligar para a Assistência Técnica) ou ERROR (Erro) seguido de um número	O controle do forno é equipado com um sistema de autodiagnóstico. O sistema de autodiagnóstico emite um alerta quando há algum problema ou erro. Quando o controle eletrônico indicar um problema, siga as etapas abaixo. 1. Registre o número mostrado. 2. Tire o plugue do forno da tomada, aguarde 1 (um) minuto e ligue o plugue na tomada novamente. <ul style="list-style-type: none">Desconectar o forno da tomada poderá eliminar o código de manutenção. Se o defeito persistir, ligue para a assistência técnica.
A mensagem HOT (Quente) aparece.	O magnetron do forno está superaquecido. O forno interrompe automaticamente a sequência de cozimento e liga o ventilador para arrefecimento até atingir a temperatura normal. Quando os magnetrons retornam à temperatura normal, o forno volta ao modo READY.
CALL SERVICE (pisca após o ciclo de cozimento)	O forno pode não estar funcionando na potência máxima. Entre em contato com a assistência técnica autorizada.



e-mail: commercialservice@acpsolutions.com

Para obter a documentação completa do produto, acesse:
www.acpsolutions.com