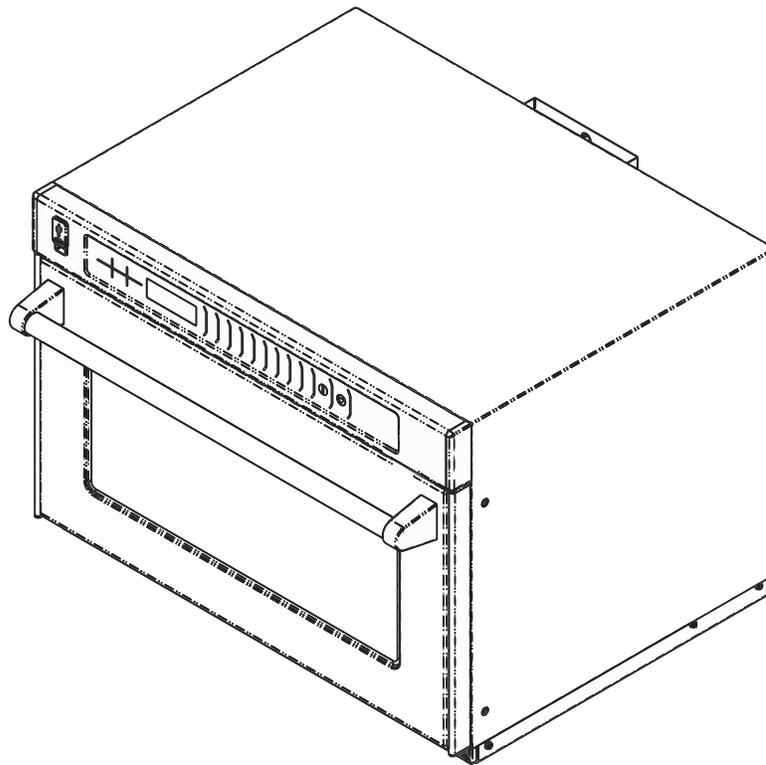


# Manuale d'uso

FORNO A MICROONDE COMMERCIALE

QUESTO FORNO È DESTINATO SOLO AD USO COMMERCIALE



Conservare queste istruzioni per future consultazioni. Se l'apparecchio cambia proprietario, assicurarsi che questo manuale accompagni l'apparecchiatura. Prima di utilizzare questo forno consultare le ISTRUZIONI DI SICUREZZA per importanti informazioni sulla sicurezza

## SOMMARIO

Identificazione del modello.....	2
Risorse del forno online .....	2
Importanti istruzioni di sicurezza.....	3-4
Messa a terra e installazione.....	5
Pannello di controllo e Funzioni .....	6
Funzioni di cottura e programmazione .....	7
Uso dei comandi del forno .....	8
Programmazione .....	9
Esporta menu tramite unità flash USB.....	10
Importa menu tramite unità flash USB.....	10
Opzioni utente.....	11
Manutenzione e pulizia .....	12-13
Linee guida per la cottura.....	14-15
Istruzioni per la cottura.....	16
Prima di rivolgersi all'assistenza .....	17

# Identificazione del modello

Quando si contatta ACP, fornire informazioni sul prodotto. Le informazioni sul prodotto si trovano sulla targhetta seriale del forno. Annotare le seguenti informazioni:

Numero di modello: \_\_\_\_\_

Numero di produzione: \_\_\_\_\_

Numero di serie o S/N: \_\_\_\_\_

Data di acquisto: \_\_\_\_\_

Nome e indirizzo del rivenditore: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Conservare una copia dello scontrino come riferimento futuro o nel caso sia necessario il servizio di garanzia.

Prima di utilizzare il forno, si prega di leggere le istruzioni di sicurezza allegate allo stesso.

Le informazioni contenute nel presente documento sono soggette a modifiche senza preavviso. Eventuali errori sono soggetti a correzione. Per la documentazione più recente sui prodotti, visitare [acpsolutions.com/product-literature/](https://acpsolutions.com/product-literature/)



ACP garantisce questo prodotto solo quando l'acquirente originale utilizza il forno per la preparazione di servizi di ristorazione commerciale. Vedere il certificato di garanzia per i dettagli completi. Il certificato di garanzia per questo prodotto è disponibile sul sito web di ACP, Inc. all'indirizzo [acpsolutions.com/warranty](https://acpsolutions.com/warranty)



## Risorse del forno online

### APPLICAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE ACP



Scaricare e installare l'applicazione di programmazione ACP per creare, modificare e personalizzare le impostazioni del menu e del display del forno, utilizzando un computer o un tablet.  
Per scaricare l'ultima e migliore versione dell'applicazione della programmazione ACP visitare [acpsolutions.com/oven-programming/](https://acpsolutions.com/oven-programming/)

## PRECAUZIONI PER EVITARE UN'ECESSIVA ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE

- A. **NON** tentare di far funzionare questo forno con la porta aperta poiché il funzionamento con la porta aperta può comportare un'esposizione dannosa all'energia delle microonde. È importante non smontare o manomettere gli interblocchi di sicurezza.
- B. **NON** collocare qualsiasi oggetto tra la parte anteriore del forno e la porta e non permettere che lo sporco o i residui di detergente si accumulino sulle superfici di tenuta.
- C. **NON** azionare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che la porta del forno si chiuda correttamente e che non si danneggi:
  1. sportello (piegato)
  2. cerniere e chiusure (rotte o allentate)
  3. guarnizioni e superfici di tenuta.
- D. Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale di assistenza qualificato.

# IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## AVVERTIMENTO

Per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendi o lesioni personali durante l'utilizzo di apparecchiature elettriche, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base.

1. LEGGERE tutte le istruzioni prima di utilizzare l'attrezzatura.
  2. LEGGERE E SEGUIRE le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ESPOSIZIONI A ECCESSIVA ENERGIA A MICROONDE" a pagina 1.
  3. Questa apparecchiatura DEVE ESSERE COLLEGATA A TERRA. Collegare solo a una presa adeguatamente MESSA A TERRA. Vedere "ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA/MESSA" a pagina 4.
  4. Installare o posizionare questa apparecchiatura SOLO in conformità con le istruzioni di installazione contenute in questo manuale.
  5. Alcuni prodotti come uova intere e contenitori sigillati, ad esempio barattoli di vetro chiusi, possono esplodere e NON DEVONO ESSERE RISCALDATI in questo forno.
  6. Utilizzare questa apparecchiatura SOLO per l'uso previsto come descritto in questo manuale. Non utilizzare sostanze chimiche o vapori corrosivi in questa apparecchiatura. Questo tipo di forno è specificatamente progettato per riscaldare, cuocere o essiccare gli alimenti. Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.
  7. IL CONTENUTO CALDO PUÒ CAUSARE GRAVI USTIONI. NON PERMETTERE AI BAMBINI DI USARE IL MICROONDE. Prestare attenzione quando si rimuovono oggetti caldi
  8. NON utilizzare questa apparecchiatura se ha un cavo o una spina danneggiati, se non funziona correttamente o se è stata danneggiata o è caduta.
  9. Questa apparecchiatura, compreso il cavo di alimentazione, deve essere riparata SOLO da personale di assistenza qualificato. Per la manutenzione delle apparecchiature sono necessari strumenti speciali. Contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
  10. NON coprire o bloccare il filtro (se applicabile) o altre aperture sull'apparecchiatura.
  11. NON conservare questa attrezzatura all'aperto. NON utilizzare questo prodotto vicino all'acqua, ad esempio vicino al lavello della cucina, in un seminterrato umido, in una piscina o in un luogo simile.
  12. NON immergere il cavo o la spina in acqua.
  13. Tenere il cavo LONTANO dalle superfici RISCALDATE.
  14. NON lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
  15. Vedere le istruzioni per la pulizia della porta a pagina 4. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
  16. Per evitare il rischio di incendio nella cavità del forno:
    - A. NON cuocere troppo il cibo. Sorvegliare con attenzione il forno quando si mettono carta, plastica o altri materiali combustibili all'interno del forno per facilitare la cottura.
    - B. Rimuovere i lacci metallici dai sacchetti di carta o di plastica prima di metterli nel forno.
    - C. Se i materiali all'interno del forno si incendiano, tenere la porta del forno CHIUSA, spegnere il forno e scollegare il cavo di alimentazione, oppure spegnere l'alimentazione tramite il pannello dei fusibili o dell'interruttore automatico.
    - D. NON utilizzare la cavità per la conservazione. NON lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o cibo nella cavità quando non in uso.
  17. Solo per uso commerciale.
  18. È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di qualsiasi copertura che offra protezione contro l'esposizione all'energia a microonde.
  19. Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato finché non è stato riparato da una persona competente.
  20. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età pari o inferiore a 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni.
  21. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
  22. Utilizzare solo utensili adatti all'uso nel forno a microonde.
  23. Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, tenere d'occhio il forno a causa della possibilità di accensione.
  24. Se si osserva fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere la porta chiusa per soffocare eventuali fiamme.
  25. La mancata manutenzione del forno in condizioni pulite potrebbe portare al deterioramento della superficie che potrebbe compromettere la durata dell'apparecchio e provocare una situazione pericolosa.
  26. L'apparecchio non deve essere pulito con getto d'acqua o pulitore a vapore.
  27. Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.
  28. Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Solo forni combinati:
29. Non inserire alimenti o utensili di grandi dimensioni in un forno a microonde/convezione poiché potrebbero creare un incendio, un arco elettrico o il rischio di scosse elettriche.
  30. NON pulire con spugnette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal cuscinetto e toccare le parti elettriche con rischio di scossa elettrica.
  31. NON utilizzare prodotti di carta non destinati alla cottura ad alta temperatura quando l'apparecchiatura viene utilizzata in modalità a convezione o combinata.
  32. NON conservare materiali diversi dagli accessori consigliati dal produttore in questa apparecchiatura quando non in uso.
  33. NON coprire nessuna parte del forno con fogli di metallo. La restrizione del flusso d'aria causerà il surriscaldamento del forno.
  34. NON spruzzare soluzioni detergenti per il forno verso la superficie posteriore della cavità interna. Ciò contaminerà e danneggerà il gruppo di riscaldamento a convezione.

# IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA



## ATTENZIONE

Per evitare il rischio di lesioni personali o danni materiali, osservare le seguenti istruzioni di sicurezza:

### Uso generale:

1. Non utilizzare i normali termometri da cucina nel forno. La maggior parte dei termometri da cucina contengono mercurio e possono causare archi elettrici, malfunzionamenti o danni al forno.
2. Non utilizzare mai carta, plastica o altri materiali combustibili non destinati alla cottura.
3. Quando si cucina con carta, plastica o altri materiali combustibili, seguire le raccomandazioni del produttore sull'uso del prodotto.
4. Non utilizzare tovaglioli di carta che contengono nylon o altre fibre sintetiche. I materiali sintetici riscaldati potrebbero sciogliersi e causare l'incendio della carta.
5. Per evitare il deterioramento della superficie, mantenere il forno pulito. Una pulizia non frequente potrebbe compromettere la durata dell'apparecchio e provocare situazioni pericolose.
6. Pulire regolarmente il forno e rimuovere eventuali depositi di cibo.

### Riscaldamento di cibi e liquidi:

7. Liquidi come acqua, caffè o tè possono surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza sembrare bollenti a causa della tensione superficiale del liquido. Non sempre sono presenti bolle o bolle visibili quando il contenitore viene rimosso dal forno a microonde. **QUESTO POTREBBE CAUSARE LIQUIDI MOLTO CALDI IN BOLLITURA IMPROVVISA QUANDO UN CUCCHIAIO O UN ALTRO UTENSILE VIENE INSERITO NEL LIQUIDO.** Per ridurre il rischio di lesioni alle persone:
  - A. Non surriscaldare il liquido.
  - B. Mescolare il liquido prima e a metà del riscaldamento.
  - C. Non utilizzare contenitori dritti con collo stretto.
  - D. Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il contenitore nel microonde per un breve periodo prima di rimuoverlo.
  - E. Prestare la massima attenzione quando si inserisce un cucchiaio o un altro utensile nel contenitore.

8. Non friggere in forno. Il grasso potrebbe surriscaldarsi ed essere pericoloso da maneggiare.
9. Non cuocere o riscaldare le uova con il guscio o con il tuorlo intero utilizzando l'energia delle microonde. La pressione può aumentare ed esplodere. Forare il tuorlo con una forchetta o un coltello prima della cottura.
10. Forare la buccia di patate, pomodori e alimenti simili prima della cottura con l'energia delle microonde. Quando la pelle viene forata, il vapore fuoriesce in modo uniforme.

11. Non riscaldare contenitori sigillati o sacchetti di plastica nel forno. Il cibo o il liquido potrebbero espandersi rapidamente e causare la rottura del contenitore o del sacchetto. Forare o aprire il contenitore o il sacchetto prima del riscaldamento.

12. Non scaldare i biberon nel forno.

13. I vasetti di alimenti per l'infanzia devono essere aperti quando riscaldati e il contenuto mescolato o agitato prima del consumo, per evitare ustioni.

14. Non utilizzare mai il forno per riscaldare alcol o alimenti contenenti alcol poiché può prendere fuoco più facilmente se surriscaldato.

Ulteriori istruzioni di sicurezza per il forno a microonde:

15. Non utilizzare l'apparecchiatura senza carico o cibo nella cavità del forno.

16. Utilizzare solo popcorn in confezioni progettate ed etichettate per l'uso nel microonde. Il tempo di cottura varia a seconda della potenza del forno. Non continuare a riscaldare dopo che lo scoppio è terminato. I popcorn si bruceranno o bruceranno. Non lasciare il forno incustodito.

17. Non utilizzare utensili metallici nel forno.

18. Un tecnico autorizzato DEVE ispezionare l'attrezzatura ogni anno. Registrare tutte le ispezioni e le riparazioni per un uso futuro.

Ulteriori istruzioni di sicurezza per il forno combinato:

19. Non cuocere i popcorn in questo forno.

20. Non utilizzare utensili metallici nel forno, tranne quando consigliato dai produttori di alimenti a microonde o quando la ricetta richiede utensili metallici in modalità convezione o combinazione. Se possibile, riscaldare gli alimenti in contenitori di vetro o porcellana.

21. La temperatura del forno è di almeno 450°F in modalità convezione. Verificare che plastica, carta o altri materiali combustibili siano consigliati dal produttore per resistere alla temperatura massima del forno.

22. Le griglie, gli utensili, le guide delle griglie e le superfici del forno possono diventare calde durante o dopo l'uso. Utilizzare utensili o indumenti protettivi, come impugnature per pentole o guanti da forno asciutti, quando necessario per evitare ustioni.

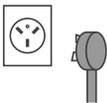
23. Non scollegare il forno immediatamente dopo l'uso. La ventola interna deve raffreddare il forno per evitare danni ai componenti elettrici.

24. Attenzione: per evitare ustioni, non utilizzare contenitori carichi di liquidi o prodotti da cucina che diventano liquidi riscaldandosi a livelli superiori a quelli facilmente osservabili.

# Messa a terra e installazione

## Istruzioni di messa a terra

Il forno **DEVE** essere collegato alla messa a terra. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche grazie a un conduttore per lo scarico a massa della corrente elettrica in caso di corto circuito. Il forno è dotato di cavo di massa e spina con messa a terra. La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e messa a terra. Consultare un elettricista o un manutentore se le istruzioni di messa a terra non sono chiare o se vi sono dubbi circa l'idoneità dell'impianto di messa a terra.



### NON utilizzare prolunghe.

Se il cavo di alimentazione del prodotto è troppo corto, incaricare un elettricista qualificato per l'installazione di una presa a tre fori. Il forno deve essere collegato a un circuito separato di potenza elettrica equivalente a quanto indicato nelle specifiche del prodotto (disponibili su [www.acpsolutions.com](http://www.acpsolutions.com)) e sulla targhetta di serie / etichetta con classe energetica del forno. Quando il forno combinato è collegato a un circuito con altre apparecchiature, potrebbero essere richiesti tempi di cottura più lunghi e i fusibili potrebbero saltare.

**⚠ ATTENZIONE**

Per evitare il rischio di scosse elettriche anche mortali, collegare il forno alla messa a terra e non manomettere la spina.

**TERMINALE DI MESSA A TERRA EQUIPOTENZIALE ESTERNO (solo per l'esportazione)** Il forno dispone di terminale di messa a terra secondaria. Il terminale fornisce un collegamento di massa esterno da utilizzare oltre al polo di messa a terra sulla spina. Il terminale si trova all'esterno sul retro del forno ed è contrassegnato con il simbolo indicato a destra



## Installazione

### Disimballaggio del forno

- Ispezionare il forno per verificare la presenza di eventuali danni, come ammaccature sullo sportello o nel vano cottura.
- Segnalare immediatamente eventuali ammaccature o danni al rivenditore presso cui si è acquistato il prodotto.  
**NON tentare di utilizzare il forno se danneggiato.**
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'interno del forno.
- Se il forno è stato conservato in una zona estremamente fredda, attendere alcune ore prima di collegare l'alimentazione.
- Una pellicola protettiva viene utilizzata per evitare graffi della custodia esterna durante il trasporto. Staccare la pellicola dall'esterno del forno prima dell'installazione.
- L'etichetta di avvertenza fornita con il forno deve essere collocata in un punto ben visibile vicino al forno.

**⚠ ATTENZIONE**

**Pericolo causato da peso eccessivo**  
Utilizzare due o più persone per spostare e installare il forno. Nel caso non si osservi questa procedura di sicurezza, potrebbero verificarsi infortuni alla schiena o di altro tipo

### Interferenze radio

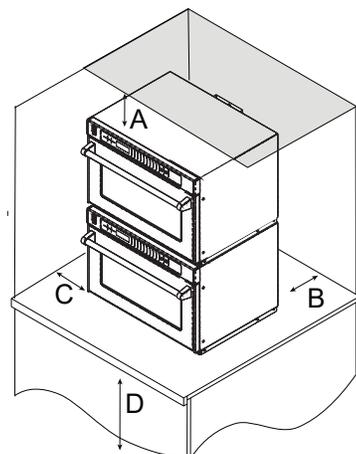
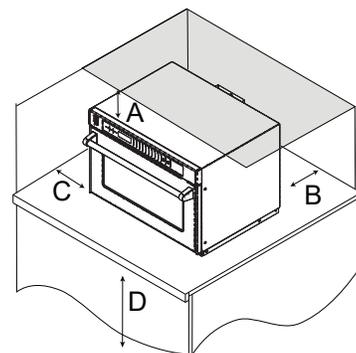
- Il funzionamento a microonde può causare interferenze alla rete Wi-Fi, alla radio, alla televisione o a un forno simile. Ridurre o eliminare le interferenze effettuando le seguenti operazioni:
- Pulire lo sportello e le superfici di tenuta del forno secondo le istruzioni fornite.
- Posizionare la rete WiFi, la radio, la televisione, ecc. il più lontano possibile dal forno.
- Utilizzare un'antenna correttamente installata su radio, televisione, ecc. per ottenere una ricezione del segnale più forte.

### Posizionamento del forno

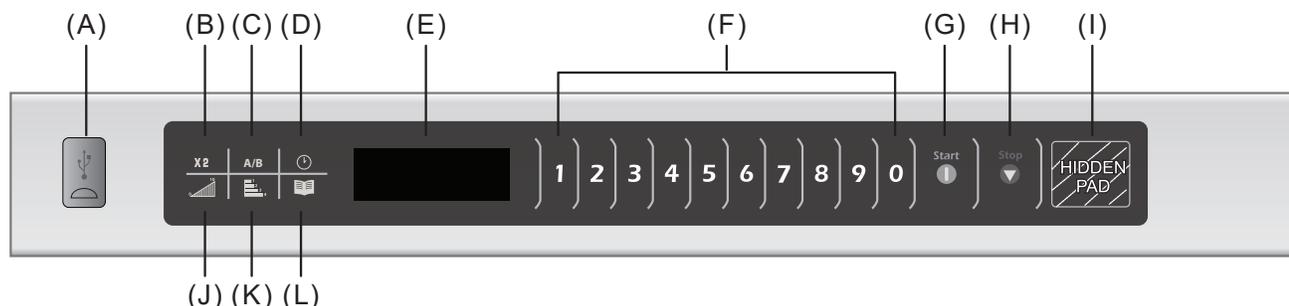
- NON installare il forno vicino o sopra una fonte di calore, come un forno per pizza o una friggitrice. Ciò potrebbe impedire il corretto funzionamento del forno a microonde e ridurre la durata dei componenti elettrici.
- NON bloccare o ostruire i filtri del forno. Consentire l'accesso per la pulizia.
- Installare il forno su un piano di appoggio liscio.
- La presa deve essere posizionata in modo tale che la spina sia accessibile quando il forno è in posizione.
- Questo forno deve essere sigillato al piano di lavoro per garantire un corretto funzionamento igienico. È prodotto con una guarnizione del piatto base progettata per fornire questa tenuta.
- Ispezionare la guarnizione per eventuali danni prima di posizionare il forno sul piano di lavoro.
- Ridurre al minimo lo scorrimento del forno per evitare danni alla guarnizione.
- Quando è in posizione, questa guarnizione ha lo scopo di impedire che i liquidi versati sulle superfici adiacenti del piano di lavoro passino sotto parti inaccessibili dell'apparecchiatura.

### DISTANZE DI SICUREZZA DEL FORNO

- A. Lasciare uno spazio non inferiore a 17,78 cm (7") intorno alla parte superiore del forno. Un flusso d'aria adeguato intorno al forno consente di raffreddare i componenti elettrici. Con un flusso d'aria insufficiente, il forno potrebbe non funzionare correttamente e la durata dei componenti elettrici verrebbe compromessa.
- B. Non vi sono requisiti di spazio di installazione per il retro del forno.
- C. Lasciare uno spazio non inferiore a 2,54 cm (1") attorno ai lati del forno.
- D. Installare il forno in modo che il fondo del forno sia almeno 91,5 cm (3 piedi) sopra il pavimento.



# Pannello di controllo e Funzioni



## Funzionalità del Pannello di controllo

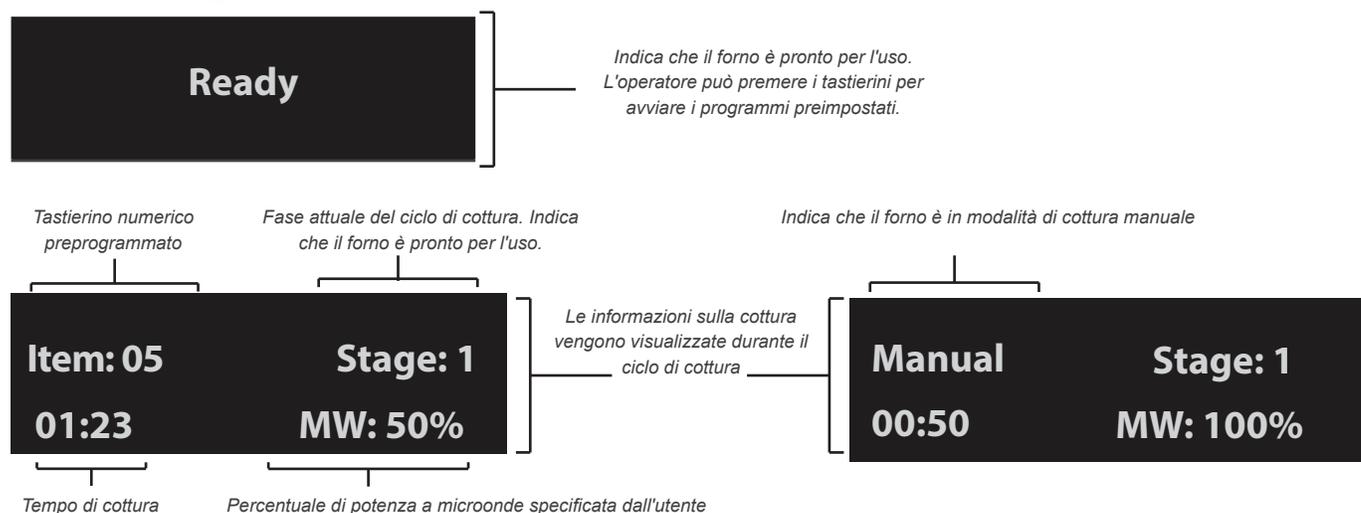
- (A) **PORTA USB**  
Chiavetta USB standard compatibile. Consente l'importazione/esportazione di impostazioni programmate e opzioni utente.
- (B) **X2 - COTTURA DOPPIA QUANTITÀ**  
Aumenta un tempo di cottura preimpostato di una percentuale del tempo di cottura originale, denominato anche FATTORE DI COTTURA. Utilizzato per cucinare più porzioni di alimenti. Per istruzioni su come utilizzare questa funzione, vedere "Programmed Keys" on page 8
- (C) **MENÙ A/B**  
Alterna la selezione del menu tra due serie di impostazioni di cottura programmate. La selezione del Menu A consente ai programmi preimpostati da 0 a 9 di funzionare utilizzando i tastierini da 0 a 9. La selezione del Menu B consente ai programmi preimpostati da 10 a 19 di funzionare utilizzando i tastierini 0-9.
- (D) **MODALITÀ DI IMMISSIONE MANUALE DEL TEMPO DI COTTURA**  
Consente all'utilizzatore di riscaldare gli alimenti senza modificare i tasti con programmi preimpostati.
- (E) **DISPLAY**
- (F) **TASTI NUMERICI**  
Utilizzato per gestire i programmi di cottura preimpostati e immettere le impostazioni.
- (G) **TASTO START/OK**  
Inizia un ciclo di cottura con inserimento del tempo manuale.
- (H) **TASTO STOP/RESET**  
Interrompe il funzionamento e/o consente di uscire da modalità e menu
- (I) **TASTIERINO NASCOSTO**  
Il tastierino nascosto può essere utilizzato per regolare i comandi del forno in base alle preferenze dell'utente. Si trova a destra del pad STOP. Per istruzioni su come utilizzarlo, vedere "User Options" on page 11.
- (J) **TASTO LIVELLO DI POTENZA**  
Il tastierino del livello di potenza consente all'utente di modificare il livello di potenza del microonde per le diverse fasi di un ciclo di cottura. Per istruzioni su come programmare il livello di potenza, vedere "Programming Keys" on page 9
- (K) **TASTIERA FASI DI COTTURA**  
Un utente può programmare fino a quattro diverse fasi combinando sia i livelli di potenza che le variazioni di tempo per tastiera. Ogni combinazione è nota come fase. Vedi "Programming Multiple Stages" on page 9 per ulteriori informazioni sulle fasi di cottura.
- (L) **TASTO PER IL SALVATAGGIO DEL PROGRAMMA**  
I programmi o le impostazioni possono essere modificati e salvati in base alle preferenze dell'utente. Per istruzioni sul salvataggio delle modifiche, vedere "Programming Keys" on page 9

### Non illustrato:

(M) **MANOPOLA DI CONTROLLO (SOLO MODELLI PRECEDENTI)**

La manopola di controllo, situata a destra del tastierino numerico, può essere utilizzata per diversi scopi. Se abilitata, l'utente può ruotare la manopola per aggiungere o sottrarre tempo dal tempo totale di cottura. In alternativa, l'utente può premere sulla manopola per avviare un ciclo di cottura selezionato, se abilitato. Per informazioni su come abilitare questa funzionalità, vedere "User Options" on page 11.

## Schermate generali



# Funzioni di cottura e programmazione

## Funzioni di programmazione

### COTTURA A FASI

Consente all'operatore di utilizzare fino a quattro diversi cicli o fasi di cottura consecutivamente senza sia richiesto l'input ripetuto dell'operatore. Ad esempio, potrebbe essere impostata una cottura a fasi per scongelare gli alimenti, quindi cuocerli e poi tenerli al caldo fino al momento di servirli.

### TASTI CON PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Il forno può memorizzare da 10 a 100 programmi di cottura.

#### A. Cottura con tasto a cifra singola

Come da impostazioni di fabbrica, il forno è programmato per memorizzare 10 programmi di cottura (0-9). Con ogni tasto si avvia un programma di cottura.

#### B. Cottura con tasto a doppia cifra

I comandi del forno possono essere modificati per memorizzare fino a 100 programmi (00-99). A ciascuna voce verrà assegnato un numero a due cifre, ad esempio 01, 05 o 20. Quando si utilizza la programmazione a doppia cifra, vanno tenuti premuti due tasti per avviare il ciclo di cottura.

**Nota:** Per impostare il controllo su Immissione a doppia cifra, vedere la sezione "Opzioni utente" in questo manuale.



### SOLO COTTURA SUPERIORE O INFERIORE

La cottura Solo superiore o Solo inferiore consente all'utente di utilizzare solo il ripiano superiore o inferiore del microonde durante un ciclo di cottura. Selezionando "Solo superiore", funzionano solo i magnetron superiori. Quando si seleziona "Solo inferiore" solo i magnetron inferiori funzionano. Per ulteriori informazioni su questa funzionalità, vedere "Programming Top & Bottom Only Cooking" on page 9.

### PAUSA COTTURA A METÀ CICLO

La pausa di cottura è una caratteristica unica di questa serie di microonde. Questa pausa consente di aggiungere altri ingredienti, di controllare l'avanzamento della cottura o di far riposare il cibo il tempo necessario tra i cicli di cottura. Durante una pausa di cottura a metà ciclo, il microonde emette un segnale acustico continuo e viene visualizzato PROGRAMMA IN PAUSA finché la porta del forno non viene aperta e chiusa. Per continuare il ciclo, premere il pulsante START. Per utilizzare questa funzione, vedere "Programming Mid-Cycle Cooking Pause" on page 10

## Metodi di cottura e programmazione

### CUCINARE CON PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Consente all'utilizzatore di attivare rapidamente le sequenze di cottura salvate, premendo solo 1-2 tasti

### CUCINARE CON MODALITÀ DI IMMISSIONE MANUALE DEL TEMPO DI COTTURA

Consente all'utilizzatore di riscaldare gli alimenti senza modificare i tasti con programmi preimpostati

### PROGRAMMAZIONE MANUALE DEI TASTI

Consente all'utilizzatore di utilizzare i tasti per modificare i programmi preimpostati e/o creare nuovi programmi per la cottura personalizzata.

### CARICARE PROGRAMMAZIONE CON CHIAVETTA USB

Consente all'utilizzatore di caricare impostazioni di programmi e opzioni utente utilizzando una chiavetta USB standard

## Cottura a microonde

La cottura a microonde utilizza onde energetiche ad alta frequenza per riscaldare gli alimenti. Durante la cottura, l'energia a microonde fa sì che le molecole di cibo si muovano rapidamente. Questo rapido movimento tra le molecole di cibo genera calore, il quale cuoce il cibo.

### È sicuro far funzionare un forno a microonde se è vuoto?

Far funzionare un forno a microonde senza carico può causare gravi danni ai componenti elettrici. Quando gli alimenti vengono posti nel forno, l'energia a microonde generata dal magnetron viene assorbita dagli alimenti. Quando non ci sono alimenti nel forno, non c'è niente che assorba l'energia. L'energia rimbalza intorno alla cavità e viene incanalata indietro attraverso la guida d'onda. Ciò può causare archi elettrici, incendi e bruciare il magnetron.

### Come si scongelano gli alimenti mentre si utilizza un forno a microonde commerciale?

Non tutti i microonde commerciali sono dotati del pulsante di sbrinamento che si trova comunemente su un forno a microonde residenziale. Per scongelare, basta semplicemente usare il 20% di potenza del microonde.

### Come fai a sapere se un contenitore è adatto al microonde?

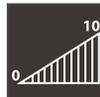
Per verificare se un contenitore è adatto al microonde, posizionarlo nel microonde accanto a un contenitore d'acqua adatto al microonde. Mettere in funzione il microonde per un minuto. Se il contenitore testato è caldo o bollente, non è sicuro per il microonde.

# Uso dei comandi del forno

## Immissione manuale del tempo di cottura

Per cuocere gli alimenti utilizzando un tempo e un livello di potenza specificati.

1. Aprire lo sportello del forno e inserire gli alimenti. Chiudere lo sportello.
  - Viene visualizzato PRONTO. La ventola e la luce si accendono.
2. Premere il tasto INSERIMENTO ORARIO.
  - Se il tastierino non funziona, aprire e chiudere la porta del forno e riprovare.
3. Immettere il tempo di cottura utilizzando i tasti numerici.
4. Premere il tasto LIVELLO di POTENZA per modificare il livello di potenza, se lo si desidera.
  - Utilizzare i tasti numerici per immettere la potenza del microonde in % ("1"=10%, "2"=20%, ecc.)
5. Se si desidera una cottura a più fasi, premere il tasto FASE e ripetere i passaggi dal 2 al 4.
  - Il display modifica il tempo di cottura e il livello di potenza della fase successiva.
6. Immettere il tempo di cottura e il livello di potenza come nei passaggi 3 e 4.
  - Per aggiungere un'altra fase di cottura premere nuovamente il tasto FASE.
  - Si possono programmare fino a quattro fasi diverse.
7. Premere il tasto START.
  - Il forno è in funzione e si avvia il conto alla rovescia.
8. Al termine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico e si arresta.
  - Viene visualizzato DONE.



## Interruzione della cottura

Aprire lo sportello del forno o premere il tasto STOP/RESET per interrompere l'operazione. Il display continua a mostrare il tempo rimanente. Chiudere lo sportello e premere il tasto START per riprendere l'operazione.

## Tasti programmati

Per cucinare utilizzando sequenze di cottura preprogrammate: Per istruzioni sulla programmazione dei tastierini, vedere "Programming Keys" on page 9.

1. Aprire lo sportello del forno e inserire gli alimenti. Chiudere lo sportello.
  - Viene visualizzato PRONTO. La ventola e la luce si accendono.
2. Premere il tasto desiderato.
  - Per **immissione a tasto singolo**, premere un solo tasto.
  - Per una **immissione a tasto doppio**, premere in ordine i due tasti del numero a due cifre per la sequenza di cottura desiderata.
  - Per modificare le opzioni di immissione a tasto singolo o doppio, consultare la sezione "Opzioni utente" del presente manuale.
3. Il forno avvia la cottura.
  - POTENZA, visualizzazione del livello di potenza e del tempo totale di cottura. Se il livello di potenza non viene visualizzato, il microonde sta cuocendo a piena potenza.
  - Per un tempo di cottura aggiuntivo, premere nuovamente il tasto preprogrammato per iniziare nuovamente la sequenza di cottura.
4. Al termine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico e si arresta.

### X2 - COTTURA DOPPIA QUANTITÀ (Opzionale)

Per aumentare il tempo di cottura di un fattore di cottura specifico quando si cucina più di una porzione. Il fattore di cottura è una percentuale del tempo di cottura originale (dal 10 al 100%).



1. Aprire lo sportello del forno e inserire gli alimenti. Chiudere lo sportello.
  - Viene visualizzato PRONTO. La ventola e la luce si accendono.
2. Premere il tasto X2.
  - Sul display verrà visualizzato "DOPPIA".
  - Per annullare, aprire e chiudere la porta o premere il tastierino STOP/RESET
3. Premere il tasto preprogrammato desiderato o la sequenza di tasti.
4. Il forno avvia la cottura. Il tempo di cottura visualizzato è il totale del tempo di cottura originale più il tempo aggiunto.
  - Il tempo aggiunto è una percentuale del tempo di cottura iniziale preprogrammato.

## PROGRAMMI PREIMPOSTATI DI FABBRICA

TASTO	TEMPO	POTENZA
1	10 sec.	100%
2	20 sec.	
3	30 sec.	
4	45 sec.	
5	1:00 min.	
6	1:30 min.	
7	2:00 min.	
8	3:00 min.	
9	4:00 min.	
0	5:00 min.	

Le impostazioni di fabbrica possono variare in base al modello

# Programmazione

## Tasti di programmazione

Il forno viene spedito dalla fabbrica per la programmazione a tasto singolo. Per modificare l'impostazione predefinita del forno per consentire la programmazione a doppia chiave, vedere la sezione *Opzioni utente*. Per modificare la quantità di tempo o il livello di potenza per un tasto preimpostato:

1. Aprire e chiudere lo sportello del forno.
  - Viene visualizzato PRONTO.
  - Se si preme il tasto STOP prima di aver completato la programmazione, le modifiche vengono cancellate e il microonde esce dalla modalità di programmazione.
2. Premere il tasto SALVA PROGRAMMA.
  - La modalità di programmazione viene avviata.
  - Viene visualizzato "Inserisci programma da aggiungere/rivedere:"
3. Premere il tasto da riprogrammare.
  - Visualizzazione delle impostazioni del livello di potenza e del tempo di cottura.
4. Premere il tasto TIME ENTRY per modificare il tempo di cottura.
  - Immettere il tempo di cottura utilizzando i tasti numerici.
  - Il tempo massimo di cottura è di 60 minuti.
5. Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA per modificare il livello di potenza del microonde.
  - Per una potenza microonde inferiore, premere i tasti da 1 (per il 10%) a 9 (per il 90%)
  - Premere il tastierino numerico per il livello desiderato. Premere di nuovo lo stesso tastierino numerico per ripristinare il livello di potenza al 100%
6. Premere il tasto SALVA PROGRAMMA per salvare le nuove modifiche di programmazione apportate al tasto.
7. Per annullare le modifiche, premere il tasto STOP/RESET prima di premere SALVA PROGRAMMA.



## Programmazione a più fasi

La cottura a fasi consente cicli di cottura consecutivi senza interruzioni. È possibile programmare fino a quattro diversi cicli di cottura in una chiave di memoria. Per utilizzare la cottura a fasi:

1. Seguire i passaggi da 1 a 5 descritti sopra.
2. Premere il tasto FASE.
  - In questo modo verrà avviata la programmazione per la prossima fase di cottura
  - Il display indica la fase da programmare
3. Immettere il tempo di cottura e il livello di potenza come nei passaggi 4 e 5 sopra.
  - Per immettere un'altra fase di cottura per quel tasto, premere nuovamente il tasto FASE.
  - Si possono programmare fino a quattro fasi diverse.
4. Premere il tasto SALVA PROGRAMMA per salvare le nuove modifiche di programmazione del tasto.
  - Il tempo totale di cottura (la somma di tutte le fasi) è di 60 minuti
5. Per annullare le modifiche, premere il tasto STOP/RESET prima di premere SALVA PROGRAMMA.



## Programmazione Solo Cottura Superiore o Inferiore

1. Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA.
  - Selezionare e programmare la potenza a microonde preferita.
2. Se il tasto LIVELLO DI POTENZA viene premuto una seconda volta, verrà selezionata e visualizzata l'opzione di riscaldamento "Solo Superiore".
3. Se il tasto LIVELLO DI POTENZA viene premuto una terza volta, viene selezionato e visualizzato il riscaldamento "Solo Inferiore".
4. Se il pulsante LIVELLO DI POTENZA viene premuto una quarta volta, il forno si ripristina e si riscaldano sia la parte superiore che quella inferiore.

### Cottura Solo Parte Superiore

Manual Stage: 1  
00:00 MW: 50%



### Cottura Solo Parte Inferiore

Manual Stage: 1  
00:00 MW: 50%



### Cottura superiore e inferiore

Manual Stage: 1  
00:50 MW: 100%



# Programmazione

## Esportare il menu tramite unità flash USB

1. Deve essere visualizzata la schermata PRONTO. In caso contrario, aprire e chiudere la porta.
2. Aprire completamente lo sportello del forno.
3. Inserire l'unità flash USB.
4. Tenere premuto il tasto "5" finché non viene visualizzato "USB" sul display.
5. Per trasferire la programmazione DAL forno alla chiavetta USB, premere il tasto 2.
6. Premere il pad START per iniziare il trasferimento.
  - Il display visualizzerà "Contatto scheda USB in corso".
  - Il display visualizzerà quindi "Trasferimento dati dal forno a USB"
7. Una volta che la programmazione è stata trasferita con successo, il display visualizzerà "Fatto - Programmi caricati \_\_\_".
  - Chiudere lo sportello per cancellare il display e iniziare il ciclo di cottura



5

2

Start



## Importa menu tramite unità flash USB

1. Deve essere visualizzata la schermata PRONTO. In caso contrario, aprire e chiudere la porta.
2. Aprire completamente lo sportello del forno.
3. Inserire l'unità flash USB.
4. Tenere premuto il tasto "5" finché non viene visualizzato "USB" sul display.
5. Per trasferire la programmazione DALLA chiavetta USB AL forno, premere il tasto 1.
6. Premere il pad START per iniziare il trasferimento.
  - Il display visualizzerà "Contatto scheda USB in corso".
  - Il display visualizzerà quindi "Trasferimento dati da USB a forno"
7. Una volta che la programmazione è stata trasferita con successo, il display visualizzerà "Fatto - Programmi caricati \_\_\_".
  - Chiudere lo sportello per cancellare il display e iniziare il ciclo di cottura



5

1

Start



### CODICI DI ERRORE:

- **Nessun file:** L'unità flash USB è vuota o non contiene i file corretti richiesti per il funzionamento.

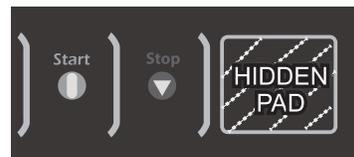
## Programmazione della pausa di cottura a metà ciclo

Per aggiungere una pausa a un ciclo di cottura programmato:

1. Premere il TASTIERINO NASCOSTO dopo aver inserito l'ora o il livello di potenza.
2. Viene emesso un breve segnale acustico. Ciò indica che il programma è impostato per una pausa di metà ciclo.
3. Continuare la programmazione del tasto come desiderato.

Per rimuovere una pausa da un ciclo di cottura programmato:

1. Premere il TASTIERINO NASCOSTO dopo aver inserito l'ora o il livello di potenza.
2. Viene emesso un breve segnale acustico. Ciò indica che la metà-ciclo è stata rimossa.
3. Continuare la programmazione come desiderato.



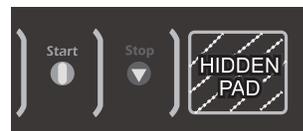
Tasto nascosto

# Opzioni utente

## Modifica delle opzioni utente

È possibile modificare opzioni come la programmazione a tasto singolo e doppio o il volume del segnale acustico in base alle preferenze individuali.

1. Aprire e chiudere lo sportello del forno. Viene visualizzato PRONTO.
2. Premere con decisione sul TASTIERINO NASCOSTO situato a destra del tastierino di stop/reset.
  - Il display rimane lo stesso quando si preme il tastierino nascosto
3. Premere il tasto SALVA PROGRAMMA.
  - Verrà visualizzata la prima opzione utente. Il forno si trova ora in modalità opzioni.
4. Premere il tastierino numerico desiderato per controllare le modifiche alle opzioni.
  - Verrà visualizzata l'opzione corrente
5. Premere nuovamente lo stesso tastierino numerico per disabilitare o abilitare l'impostazione.
  - Ogni singola pressione del tasto modificherà l'opzione
  - Per modificare ulteriori opzioni, ripetere i passaggi 4 e 5
6. Premere SALVA PROGRAMMA per tornare alla modalità PRONTO, le modifiche hanno effetto immediato. Per uscire senza salvare, premere il tastierino STOP/RESET.



Tasto nascosto



## IMPOSTAZIONI STANDARD PER MODELLO (IMPOSTAZIONI DI FABBRICA IN GRASSETTO)

Le impostazioni di fabbrica possono variare in base al modello

TASTI NUMERATI	OPZIONI VISUALIZZATE	DESCRIZIONE
1 Immissione a doppia cifra	Disabilitato Abilitato	Permette l'uso di 10 tasti preprogrammati (0-9). Permette l'uso di 100 tasti preprogrammati (00-99)
2 Programmazione manuale	Disabilitato Abilitato	Immissione manuale tempo/cottura non consentita <b>Immissione manuale tempo/cottura consentita</b>
3 Ripristino all'apertura dello sportello	Disabilitato Abilitato	<b>L'apertura dello sportello del forno non riporta il forno alla modalità PRONTO</b> L'apertura dello sportello del forno riporta il forno alla modalità PRONTO
4 Segnale acustico chiave	OFF ON	Il tasti non emettono un segnale acustico quando vengono premuti <b>I tasti emettono un segnale acustico quando vengono premuti</b>
5 Volume dell'altoparlante	OFF Basso Medio Alto	Volume del segnale acustico dei tasti DISATTIVATO. Volume del segnale acustico dei tasti BASSO. Volume del segnale acustico dei tasti MEDIO. <b>Volume del segnale acustico dei tasti ALTO.</b>
6 Segnale di fine cottura	<b>Avviso acustico prolungato</b> Avviso acustico di 3 secondi 4 avvisi acustici una volta 4 avvisi acustici ripetuti	<b>Il segnale che il cibo è pronto è un avviso acustico che continua fino a quando non viene azzerato dall'utilizzatore.</b> Il segnale che il cibo è pronto è un avviso acustico di tre secondi. Il segnale che il cibo è pronto è di quattro avvisi acustici continui. Il segnale che il cibo è pronto è di quattro avvisi acustici, quattro volte.
7 Tastiera attiva	15 secondi 30 secondi <b>60 secondi</b> 120 secondi Sempre	La finestra di immissione del tempo del tasto è di 15 secondi La finestra di immissione del tempo del tasto è di 30 secondi <b>La finestra di immissione del tempo del tasto è di un minuto</b> La finestra di immissione del tempo del tasto è di due minuti La finestra di immissione del tempo del tasto è sempre attiva
0 Cottura superiore o inferiore	Disabilitato Abilitato	<b>Disabilita l'uso della Cottura solo parte superiore o inferiore</b> Consente l'uso della cottura solo parte superiore o inferiore
TASTIERINO PER L'INSERIMENTO DEL TEMPO Modalità lampo	Disabilitato Abilitato	<b>Disabilita l'utilizzo di tasti aggiuntivi durante un ciclo di cottura</b> Consente di premere tasti aggiuntivi per aggiungere o modificare il tempo nel mezzo di un ciclo di cottura senza interruzioni
TASTO X2 Prompt X2	Disabilitato Abilitato	Disabilitare prompt X2 <b>Abilitare il prompt X2</b>
TASTO A/B Menù A/B	Disabilitato Abilitato	<b>Disabilitare menù A/B</b> Abilitare menù A/B
TASTO LIVELLO DI POTENZA Torna al menù	A B Ultima selezione	<b>Torna al menù A</b> Torna al menù B Torna all'ultimo menù selezionato
TASTO FASE Messaggio Pulire filtro (frequenza)	Disabilitato <b>Settimanale</b> Mensile Trimestrale	Il forno non visualizzerà PULIRE IL FILTRO <b>Il forno mostrerà PULIRE IL FILTRO ogni sette giorni</b> Il forno visualizzerà PULIRE IL FILTRO ogni 30 giorni Il forno visualizzerà PULIRE IL FILTRO ogni 90 giorni

8* Manopola modalità lampo	Disabilitato Abilitato	<b>Disabilita la rotazione della manopola per entrare in modalità manuale</b> Consente di ruotare la manopola per accedere alla modalità di inserimento manuale del tempo, consente di premere la manopola per azionare il forno e permette di ruotare la manopola per aggiungere tempo prima di avviare un ciclo di cottura
9* Manopola manuale	Disabilitato Abilitato	Disabilitare completamente la manopola <b>Abilitare la manopola in base all'opzione 8</b>

\*Solo sui modelli precedenti.

# Manutenzione e pulizia

L'energia a microonde viene attratta da qualsiasi alimento presente nel forno. Gli schizzi o le fuoriuscite di cibo potrebbero influire sul corretto riscaldamento e causare danni al forno. Per evitare danni al forno, mantenere pulito il forno a microonde e rimuovere eventuali residui di cibo. **NON lasciare residui di cottura come unto o grasso all'interno del forno per un lungo periodo di tempo.**

Seguire le raccomandazioni riportate di seguito per una corretta manutenzione del forno.

## **AVVERTENZA: LA MANCATA OTTEMPERANZA DELLE ISTRUZIONI APPROVATE PER LA PULIZIA DEL FORNO PUÒ ANNULLARE LA GARANZIA DEL FORNO**

**⚠️ NON** utilizzare detergenti abrasivi o contenenti ammoniaca, agrumi, fosfati, cloro, idrossido di potassio o di sodio (soda caustica). L'uso di detergenti corrosivi o contenenti ammoniaca, acido citrico, fosfati, cloro, idrossido di potassio o di sodio (soda caustica) può danneggiare componenti essenziali del forno.

**L'uso di detergenti non approvati comporta invalida le condizioni di garanzia.**

- ⚠️ Non** versare mai acqua sul fondo del forno a microonde.
- ⚠️ NON** utilizzare sistemi di idropulizia a pressione.
- ⚠️ NON** azionare il forno senza la protezione dell'antenna e il filtro dell'aria in posizione.
- ⚠️ Non** accendere o azionare mai il forno durante le operazioni di pulizia. Scollegare sempre il forno prima di iniziare la pulizia.
- ⚠️** L'apparecchio **NON** deve essere pulito con getto d'acqua o pulitore a vapore.

## **⚠️ ATTENZIONE**

Per evitare scosse elettriche che potrebbero causare seri infortuni o morte, scollegare il cavo dell'alimentazione o interrompere il flusso di corrente dall'interruttore prima di iniziare la pulizia del forno.

Durante le operazioni di pulizia del forno, indossare guanti e occhiali protettivi.

La mancata pulizia del forno può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe a sua volta ridurre la durata operativa dell'apparecchio e provocare situazioni di pericolo.

## Manutenzione e pulizie giornaliere

### INTERNO, ESTERNO E SPORTELLO

1. Scollegare il forno 
2. Rimuovere eventuali residui di cibo
3. Pulire il forno a microonde con detergente delicato e acqua tiepida, utilizzando una spugna morbida o un panno. Prima di pulire l'apparecchio, strizzare la spugna o il panno per rimuovere l'acqua in eccesso.
4. Se necessario, far bollire una tazza d'acqua nel microonde per facilitare la rimozione dello sporco prima di iniziare la pulizia.

### RIPIANO INTERNO RIMOVIBILE

**⚠️** NON mettere il ripiano rimovibile in lavastoviglie. NON immergere in acqua. Solo lavaggio a mano.

**⚠️** NON utilizzare pagliette metalliche o lana d'acciaio.

5. Pulire il ripiano con un detergente delicato in acqua tiepida utilizzando una spugna morbida, un panno o una spugnetta in nylon. Prima di pulire l'apparecchio, strizzare la spugna o il panno per rimuovere l'acqua in eccesso. Asciugare accuratamente prima dell'uso

### PANNELLO DI CONTROLLO

6. Aprire lo sportello del forno per disattivare il timer.
7. Pulire con un detergente delicato in acqua tiepida utilizzando una spugna morbida o un panno. Prima di pulire l'attrezzatura strizzare la spugna o il panno per rimuovere l'acqua in eccesso.

### PROTEZIONE ANTENNA/SCHIZZI

La protezione dell'antenna (o protezione contro schizzi e grasso) è una parte fondamentale del forno. Pulire lo schermo in posizione per evitare che schizzi di cibo/detriti si accumulino sulle pareti del forno.

**⚠️** NON spruzzare la soluzione detergente direttamente sull'antenna/schermo antispruzzo.

8. Scollegare il forno 
9. Pulire la protezione dell'antenna con un detergente delicato e acqua tiepida utilizzando una spugna morbida o un panno. Prima di pulire l'apparecchio, strizzare la spugna o il panno per rimuovere l'acqua in eccesso.



# Manutenzione e pulizia (continuo)

---

Vedere la pagina precedente per consigli dettagliati sulla manutenzione giornaliera e suggerimenti sulla pulizia.

---

## Manutenzione e pulizie settimanali

### FILTRI DELL'ARIA

I filtri dell'aria magnetici si trovano sotto lo sportello del forno. Pulire settimanalmente i filtri di aspirazione dell'aria per un corretto flusso d'aria.

**⚠ IMPORTANTE:** Per evitare surriscaldamenti e danni al forno, pulire regolarmente i filtri dell'aria.

**⚠ ATTENZIONE:** NON usare il forno se i filtri d'aria non sono in posizione.

1. Scollegare il forno. 
2. Rimuovere i filtri magnetici.
3. Sciacquare il filtro con acqua calda e un detergente delicato. Sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.
4. Reinstallare i filtri dell'aria pulita.



---

## Manutenzione e pulizie mensili

### PULIRE LE PRESE D'ARIA

Verificare mensilmente l'eventuale presenza di accumuli di residui causati dai vapori di cottura lungo le feritoie di aspirazione e di scarico nella parte inferiore, centrale e posteriore del forno. NON bloccare o ostruire i filtri o le feritoie del forno. Tenersi a distanza per garantire un corretto flusso d'aria

# Linee guida per la cottura

---

Il forno a microonde ACP può facilitare notevolmente il tuo lavoro. I tempi di cottura si riducono ed è possibile dedicare più tempo alla preparazione delle porzioni. Anche il tempo per la cottura di ordinazioni speciali si contrae.

Per ottenere costantemente risultati qualitativamente buoni, è opportuno ricordare alcune semplici linee guida.

## Variabili dovute al cibo

La cottura a microonde può essere direttamente influenzata da diverse variabili legate ai cibi.

La **forma** degli alimenti può influenzare notevolmente il tempo di cottura. I cibi piatti e sottili si riscaldano più velocemente dei cibi voluminosi. Ad esempio, uno stufato cuocerà più velocemente se ben distribuito su un piatto piano, piuttosto che se ammucchiato in un piatto più piccolo. Gli alimenti tagliati a piccoli pezzi cuoceranno più velocemente dei cibi di grosse dimensioni. I pezzi devono essere di dimensioni e forma omogenee per una cottura più uniforme, altrimenti i pezzi più piccoli cuoceranno più velocemente. La maggior parte dell'azione di cottura avviene entro 1,9 cm dalla superficie del cibo. La parte interna dei cibi grandi o densi si riscalda grazie al calore trasmesso dal loro strato esterno. Il tipo di cottura più omogenea si verifica nei cibi di forma piatta, a ciambella. Per ottenere i migliori risultati, cuocere insieme cibi con dimensioni e forme simili.

La **quantità o volume** di un alimento può influire sul tempo di cottura. Con l'aumentare del volume del cibo, il tempo necessario per cuocerlo o riscaldarlo aumenta quasi proporzionalmente. Se viene messa in forno una quantità di cibo doppia, ci vorrà quasi il doppio del tempo per cuocerla. Per determinare il tempo necessario per quantità di cibo maggiori, moltiplicare il tempo di cottura della singola porzione per la quantità aggiunta, quindi ridurre il tempo di cottura totale di circa il 20%.

Anche la **densità** degli alimenti può influenzare notevolmente il tempo di cottura. Gli alimenti porosi, come pane, torte o dolci, si riscaldano molto più rapidamente di pezzi di carne più densi di uguali dimensioni. Gli alimenti porosi assorbono rapidamente le microonde. Le carni assorbono le microonde per lo più sulla superficie esterna, mentre la parte interna si riscalda per conduzione, allungando il tempo di cottura. Le carni possono essere cotte in salsa, se lo si desidera. A causa del contenuto di umidità, una salsa si riscalderà rapidamente. Il calore si trasferirà alla carne che si riscalderà più velocemente a causa delle microonde e della propagazione del calore per conduzione.

La **temperatura iniziale** degli alimenti influisce sull'ammontare del tempo di cottura. Per innalzare di un grado la temperatura di una data quantità di cibo, è necessario l'apporto di una quantità definita di energia. Temperature iniziali più basse richiedono più energia e più tempo. Pertanto, gli alimenti a temperatura del frigorifero richiedono un tempo di cottura più lungo rispetto agli alimenti a temperatura ambiente. Gli alimenti già leggermente caldi si riscaldano molto rapidamente nel forno.

Il **contenuto di umidità** degli alimenti influisce sul tempo di cottura. Maggiore è il contenuto di umidità in un alimento, più lungo sarà il tempo di cottura.

Il **contenuto di sale, grassi e zuccheri** degli alimenti parimenti influisce sul tempo di cottura. Gli alimenti contenenti alti livelli di sale, grassi e zuccheri infatti si riscaldano molto rapidamente, e possono raggiungere temperature molto più elevate rispetto agli alimenti che ne contengono quantità inferiori. Gli alimenti con contenuti più bassi di sale, grassi e zuccheri richiedono mediamente tempi di cottura più lunghi.

La **disposizione** del cibo all'interno di una cavità del forno a microonde influisce sul modo in cui il cibo cuoce. Una disposizione "a cerchio" è migliore. Usare piatti e recipienti rotondi se possibile. Inoltre, per la cottura disporre i cibi come le patate da arrostire a cerchio, piuttosto che in file. Quando viene cucinato un solo alimento, posizionarlo al centro della mensola di vetro del forno.

# Linee guida per la cottura (continua)

## Manipolazione degli alimenti

A volte le ricette suggeriscono di manipolare o spostare il cibo durante la cottura. Ci sono diverse forme di manipolazione:

Nella cottura a microonde è necessario girare il cibo meno frequentemente rispetto alla cottura tradizionale. Nella cottura convenzionale, si utilizza un cucchiaio per smuovere il cibo dal fondo di una padella e distribuire uniformemente il calore. Anche nella cottura a microonde di determinati cibi è opportuno rimestare il cibo per ridistribuire il calore, ma è necessario farlo dall'esterno del recipiente verso l'interno o il centro. Se una ricetta indica di mescolare una o due volte durante la cottura, mescolare a intervalli più o meno uguali. Se ad esempio una ricetta suggerisce di rimestare il cibo due volte in un periodo di cottura di 12 minuti, mescolare dopo 4 minuti di cottura e poi nuovamente dopo 8 minuti. Non è necessario essere troppo fiscali. Mescolare solo quando necessario. Quando si utilizzano livelli di potenza o impostazioni inferiori, non è necessario rimestare con la stessa frequenza. Tra gli alimenti che è necessario rimescolare in cottura ci sono i budini, alcuni stufati, salse, zuppe, e alcuni piatti a base di uova. Alcuni alimenti non possono essere mescolati. Questi alimenti vengono rigirati o ridisposti.

Alcuni alimenti non possono essere mescolati e devono essere **riposizionati o ridisposti durante** la cottura. Tra gli esempi troviamo le patate al forno, cupcakes (in tazze di crema pasticcera), pezzi di pollo e altri. La ridisposizione consente una cottura più uniforme dei cibi. Gli alimenti che sono cotti, coperti, o che sono cotti con livelli di potenza più bassi, di solito richiedono meno ridisposizione.

Ci sono in **realità due tipi di rivoltamento**. Si effettua il capovolgimento quando gli alimenti non possono essere mescolati. Gli alimenti che sono cotti, coperti, o che sono cotti a livelli di potenza più bassi di solito richiedono poco rivoltamento.

**Rigirare gli alimenti:** Gli alimenti vengono rigirati per distribuire il calore. La carne e il pollame sono due tipi di alimenti che a volte devono essere girati. Tra gli esempi troviamo gli arrostiti di manzo, i tacchini e i polli interi. Le carni cucinate a pezzi, come ad esempio il pollame, di solito vengono rigirati quando cotti in casseruole o quando vengono fatti dorare in padella.

**Ruotare o rivoltare i piatti:** Ci sono alcuni alimenti che non possono essere mescolati, ridisposti o rivoltati. Pertanto, il piatto di cottura viene rivoltato o ruotato. Un mezzo giro significa afferrare il piatto e ruotare la parte del piatto che si affaccia sulla porta del forno, fino a disporla sul retro del forno. Tra gli alimenti che a volte vengono ruotati in un piatto di cottura troviamo torte, quiches o soufflé. Quando si cucinano cibi a livelli di potenza inferiori o impostazioni, questa operazione è necessaria con minore frequenza.

## Utensili per il forno a microonde

Non utilizzare contenitori o coperchi di cottura che contengano metallo. Questo include tutti i contenitori metallici e smaltati con anima in metallo, lamina e contenitori con inserti metallici. Tra i contenitori di cottura adatti troviamo quelli fabbricati in carta, vetro, porcellana, panno e cesti di vimini.

CONSIGLIATO	NON CONSIGLIATO
Pentole ad alta temperatura in plastica color ambra con coperchi	Alluminio
Sacchetti di plastica adatti al microonde per porzioni personalizzate	Borse per generi alimentari
Vetro/Ceramica	Carta riciclata
Panno in fibra naturale	Cristallo di piombo
Carta non riciclata	Giornali
Plastica	Metallo
Legno	Porcellana con inserti metallici

## VERIFICA DI SICUREZZA DEGLI UTENSILI

Utilizzare il seguente test per verificare che gli utensili possano essere usati in sicurezza nel microonde.

1. Posizionare una tazza di vetro graduata piena d'acqua accanto al piatto vuoto da testare nel forno a microonde.
2. Riscaldare a piena potenza per un minuto.
3. Controllare la temperatura del piatto e dell'acqua.
  - Se il piatto rimane fresco e l'acqua è calda, il piatto può essere usato senza problemi.
  - Se il piatto è leggermente caldo, utilizzare solo per la cottura a breve termine.
  - Se il piatto è caldo e l'acqua è fresca, non utilizzare. Il piatto rimane fresco se non assorbe microonde, e le microonde vengono invece assorbite dall'acqua. Il piatto diventa caldo se sta assorbendo le microonde.

## Suggerimenti di cottura

**Coprire gli alimenti per una cottura più veloce e uniforme.** Possono essere usati coperchi di vetro, involucri di plastica, coperchi per piatti e altri prodotti in carta. Non sigillare. Lasciare sempre una via di sfiato per il vapore.

**Forare sacchetti, coperture di plastica e tutti gli alimenti** con una pelle sottile o una membrana, come patate, zucca, pomodori, uova, ecc. Ciò impedisce che si verifichi uno "scoppio" nel forno e permette l'espansione e/o la fuga del vapore.

## Gli alimenti devono essere impiattati accuratamente.

Per ottenere i migliori risultati, disporre cibi quali verdure o stufati in modo uniforme intorno al bordo del piatto, avendo cura di assottigliare la distribuzione verso il centro. I bordi degli alimenti non devono sovrapporsi al bordo del contenitore o sporgere da esso. Coprire le carni con salsa densa o sughetto e inumidire tutti gli alimenti secchi, ad eccezione dei prodotti di panetteria o pasticceria.

**Non impilare cibo o pietanze impiattate nel forno.** Quando si cuoce più di una porzione o portata, tutti i piatti devono essere collocati allo stesso livello nel forno, con spazio adeguato tra tutti i loro contenitori.

# Istruzioni per la cottura

---

## Consigli per la cottura a vapore

### 1. Recipienti per la cottura

- a. Riscaldare o cuocere sempre gli alimenti in contenitori coperti per ottenere:
  - Ritenzione del vapore per una cottura efficiente e per mantenere gli alimenti umidi
  - Risultati di cottura e temperature uniformi
  - Interni del forno più puliti e prevenzione degli schizzi degli alimenti
- b. Ceramica, carta, porcellana, polistirolo, vetro e plastica sono tutti materiali adatti per l'uso nei forni a microonde. Si raccomanda l'utilizzo di un recipiente ambrato resistente alle alte temperature per TUTTI gli alimenti, in particolar modo per quelli ad alto contenuto di grassi o zucchero, in quanto tali ingredienti si surriscaldano molto velocemente.

### 2. Temperatura degli alimenti

- a. Per poter essere serviti a un determinata temperatura, gli alimenti surgelati richiedono una cottura più lunga rispetto a quelli refrigerati.
- b. Alimenti refrigerati:
  - Gli alimenti conservati in frigorifero a 4°C (40°F) dovranno essere coperti quando vengono riscaldati, ad eccezione di pane, dolci o qualsiasi altro prodotto impanato, che dovranno essere riscaldati scoperti per evitare di rimanere morbidi.
- c. Alimenti a temperatura ambiente:
  - Gli alimenti conservati a temperatura ambiente, come prodotti in scatola o verdure, richiederanno un riscaldamento più breve rispetto agli alimenti refrigerati.
- d. Gli alimenti preparati in modo tradizionale dovranno essere leggermente poco cotti per evitare di scuocersi, quando vengono riscaldati con la cottura a vapore del microonde.
- e. Al termine di un ciclo di cottura a vapore, la temperatura interna degli alimenti continua ad aumentare leggermente a causa della presenza del vapore.

### 3. Struttura degli alimenti

- a. Gli alimenti ad alto contenuto di grassi, zucchero, sale e umidità attraggono e assorbono rapidamente l'energia a microonde, consentendo un tempo di cottura più breve.
- b. Alimenti con un alto contenuto di proteine o di fibra richiedono un tempo di cottura maggiore, a causa del più lento assorbimento dell'energia a microonde.

### 4. Quantità

- a. Il tempo di cottura necessario varierà proporzionalmente al volume degli alimenti.

Consultare e rispettare tutte le linee guida del codice alimentare USDA/FDA, quando si cucinano o si riscaldano gli alimenti.

# Prima di rivolgersi all'assistenza

Registrare tutte le ispezioni e le riparazioni per riferimento successivo.

## **ATTENZIONE**

Per evitare scosse elettriche che potrebbero causare seri infortuni o anche la morte, non rimuovere l'involucro esterno per nessun motivo. Solo un tecnico autorizzato può rimuovere l'involucro esterno.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
La ventola del forno è attiva e la luce rimane accesa anche dopo che il ciclo di cottura è terminato	La ventola raffredda i componenti del forno. È normale che la ventola continui a funzionare per 60 secondi
La ventola è attiva quando il forno non è in fase di cottura	Funzionamento normale
Il forno non funziona	Verificare che il forno sia collegato. Controllare il fusibile o l'interruttore del circuito. Verificare che il forno sia collegato al proprio circuito elettrico. Verificare che il forno sia collegato a un circuito messo a terra e polarizzato. Contattare un elettricista per la verifica.
Se il forno non accetta le voci immesse con i tasti	Assicurarsi che il forno sia acceso. Aprire e chiudere lo sportello del forno. Premere nuovamente il tasto.
Il forno funziona a intermittenza	Controllare i filtri dell'aria e l'area di scarico per verificare la presenza di eventuali ostruzioni
Il forno funziona, ma non riscalda il cibo	Mettere una tazza di acqua fredda nel forno. Riscaldare per un minuto. Se la temperatura dell'acqua non aumenta, il forno non funziona correttamente ed è necessario chiamare l'assistenza.
Sul display viene visualizzato "Pulire il filtro"	Questo messaggio è normale e verrà visualizzato per 24 ore.
Se il forno non funziona correttamente o mostra "CHIAMA SERVIZIO" o un ERRORE con un numero	I comandi del forno sono dotati di un sistema di autodiagnostica. Il sistema di auto-diagnostica avvisa l'utilizzatore se si verifica un errore o un problema. Quando il controllo elettronico segnala un problema, seguire i passaggi elencati di seguito. 1. Annotare il numero che viene visualizzato. 2. Scollegare il forno, attendere 1 minuto e ricollegarlo. <ul style="list-style-type: none"><li>La disconnessione dell'alimentazione elettrica può eliminare il codice di servizio. Se l'errore persiste, chiamare l'assistenza.</li></ul>
Viene visualizzato "HOT".	Il magnetron del forno è surriscaldato. Il forno interrompe automaticamente la sequenza di cottura e accende la ventola di raffreddamento fino al raggiungimento della temperatura normale. Quando i magnetron si raffreddano alla temperatura normale, il forno torna alla modalità PRONTO.
CHIAMARE L'ASSISTENZA (lampeggiante dopo ciclo di cottura)	Il forno potrebbe non funzionare a piena potenza. Contattare il servizio assistenza autorizzato.



**866-811-8559**

e-mail: [commercialservice@acpsolutions.com](mailto:commercialservice@acpsolutions.com)

Per la documentazione completa del prodotto visitare:  
[www.acpsolutions.com](http://www.acpsolutions.com)