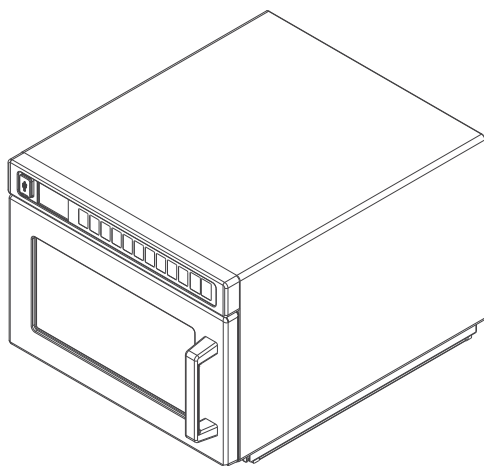
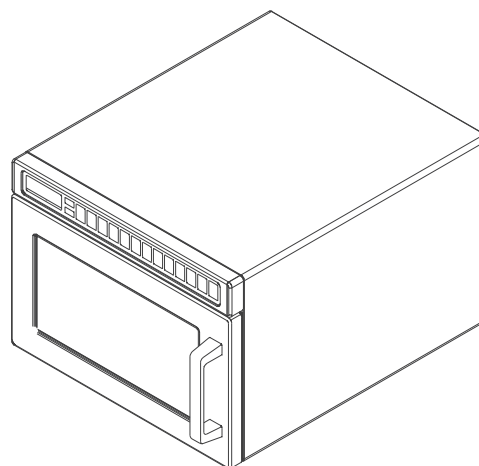


Manuale utente

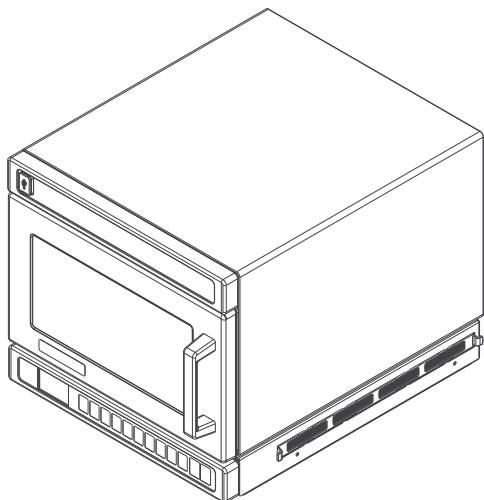
FORNOAMICROONDEROBUSTOE COMPATTO PER USOCOMMERCIALE
[17 litri (0,6 piedi cubi)]



STILE 1



STILI 2 E 3



STILE 4

Conservare queste istruzioni per consultazioni future. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, assicurarsi che questo manuale venga trasferito insieme al prodotto. Prima di utilizzare il forno, fare riferimento alle **ISTRUZIONI DI SICUREZZA** per tutte le informazioni sull'utilizzo in sicurezza dell'attrezzatura

TABLE OF CONTENTS

Identificazione del modello	2
Risorse online sul forno	2
Importanti istruzioni di sicurezza	3-4
Messa a terra e installazione	5
Stili 1 e 4	
Pannello di controllo e funzionalità	6
Funzioni di cottura e programmazione	7
Funzionamento	8-9
Schermate di programmazione.....	10
Programmazione	11-12
Chiavetta USB	13
Opzioni utente.....	14
Stili 2 e 3	
Pannello di controllo e funzionalità	15
Display e funzionamento	16-17
Funzionamento e programmazione	17
Opzioni utente.....	18
Linee guida per la cottura	19-20
Istruzioni per la cottura	21
Manutenzione e pulizia	22-23
Prima di rivolgersi all'Assistenza	24

Identificazione del modello

Qualora si dovesse contattare ACP, fornire le seguenti informazioni sul prodotto. Le informazioni sul prodotto si trovano sulla targhetta con il numero di matricola del forno. Annotare le seguenti informazioni:

Numero modello: _____

Numero di produzione: _____

Numero di serie o seriale: _____

Data di acquisto: _____

Nome e indirizzo del rivenditore: _____

Conservare una copia dello scontrino per riferimento futuro, o in caso si debba usufruire della garanzia.

Per qualsiasi domanda o per trovare un tecnico autorizzato ACP, chiamare il servizio clienti ACP ComServ.

- **Da Stati Uniti o Canada**, chiamare il numero verde 866-426-2621.
- **Al di fuori di Stati Uniti o Canada**, chiamare il numero 319-368-8195.
- **E-mail** commercialservice@acpsolutions.com

La manutenzione in garanzia deve essere eseguita da un tecnico autorizzato ACP. ACP consiglia anche di contattare un tecnico autorizzato ACP o il servizio clienti ACP ComServ qualora si necessiti di assistenza dopo la scadenza della 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 informazioni aggiornate sui prodotti, visitare il sito acpsolutions.com/product-literature/



ACP garantisce questo prodotto solo quando l'acquirente originale utilizza il forno per la preparazione di alimenti ad uso commerciale. Vedere il certificato di garanzia per i dettagli completi. Il certificato di garanzia di questo prodotto è reperibile sul sito web di ACP, Inc. all'indirizzo www.acpsolutions.com/warranty



Risorse online sul forno

APPLICAZIONE DI 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 la versione più recente dell'applicazione di programmazione ACP, andare su acpsolutions.com/oven-programming/

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

! RICONOSCERE QUESTO SIMBOLO COME UN MESSAGGIO PER LA SICUREZZA

! ATTENZIONE

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, si devono seguire precauzioni basilari di sicurezza per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendi o lesioni alle persone, incluse le seguenti.

1. LEGGERE tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. LEGGERE E SEGUIRE le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE UN'ECESSIVA ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE" su questa pagina.
3. Questo apparecchio DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA. Collegare solo a prese con idonea MESSA A TERRA. Vedere "ISTRUZIONI DI MESSA A TERRA".
4. Installare o posizionare questo apparecchio SOLO in conformità con le istruzioni di installazione in questo manuale.
5. Liquidi o altri alimenti, NON devono essere RISCALDATI in contenitori chiusi ermeticamente perché potrebbero esplodere.
6. Le uova nel loro guscio e le uova sode intere NON DEVONO ESSERE RISCALDATE nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento a microonde si è concluso.
7. Utilizzare questo apparecchio SOLO per la destinazione d'uso prevista descritta in questo manuale. NON usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato specificamente per riscaldare, cuocere o essiccare gli alimenti. Non è progettato per l'utilizzo industriale o di laboratorio.
8. Questo apparecchio NON è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza
9. I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI per assicurarsi che NON giochino con l'apparecchio
10. La mancata pulizia del forno può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe a sua volta ridurre la durata operativa dell'apparecchio e portare a situazioni di pericolo;
11. Vedere le istruzioni per la pulizia dello sportello nelle sezioni page 22-page 23 di questo manuale per l'utilizzo in sicurezza del prodotto.
12. NON riscaldare i biberon nel forno. I barattoli degli alimenti per bambini devono essere riscaldati aperti e il contenuto deve essere mescolato o agitato prima del consumo, al fine di evitare ustioni.
13. NON utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o in caso di danno o caduta.
14. Questo apparecchio, cavo di alimentazione compreso, deve essere riparato ESCLUSIVAMENTE da personale di assistenza qualificato. Per la manutenzione dell'apparecchio sono necessari attrezzi speciali. Contattare il più vicino servizio assistenza autorizzato per far esaminare, riparare o regolare l'apparecchio.
15. NON coprire o bloccare le feritoie di ventilazione o altre aperture dell'apparecchio.
16. NON conservare l'apparecchio all'aperto. NON utilizzare questo prodotto vicino all'acqua, ad esempio vicino a un lavello della cucina, in un seminterrato umido, una piscina o un luogo simile.
17. NON immergere il cavo o la spina in acqua.
18. Tenere il cavo LONTANO da superfici RISCALDATE.
19. NON lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
20. Solo per uso commerciale.
21. L'apparecchio NON deve essere pulito con getto d'acqua o pulitore a vapore.

PRECAUZIONI PER EVITARE UN'ECESSIVA ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE

- A. NON tentare di utilizzare il forno con lo sportello aperto per evitare un'esposizione dannosa all'energia delle microonde. È importante non disattivare o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- B. NON collocare alcun oggetto tra la parte anteriore e lo sportello del forno per evitare residui di sporco o detersivo si accumulino sulle superfici di tenuta.
- C. NON usare il forno se è danneggiato. È molto importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non siano presenti danni a:
 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.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

ATTENZIONE

Per evitare il rischio di incendio all'interno del vano cottura:

- A. NON cuocere troppo gli alimenti. Prestare attenzione all'attività del forno a microonde nel caso in cui carta, plastica o altri materiali combustibili vengano inseriti nel vano cottura, a causa della possibilità che prendano fuoco.
- B. Rimuovere i legacci in filo metallico da sacchetti di plastica o di carta prima di inserirli nel vano cottura.
- C. Se i materiali all'interno del forno dovessero prendere fuoco, tenere CHIUSO lo sportello del forno, spegnere l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione, oppure disinserire l'alimentazione dal pannello dei fusibili o dell'interruttore.
- D. NON utilizzare il vano cottura per conservare alimenti o altro. NON lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o alimenti nel vano cottura quando non è in uso.

ATTENZIONE

Liquidi come acqua, caffè o tè sono in grado di surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza apparire bollenti a causa della tensione superficiale del liquido. Non sempre c'è un'ebollizione visibile quando il contenitore viene tolto dal forno a microonde. **QUESTO POTREBBE CAUSARE L'IMPROVVISA EBOLLIZIONE DI LIQUIDI MOLTO CALDI AL CONTATTO DI UN CUCCHIAIO O ALTRI UTENSILI CON IL LIQUIDO.** Per ridurre il rischio di danni alle persone:

- i. NON surriscaldare il liquido.
- ii. Mescolare il liquido sia prima che a metà del riscaldamento.
- iii. NON utilizzare contenitori cilindrici con collo stretto.
- iv. Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il contenitore nel forno a microonde per un breve periodo prima di rimuoverlo.
- v. Prestare la massima attenzione quando si inserisce un cucchiaino o altro utensile nel contenitore.

ATTENZIONE

Per evitare lesioni personali o danni materiali, osservare le seguenti precauzioni:

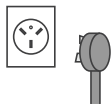
- 1. NON friggere nel forno. L'olio o il grasso potrebbero surriscaldarsi ed essere pericolosi da maneggiare.
- 2. NON cuocere o riscaldare le uova con il guscio o il tuorlo intero utilizzando il microonde. L'aumento di pressione può farle scoppiare. Bucare il tuorlo con una forchetta o un coltello prima della cottura.
- 3. Bucare la buccia di patate, pomodori e alimenti simili prima della cottura al microonde. Quando la buccia è bucata, il vapore fuoriesce in modo uniforme.
- 4. NON azionare l'apparecchio con il vano cottura vuoto.
- 5. Preparare solo popcorn in pacchetti destinati ad essere utilizzati nel microonde. Il tempo di cottura dei popcorn varia in base alla potenza del forno. NON continuare a riscaldare dopo che i popcorn sono scoppiati. In caso contrario, i popcorn potrebbero bruciarsi. NON lasciare il forno incustodito.
- 6. NON utilizzare termometri di cottura nel forno. La maggior parte dei termometri di cottura contengono mercurio e possono causare un arco elettrico, malfunzionamenti o danni al forno.
- 7. NON utilizzare utensili di metallo nel forno.
- 8. NON utilizzare carta stagnola nel forno.
- 9. Non utilizzare mai carta, plastica o altri materiali combustibili che non siano destinati alla cottura.
- 10. Quando si cucina con carta, plastica o altri materiali combustibili, seguire le raccomandazioni del produttore sull'utilizzo del prodotto.
- 11. NON utilizzare carta assorbente che contenga nylon o altre fibre sintetiche. I materiali sintetici riscaldati potrebbero sciogliersi e far prendere fuoco alla carta.
- 12. NON riscaldare contenitori sigillati o sacchetti di plastica nel forno. Alimenti o liquidi potrebbero espandersi rapidamente e rompere il contenitore o il sacchetto. Forare o aprire contenitori o sacchetti prima di riscaldarli.
- 13. Per evitare il malfunzionamento dei pacemaker, consultare il medico o il produttore del pacemaker sui possibili effetti dell'energia a microonde sui pacemaker.
- 14. L'apparecchio DEVE essere ispezionato una volta all'anno da un tecnico autorizzato. Registrare tutte le ispezioni e le riparazioni per riferimento successivo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Messa a terra e installazione

Istruzioni di messa a terra

Il forno DEVE essere messo a terra. La messa a terra riduce il rischio di folgorazione fornendo un conduttore di scarico 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 dell'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) 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.

⚠ 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

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 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.

Interferenze radio

Il funzionamento a microonde può causare interferenze alla radio e alla televisione. Ridurre o eliminare le interferenze effettuando le seguenti operazioni:

- Pulire lo sportello e le superfici di tenuta del forno seguendo le istruzioni indicate nella sezione "Cura e pulizia".

Posizionamento del forno

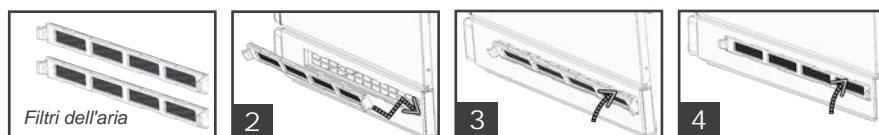
- Non installare il forno accanto o sopra una fonte di calore, come un forno per pizza o una friggitrice. Ciò potrebbe impedire il corretto funzionamento del forno a microonde e ridurre la durata dei componenti elettrici.
- Non bloccare o ostruire i filtri del forno. Consentire l'accesso per la pulizia.
- Installare il forno su un piano di appoggio liscio.

Installare i filtri dell'aria (modelli stile 4)

Il forno viene consegnato con due (2) filtri d'aria nastrati al pavimento della cavità del forno.

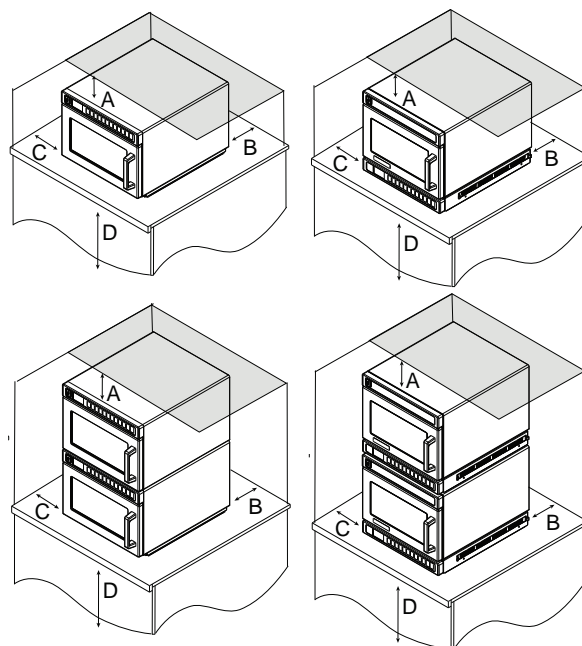
⚠ NON usare il forno se i filtri d'aria non sono installati.

1. Togliere e scartare il nastro adesivo.
2. Individuare il filtro dell'aria nelle griglie incassate lungo la base dei lati sinistro e destro del forno.
3. Angolare il filtro dell'aria con il bordo inferiore dentro il fondo della griglia incassata.
4. Ruotare la parte superiore del filtro dell'aria per farlo scattare in posizione.
5. Ripetere i passaggi da 2 a 4 per l'altro lato con l'altro filtro dell'aria.



DISTANZE DI SICUREZZA DEL FORNO

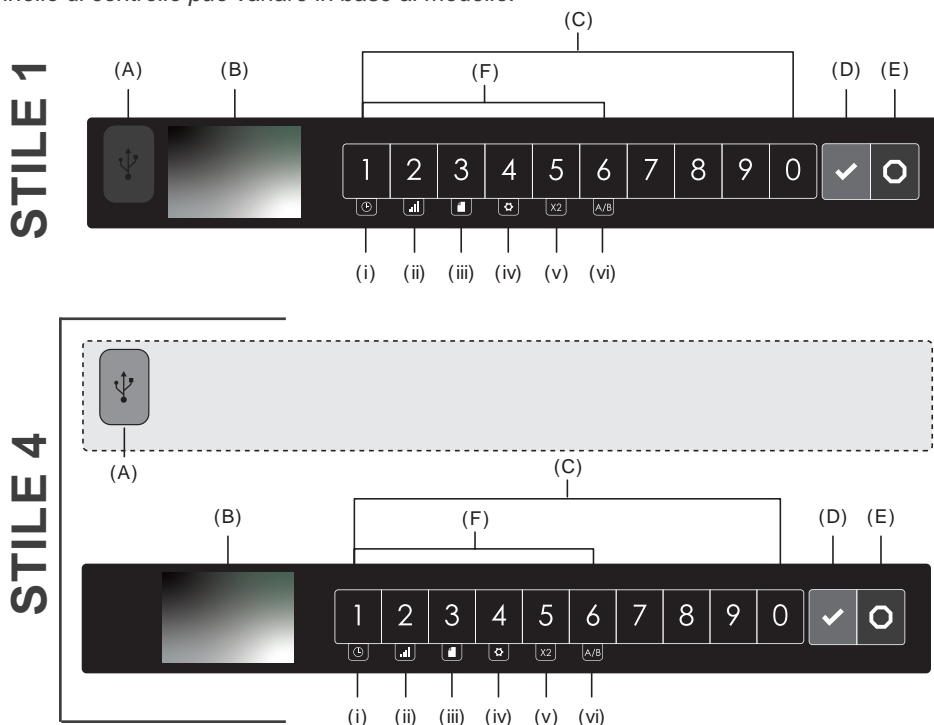
- A. Lasciare uno spazio non inferiore a 5,1 cm (2") intorno alla parte superiore del forno. Un flusso d'aria adeguato intorno al forno consente di raffreddare i componenti elettrici. Con un flusso d'aria insufficiente, il forno potrebbe non funzionare correttamente e la durata dei componenti elettrici verrebbe compromessa.
- B. **Modelli generali di mercato:** Non vi sono requisiti di spazio di installazione per il retro del forno.
Solo per HDC21RB2, MCHDC21, HDC21DQ: Lasciare uno spazio libero non inferiore a 2,54 cm (1") intorno al retro del forno.
- C. Lasciare uno spazio non inferiore a 2,54 cm (1") intorno ai lati del forno.
- D. Installare il forno in maniera tale che la parte inferiore si trovi ad almeno 91,5 cm (3 piedi) da terra.



Nota: Sono disponibili quattro stili per i comandi, illustrati come Stile 1, Stile 2 e Stile 3 e Stile 4. Scegliere il comando che corrisponde all'unità. La colorazione del pannello di controllo può variare in base al modello.

Funzionalità del Pannello di controllo

- (A) PORTA USB
(SELEZIONARE I MODELLI)
Chiavetta USB standard compatibile. Consente l'importazione/esportazione di impostazioni programmate e opzioni utente e l'aggiornamento del firmware.
- (B) DISPLAY
Display LCD a colori da 2,8"
- (C) TASTI NUMERICI
Utilizzato per gestire programmi di cottura preimpostati; immettere le impostazioni; navigare nel display; e/o attivare le funzioni secondarie dei tasti.
- (D) TASTO START/OK
Inizia un ciclo di cottura con inserimento del tempo manuale. Riavvia un ciclo di cottura interrotto. Viene utilizzato per salvare le impostazioni e le voci. Consente di passare da una pagina all'altra nelle modalità Programmazione e Opzioni utente.
- (E) TASTO STOP/RESET
Interrompe il funzionamento e/o consente di uscire da modalità e menu



(F) TASTO FUNZIONI SECONDARIE

Per attivare, tenere premuto il tasto numerico corrispondente per 0,75 secondi.

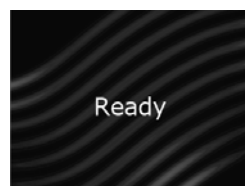
Nota: Il tempo di pressione può essere impostato tra 0,75 e 2 secondi a discrezione del produttore.

- (i) **Modalità di immissione manuale del tempo di cottura (tasto "1")**
Consente all'utilizzatore di riscaldare gli alimenti senza modificare i tasti con programmi preimpostati.
- (ii) **Livello di potenza (tasto "2")**
Utilizzare per impostare il livello di potenza del microonde tra lo 0% e il 100% a incrementi di 10% (1=10% di potenza, 2=20%, 3=30%, ecc.) mentre si è in modalità di immissione manuale del tempo di cottura. Utilizzato per modificare il FATTORE DI COTTURA mentre si è in modalità di programmazione.
- (iii) **Modalità di programmazione (tasto "3")**
Modifica programmi preimpostati e/o crea nuovi programmi per la cottura personalizzata.
- (iv) **Opzioni utente (tasto "4")**
Consente all'utente di personalizzare varie impostazioni del forno.
- (v) **X2 - Cottura doppia quantità (tasto "5")**
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.
- (vi) **Menu A/B (tasto "6")**
Alterna la selezione del menu tra due serie di impostazioni di cottura programmate. Funzione "Menu A/B" disponibile solo quando l'opzione di fabbrica CONSENTI MENU AB è abilitata

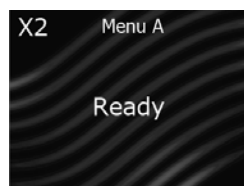
Schermate generali

SCHERMATA PRONTO

Indica che il forno è pronto per l'uso. L'utilizzatore può premere i tasti per avviare dei programmi preimpostati, o per attivare funzioni secondarie dei tasti.



- Menu A/B disabilitato
- Doppia quantità disabilitata

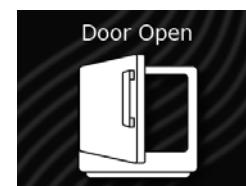


- Menu A aperto
- Doppia quantità abilitata

SCHERMATA DI STANDBY



SCHERMATA SPORTELLINO APERTO



Funzionalità 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 200 programmi di cottura. La quantità disponibile varia in base all'opzione utente "Immissione cifre" e al "Menu A/B" delle impostazioni di fabbrica

Nota: Per modificare le opzioni di "Immissione cifre", vedere la sezione "Opzioni utente" nel presente manuale. La funzione "Menu A/B" è disponibile solo se l'opzione CONSENTI MENU AB è abilitata

IMMISSIONE CIFRE OPZIONI UTENTE	PROGRAMMI DI COTTURA DISPONIBILI	
	SE IL "MENU A/B" È DISABILITATO	SE IL "MENU A/B" È ABILITATO
1 Singola cifra	10 programmi (0-9) (10 programmi di cottura in totale)	2 sezioni di menu (A o B) ↳ 10 programmi per ciascun menu (0-9) e (0-9) (20 programmi di cottura in totale)
01 Doppia cifra	100 programmi (00-99) (100 programmi di cottura in totale)	2 sezioni di menu (A o B) ↳ 50 programmi per ciascun menu (00-49) e (00-49) (100 programmi di cottura in totale)
1 Cartelle	10 cartelle (0-9) ↳ 10 programmi per ciascuna cartella (0-9) (100 programmi di cottura in totale)	2 sezioni di menu (A o B) ↳ 10 cartelle per ciascun menu (0-9) e (0-9) ↳ 10 programmi per ciascuna cartella (0-9) e (0-9) (200 programmi di cottura in totale)

QUANTITÀ RICHIESTA (SOLO SU ALCUNI MODELLI)

Nota: Disponibile solo quando l'opzione di fabbrica CONSENTI QUANTITÀ RICHIESTA è abilitata e la funzione "Quantità richiesta" è abilitata nelle "Opzioni utente"

Consente all'utilizzatore di selezionare i tasti con programmi preimpostati per un elemento del menu, seguiti dalla quantità di alimenti da riscaldare. I tempi e le impostazioni di cottura possono essere personalizzati per le quantità da 1 a 9.

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

APPLICAZIONE DI PROGRAMMAZIONE ACP

Consente all'utilizzatore di creare e modificare impostazioni di programmi e opzioni utente dal computer.

Per istruzioni dettagliate, visitare il sito: www.acpsolutions.com/oven-programming



Interruzione funzionamento

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



Cancellazione errori

Se il forno non è in fase di cottura, premere il tasto STOP/RESET per annullare.

Se il forno è in fase di cottura, premere il tasto STOP/RESET una volta per arrestare il forno, quindi una seconda volta per annullare.

Se lo sportello del forno è aperto e sul display viene visualizzato l'orario, chiudere lo sportello e premere il tasto STOP/RESET per annullare.

Utilizzare i tasti con programmi preimpostati

Questo forno ha già in memoria, predefinite di fabbrica, diverse sequenze di cottura preimpostate. Per avviare il riscaldamento utilizzando un programma preimpostato, premere il tasto numerico corrispondente. Il forno inizierà a riscaldarsi automaticamente.

- Aprire lo sportello del forno, inserire gli alimenti e chiudere lo sportello.
 - Sarà visualizzata la schermata PRONTO
 - Se il tasto non viene premuto entro 60 secondi, aprire e chiudere di nuovo lo sportello del forno.
- Premere il tasto del numero desiderato
 - Cottura con tasto a singola cifra:** premere un tasto singolo (0-9)
 - Cottura con tasto a doppia cifra:** premere i due tasti, in ordine, della doppia cifra corrispondente alla sequenza di cottura desiderata (00-99)
 - Cartelle:** premere un tasto per aprire la cartella (0-9), seguito dal tasto corrispondente alla sequenza di cottura desiderata (0-9)

Nota: Per modificare l'opzione di Immissione cifre, vedere la sezione delle Opzioni utente in questo manuale
- Il forno è in funzione e si avvia il conto alla rovescia.
 - Il display mostra il nome del programma ed effettua il conto alla rovescia del tempo di cottura.
 - Se è necessario altro tempo per la cottura, premere i tasti preimpostati prima o dopo la fine del ciclo di cottura.
- Alla fine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico. Rimuovere con attenzione il cibo dal forno.



X2 - COTTURA DOPPIA QUANTITÀ (OPZIONALE)

Premere e tenere premuto il tasto numerico "5"/ X2 per attivare la funzione della doppia quantità.

- Quando la funzione è attiva, viene visualizzato "X2" in alto, nella parte centrale dello schermo.

Premere il tasto del numero desiderato.

- Il display mostra il nome del programma ed effettua il conto alla rovescia del tempo di cottura per due quantità.



MENU A/B (DISPONIBILE SU ALCUNI MODELLI)

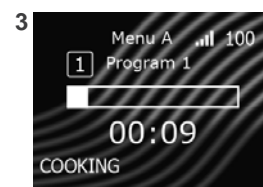
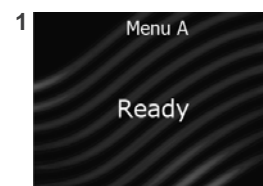
Premere e tenere premuto il tasto numerico "6" per passare dal menu A a B.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI DI FABBRICA

Menu A

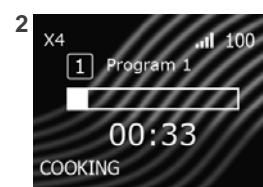
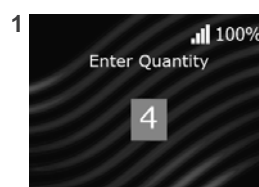
TASTO	TEMPO	POTENZA
1	10 sec.	100%
2	20 sec.	
3	30 sec.	
4	45 sec.	
5	1:00 min.	
6	1:30 min.	
7	2:00 min.	
8	3:00 min.	
9	4:00 min.	
0	5:00 min.	

Le impostazioni di fabbrica possono variare in base al modello



Richiesta quantità (*disponibile su alcuni modelli*)

- Premere i tasti del numero desiderato
 - Sarà visualizzata la schermata ENTER QUANTITY
- Inserire la quantità desiderata utilizzando i tasti 1-9
 - Il display mostra il nome del programma ed effettua il conto alla rovescia del tempo di cottura. La quantità viene visualizzata nell'angolo in alto a sinistra.

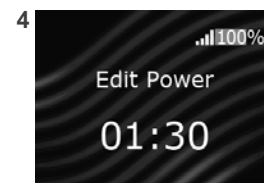
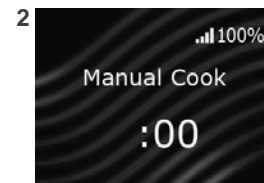




Modalità di immissione manuale del tempo di cottura

Consente all'operatore di riscaldare gli alimenti senza modificare i tasti con programmi preimpostati. Dalla schermata READY o DOOR OPEN:

1. Aprire lo sportello del forno, inserire gli alimenti e chiudere lo sportello
 - Sarà visualizzata la schermata READY. Saranno in funzione la ventola e la luce
 - Se il tasto non viene premuto entro 60 secondi, aprire e chiudere di nuovo lo sportello del forno
2. Premere e tenere premuto il tasto numerico "1"/ TIME ENTRY
 - Sarà visualizzata la schermata MANUAL COOK
3. Premere i tasti numerici per inserire il tempo di cottura desiderato
4. Tenere premuto il tasto numerico "2"/ POWER LEVEL per modificare il livello di potenza.
 - Utilizzare i tasti numerici per immettere la potenza del microonde in % ("1"=10%, "2"=20%, ecc.) Per il livello di potenza 100%, premere e tenere premuto il tasto numerico "2"/ POWER LEVEL
5. Premere il tasto START/OK per iniziare la cottura
 - Il forno avvia la cottura e il display mostra il conto alla rovescia per il tempo di cottura
6. Alla fine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico. Rimuovere con attenzione il cibo dal forno.

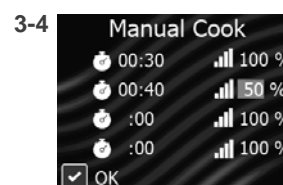
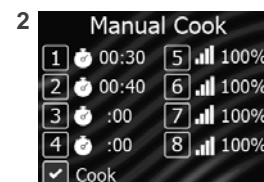


Immissione manuale del tempo in più fasi

La cottura in fasi consente cicli di cottura consecutivi (fasi) senza interruzioni. È possibile inserire fino a quattro cicli di cottura diversi.

1. Seguire i passaggi 1-4 di "Immissione manuale del tempo" di cui sopra per inserire le impostazioni per la fase uno.
2. **Per inserire ulteriori fasi di cottura:** Premere e tenere premuto il tasto numerico "1"/ TIME ENTRY
 - Sarà visualizzata la schermata di immissione MANUAL COOK STAGE
3. **Per inserire il tempo di cottura per la fase due:** Premere il tasto numerico "2"
 - Premere i tasti numerici per immettere il tempo di cottura
 - Premere il tasto START/OK
4. **Per immettere il livello di potenza per la fase due:** Premere il tasto numerico "6"
 - Premere i tasti numerici per immettere la potenza del microonde in % ("1"-10%, "2" - 20%, ecc.) Per il livello di potenza 100%, premere e tenere premuto il tasto numerico "2"/ POWER LEVEL
 - Premere il tasto START/OK
5. **Per inserire ulteriori fasi di cottura:** Ripetere i passaggi 3-4 per ogni fase aggiuntiva, sostituendo i tasti numerici corrispondenti per ogni fase.

Esempio: Per la fase tre, premere il tasto numerico "3" per modificare il tempo di cottura e premere il tasto numerico "7" per modificare il livello di potenza.
6. Premere il tasto START/OK per iniziare la cottura



Schermata Modalità di programmazione

Indica che il forno è in modalità di programmazione. L'operatore può premere tasti per aprire i programmi e/o le posizioni delle cartelle.

Nota: Le schermate possono variare in base all'opzione utente "Digit Entry" e "Menu A/B" delle impostazioni di fabbrica

(A) POSIZIONE PROGRAMMI/CARTELLE

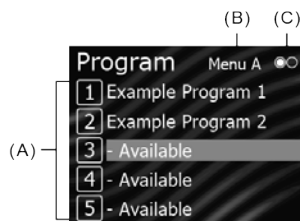
I numeri rappresentano le sequenze di cottura programmate e le posizioni disponibili in memoria. Le posizioni inutilizzate hanno l'etichetta "Available" (disponibile). Sarà evidenziata la prima posizione disponibile. L'operatore può premere i tasti per visualizzare e modificare le posizioni.

(B) DISTINZIONE MENU A/B (Disponibile su alcuni modelli)

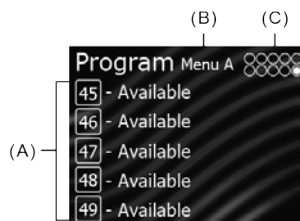
Mostra la sezione attiva del menu. Premere e tenere premuto il tasto numerico "6" per passare dal menu A al menu B.

(C) PAGINE MULTIPLE

L'icona del pulsante radio indica il numero della pagina. Il display passa automaticamente alla pagina successiva ogni 2 secondi. L'operatore può premere il tasto START/OK per passare da una pagina all'altra manualmente.



- Immissione singola cifra
- È mostrato il menu A
- È mostrata la pagina 1 di 2
- "3" è la prima posizione disponibile



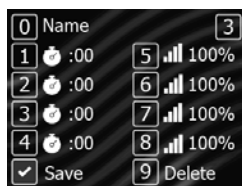
- Immissione doppia cifra
- È mostrato il menu A
- È mostrata la pagina 10 di 10



- Immissione cifra cartella
- Menu A/B disabilitato
- È mostrata la pagina 1 di 2
- "4" è la prima posizione disponibile

Schermata Program Entry

Viene visualizzata mentre è aperto un programma o la posizione di una cartella. La posizione memorizzata è rappresentata dal numero nell'angolo in alto a destra dello schermo



- Immissione singola cifra
- Posizione "3"

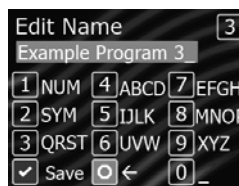
- Immissione doppia cifra
- Posizione "12"

Funzioni del tasto "Program Entry"

TASTO	FUNZIONE
1	Modifica tempo di cottura - Fase 1
2	Modifica tempo di cottura - Fase 2
3	Modifica tempo di cottura - Fase 3
4	Modifica tempo di cottura - Fase 4
5	Modifica livello di potenza - Fase 1
6	Modifica livello di potenza - Fase 2
7	Modifica livello di potenza - Fase 3
8	Modifica livello di potenza - Fase 4
9	Elimina programma
0	Modifica nome programma
START	Salva
STOP	Uscire

Schermata Edit Name

Viene visualizzata durante la modifica del nome del programma o della cartella. L'operatore può premere i tasti numerici per inserire un nome. Per scorrere i caratteri disponibili, premere lo stesso tasto entro 1 secondo.



Funzioni del tasto "Edit name"

TASTO	FUNZIONE TESTO
1	1234567890
2	.,&!?'()/~@#\$\$%^*~+
3	QRSTqrst
4	ABCDabcd
5	IJLKijkl
6	UVWuvw
7	EFGHefgh
8	MNOPmnop
9	XYZxyz
0	(spazio)
START	(salva ed esci)
STOP	(backspace)

3

Modalità programmazione manuale

Consente all'operatore di modificare i programmi preimpostati e/o creare nuovi programmi per una cottura personalizzata.

Nota: La programmazione manuale deve essere abilitata in Opzioni utente

Dalla schermata READY o DOOR OPEN:

1. Premere e tenere premuto il tasto numerico "3"/ PROGRAM
 - Sul forno sarà visualizzata una lista di programmi preimpostati e posizioni disponibili
 - La prima posizione disponibile sarà evidenziata. Se non ci sono posizioni disponibili, verrà evidenziato il primo programma preimpostato sulla prima pagina.
 - Il display passa automaticamente alla pagina successiva delle posizioni dei programmi ogni 2 secondi. Selezionare il tasto START per passare manualmente alla pagina successiva.
2. Premere i tasti numerici per aprire la posizione desiderata
 - Sarà visualizzata la schermata PROGRAM ENTRY.
3. **Per modificare il nome:** Premere il tasto numerico "0"
 - Sarà visualizzata la schermata EDIT NAME
 - Premere i tasti numerici per immettere il nome del programma.
 - Premere il tasto START/OK per salvare e tornare alla schermata di immissione del programma.
4. **Per modificare il tempo di cottura per la Fase Uno:** Premere il tasto numerico "1"
 - Premere i tasti numerici per immettere il tempo di cottura
 - Premere il tasto START/OK per salvare e tornare alla schermata di immissione del programma
5. **Per modificare il livello di potenza per la Fase Uno:** Premere il tasto numerico "5"
 - Utilizzare i tasti numerici per immettere la potenza del microonde in % ("1"=10%, "2"=20%, ecc.) Per il livello di potenza 100%, premere e tenere premuto il tasto numerico "2"/ POWER LEVEL
 - Premere il tasto START/OK per salvare e tornare alla schermata di immissione del programma
6. **Per salvare e uscire dalla modalità di programmazione:** Premere il tasto START/OK

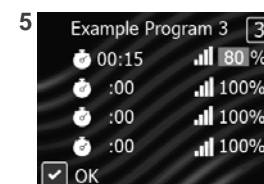
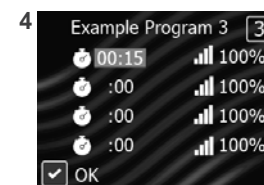
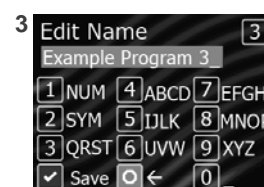
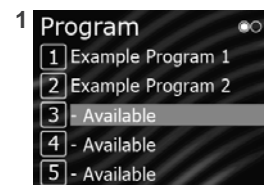
Programmazione manuale di più fasi

La cottura in fasi consente cicli di cottura consecutivi (fasi) senza interruzioni.

È possibile programmare fino a quattro cicli di cottura diversi

1. Seguire i passaggi 1-5 di "Modalità di programmazione manuale" di cui sopra.
2. Ripetere i passaggi 4-5 per ogni fase aggiuntiva, sostituendo i tasti numerici corrispondenti per ogni fase.

Esempio: Per la fase due, premere il tasto numerico "2" per modificare il tempo di cottura e premere il tasto "6" per modificare il livello di potenza.
3. **Per salvare e uscire dalla modalità di programmazione:** Premere il tasto START/OK





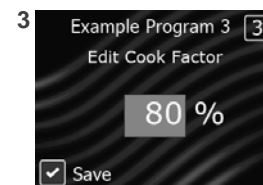
Programmazione Quantità X2

Questa funzione consente di aggiungere una percentuale preimpostata del tempo di cottura originale, chiamato *fattore di cottura*, a una sequenza di cottura. Il fattore di cottura predefinito è dell'80%, se non diversamente specificato.

MODIFICARE IL FATTORE DI COTTURA

Dalla schermata READY o DOOR OPEN:

1. Premere e tenere premuto il tasto numerico "3"/ PROGRAM
2. Premere i tasti numerici per aprire la posizione desiderata
 - Sarà visualizzata la schermata PROGRAM ENTRY
3. Premere e tenere premuto il tasto numerico "2"/ PROGRAM
 - Sarà visualizzata la schermata EDIT COOK FACTOR
 - Premere i tasti numerici per immettere un fattore di cottura tra il 10% e il 100%
 - Premere il tasto START/OK per salvare e tornare alla schermata di immissione del programma



Programmazione cartelle (opzionale)

Nota: Le cartelle devono prima essere abilitate in *User options > DIGIT ENTRY*.

NAVIGAZIONE TRA CARTELLE

- **Per aprire la cartella:** Premere il tasto numerico per aprire la cartella desiderata
- **Per uscire dalla cartella:** Premere il tasto Stop/Reset

CREARE CARTELLE

Nota: La posizione desiderata del tasto deve essere vuota ("Available") prima di creare una cartella.

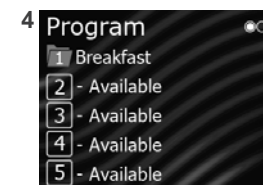
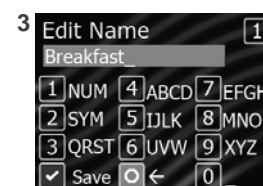
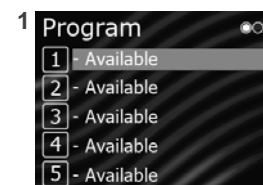
Dalla schermata READY o DOOR OPEN:

1. Premere e tenere premuto il tasto numerico "3"/ PROGRAM
 - Sul forno sarà visualizzata una lista di programmi preimpostati e posizioni disponibili
 - La prima posizione disponibile sarà evidenziata. Se non ci sono posizioni disponibili, verrà evidenziato il primo programma preimpostato sulla prima pagina.
 - Il display passa automaticamente alla pagina successiva delle posizioni dei programmi ogni 2 secondi. Selezionare il tasto START per passare manualmente alla pagina successiva.
2. Premere un tasto "Available" da 0 a 9.
 - Sarà visualizzata la schermata PROGRAM ENTRY
3. **Per modificare il nome:** Premere il tasto "0". Premere i tasti numerici per immettere il nome. Premere il tasto Start/Ok per salvare il nome.
4. **Per salvare la cartella:** Premere il tasto Start/Ok.

ELIMINARE CARTELLE

Dalla schermata READY o DOOR OPEN:

1. Premere e tenere premuto il tasto numerico "3"/ PROGRAM per attivare la modalità di programmazione.
2. Premere e tenere premuto il tasto numerico corrispondente alla cartella per eliminarla.
 - Il contenuto di una cartella eliminata verrà spostato al livello superiore



Esportare menu tramite USB

Nota: Prima di iniziare, "PIN Code" deve essere abilitato nelle opzioni utente

Dalla schermata READY o DOOR OPEN:

1. Inserire la chiavetta nella porta USB
2. Premere e tenere premuto il numero del tasto numerico "4"/ USER OPTIONS
 - Sarà visualizzata una schermata che richiede di inserire il codice PIN
3. Premere i tasti 1-3-5-7-9 per accedere alla modalità SERVICE MODE
4. Premere il tasto numerico corrispondente per selezionare "Export to USB"
 - Sarà visualizzata la schermata EXPORTING... (Esportazione in corso). Il forno emetterà un suono al termine dell'operazione
 - Le impostazioni, le voci del menu e i dati sull'utilizzo del forno saranno caricati sulla chiavetta USB
5. Premere il tasto Stop/Reset per uscire dalla modalità SERVICE MODE.
Rimuovere la chiavetta USB

Importare Menu tramite USB

Nota: Il file del menu deve essere in formato .xml e deve essere l'unico file .xml sulla chiavetta. Il file del menu deve essere salvato al livello superiore (directory principale) della chiavetta e non può essere in nessuna cartella.

Dalla schermata READY o DOOR OPEN:

1. Inserire la chiavetta nella porta USB
2. Premere e tenere premuto il numero del tasto numerico "4"/ USER OPTIONS
 - Se richiesto, immettere il codice PIN e premere il tastierino START/OK
3. Premere il tasto Start/Ok per scorrere le pagine delle opzioni utente fino alla voce "Load File"
4. Premere il tasto numerico corrispondente per selezionare "Load File"

Attenzione: Il caricamento di un nuovo file sovrascriverà gli elementi già presenti sul forno. Per garantire che gli elementi non vengano persi, effettuare prima il backup dei file esportandoli su una chiavetta USB.

 - Sarà visualizzata la schermata IMPORTING....
 - Al termine dell'importazione sarà visualizzata la schermata IMPORT COMPLETE
 - Le impostazioni e le voci del menu saranno caricate sul forno e pronte per l'uso
5. Premere il tasto STOP/RESETt per uscire dal menu delle opzioni utente.
Rimuovere la chiavetta USB



Applicazione di programmazione ACP

Per menu più grandi e complessi, potrebbe essere più pratico creare e modificare i menu utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.

Per istruzioni dettagliate, andare su:

www.acpsolutions.com/oven-programming/

Apri il meni nell'applicazione di programmazione ACP

Nota: Per ulteriori dettagli, consultare la guida utente online all'applicazione di programmazione ACP

1. Inserire la chiavetta nella porta USB del computer.
2. Aprire l'applicazione di programmazione ACP.
3. Selezionare "File", poi "Apri". Andare alla cartella della chiavetta USB. Selezionare il file del menu (formato .xml) e aprire

ABILITARE/DISABILITARE CODICE PIN
Dalla schermata READY o DOOR OPEN:

1. Premere e tenere premuto il numero del tasto numerico "4"/ USER OPTIONS
 - Se richiesto, immettere il codice PIN e premere il tastierino START/OK
2. Premere il tasto Start/Ok per scorrere le pagine delle opzioni utente fino alla voce "PIN Code".
3. Premere il tasto numerico corrispondente per aprire le opzioni "PIN Code"
4. Per modificare l'impostazione, premere il tasto numerico corrispondente
5. Premere il tasto STOP/RESET per uscire dal menu Opzioni utente

7

Aggiornamento del firmware

Nota: I file del firmware devono essere caricati su una chiavetta USB. Devono essere salvati nella directory principale della chiavetta e non possono essere in nessuna cartella.

1. Dalla schermata READY, premere e tenere premuto il tasto "7".
 - Sarà visualizzata una schermata che richiede di inserire il codice PIN
2. Premere i tasti 1-3-5-7-9 per accedere alla modalità SERVICE MODE
3. Premere e tenere premuto il tasto "7".
 - Sarà visualizzata la schermata di aggiornamento del firmware
4. Inserire la chiavetta nella porta USB
5. Premere il tasto Start/Ok per iniziare l'aggiornamento

Risoluzione dei problemi:

Se il firmware non si carica: premere e tenere premuto il tasto Stop/Reset mentre si collega il forno alla corrente.

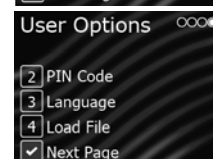
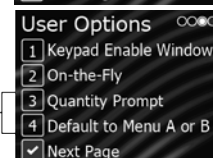
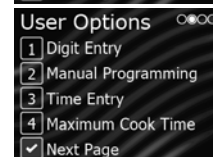
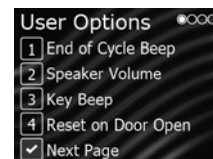
Ci sono varie opzioni che possono essere modificate per personalizzare il funzionamento del forno in base alle proprie esigenze. Le opzioni sono mostrate di seguito. Le **impostazioni di fabbrica sono in grassetto**.

4

Accesso e modifica delle opzioni utente

Dallo schermata READY o DOOR OPEN

1. Tenere premuto il numero del tasto numerico "4"/ USER OPTIONS.
Se richiesto, immettere il codice PIN e premere il tastierino START/OK
 - Sarà visualizzata la schermata USER OPTIONS
2. Premere il tasto START/OK per scorrere le pagine delle opzioni utente
3. Per accedere a una singola opzione utente, premere il tasto numerico corrispondente
 - Per modificare l'impostazione, premere il tasto numerico corrispondente
 - Per tornare al menu Opzioni utente, premere START o STOP/RESET
4. Premere il tasto STOP/RESET per uscire dal menu Opzioni utente

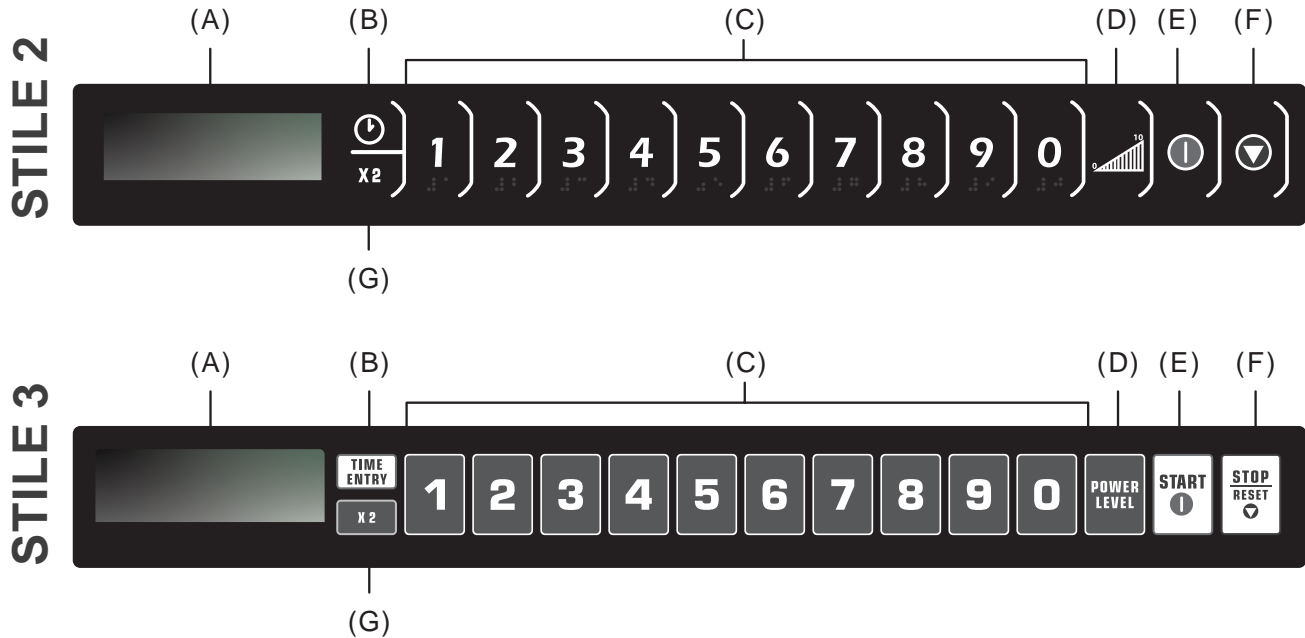


IMPOSTAZIONI STANDARD PER MODELLO (IMPOSTAZIONI DI FABBRICA IN GRASSETTO)

Le impostazioni di fabbrica possono variare in base al modello

IMPOSTAZIONI	OPZIONIVISUALIZZATE	DESCRIZIONE
Segnale acustico di fine ciclo	3 secondi Continuo Alta intensità	Segnale acustico continuo per 3 secondi Segnale acustico continuo fino all'apertura dello sportello Serie di 5 segnali acustici fino all'apertura dello sportello
Volume dell'altoparlante	Basso Medio Alto	Imposta il volume al livello basso Imposta il volume al livello medio Imposta il volume al livello alto
Segnale acustico del tasto	On Off	Permette il segnale acustico quando il tasto viene premuto Impedisce il segnale acustico quando il tasto viene premuto
Ripristino all'apertura dello sportello	Termina ciclo di cottura Mette in pausa ciclo di cottura	Annulla il tempo rimanente di cottura se lo sportello viene aperto durante il ciclo. Permette al forno di riprendere con il tempo rimanente di cottura se lo sportello viene aperto durante il ciclo
Inserire cifra	Cifra singola Doppia cifra Cartelle	Permette l'uso di 10 (0-9) elementi preprogrammati Permette l'uso di 100 (00-99) elementi preprogrammati Permette l'uso di 10 cartelle (0-9), ognuna con 10 elementi preprogrammati
Programmazione manuale	On Off	Permette l'uso sia dei tasti preprogrammati che dei tasti per l'immissione manuale del tempo di cottura Permette solo l'uso dei tasti preprogrammati
Voce orario	On Off	Permette l'immissione manuale del tempo di cottura Non permette l'immissione manuale del tempo di cottura
Tempo massimo di cottura	10 minuti 60 minuti	Permette 10 minuti di riscaldamento Permette 60 minuti di riscaldamento
Finestra di attivazione del tastierino	15 secondi 30 secondi 1 minuto 2 minuti	15 secondi dopo l'apertura dello sportello del forno, la tastiera è disabilitata 30 secondi dopo l'apertura dello sportello del forno, la tastiera è disabilitata 1 minuto dopo l'apertura dello sportello del forno, la tastiera viene disabilitata 2 minuti dopo l'apertura dello sportello del forno, la tastiera viene disabilitata
Modalità lampo	On Off	Permette l'utilizzo di tasti aggiuntivi per aggiungere o modificare il tempo di cottura durante il ciclo di cottura Disabilita l'utilizzo di tasti aggiuntivi durante un ciclo di cottura
Richiesta quantità*	On Off	Richiede all'utente un moltiplicatore per la quantità della porzione (1-9) quando si seleziona un programma preimpostato Permette all'utente di cucinare singole porzioni e/o utilizzare la funzione moltiplicatore di quantità X2
Torna a impostazione predefinita menu A o B*	Menu A Menu B	Menu A visualizzato come da impostazione predefinita Menu B visualizzato come da impostazione predefinita
Codice PIN	Off On Impostare il codice PIN	Codice PIN non necessario per accedere alle opzioni utente Codice PIN necessario per accedere alle opzioni utente Codice PIN necessario. Crea un nuovo codice PIN a 4 cifre
Lingua	Bengalese, cinese (mandarino), danese, olandese, inglese , filippino, francese, tedesco, greco, hindi, italiano, giapponese, coreano, laotiano, norvegese, polacco, portoghese, rumeno, russo, spagnolo, svedese, thailandese, ucraino, vietnamita	
Carica file	NON APPLICABILE	Rileva l'unità USB e importa il file di menu in formato .xml

* Disponibile solo su alcuni modelli (visualizzato nel menu Opzioni utente se l'opzione di fabbrica è abilitata)



Funzionalità del Pannello di controllo

- (A) DISPLAY (DISPONIBILE SU ALCUNI MODELLI)
Alcuni elementi del display potranno essere visualizzati ma non si illumineranno.
- (B) TASTO DI IMMISSIONE DEL TEMPO
Consente di immettere il tempo di cottura per l'immissione manuale o la programmazione.
- (C) TASTI NUMERICI
Utilizzati per avviare i programmi di cottura o per l'immissione del tempo e dei livelli di potenza per la cottura con immissione manuale del tempo
- (D) TASTO LIVELLO DI POTENZA
Utilizzato per impostare il livello di potenza del microonde tra 0% e 100% a incrementi di 10% (1= potenza del 10%, 2=20%, 3=30%, ecc.). Il livello di potenza può essere ridotto per gli alimenti che richiedono una cottura più lenta e uniforme. Se il tempo di cottura è impostato e viene premuto il tasto START, il forno cuocerà a una potenza del 100%. Durante la programmazione, per reimpostare il livello di potenza al 100%, premere il tasto POWER LEVEL.
- (E) TASTO DI AVVIO
Avvia la cottura con immissione manuale del tempo o riavvia un ciclo di cottura interrotto. Durante la programmazione, utilizzare per salvare tempo e livello di potenza, e per passare all'opzione utente successiva.
- (F) TASTO STOP/RESET
Utilizzare per uscire dalla modalità di programmazione e interrompere la cottura durante il ciclo di cottura.
- (G) TASTO QUANTITÀ X2
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.

Funzionalità 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 del cibo, cuocerlo e tenerlo al caldo fino al momento di servirlo.

OPZIONI UTENTE

Consente all'utente di personalizzare varie impostazioni del forno. Vedere la sezione "Opzioni utente" del manuale per i dettagli.

IMMISSIONE MANUALE DEL TEMPO DI COTTURA

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

TASTI CON PROGRAMMI PREIMPOSTATI (IMMISSIONE CIFRE)
Il forno può memorizzare 10 o 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. 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. 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. Per impostare il comando a 100 programmi di cottura, andare nella sezione "Opzioni utente" del presente manuale.

Display di cottura

STILE 2	STILE 3	DESCRIZIONE
PRONTO	PRONTO	Viene visualizzato quando il forno è pronto ad accettare immissioni
00:00	00:00	Mostra il tempo di cottura. Se è programmata la fase di cottura, viene visualizzato il tempo di cottura
LIVELLO DI POTENZA (MW)	LIVELLO DI COTTURA	Viene visualizzato mentre il forno è in funzione per mostrare il livello di potenza. <ul style="list-style-type: none"> • Stile 2: Il livello di potenza in MW viene visualizzato come un numero da 10 a 90 a intervalli di 10. Se non viene visualizzato alcun numero, il forno sta cuocendo alla massima potenza. • Stile 3: Il livello di cottura viene visualizzato sopra come un numero da 1 a 9. (1=10%, 2=20%, 3=30%, ecc.) Se non viene visualizzato alcun numero, il forno sta cuocendo alla massima potenza.
IN COTTURA	POTENZA	Viene visualizzata mentre il forno genera energia a microonde durante un ciclo di cottura.

Display di programmazione

STILE 2	STILE 3	DESCRIZIONE
PROGRAMMA	PROGRAMMA	Viene visualizzato quando si immette la modalità di programmazione.
PD-	P:0	Viene visualizzato quando il forno si trova in modalità di programmazione per la sola memorizzazione a tasto singolo.
P--	P:	Viene visualizzato quando il forno si trova in modalità di programmazione per la memorizzazione a tasto doppio. Per inserire un programma vanno tenuti premuti 2 tasti.
OPZIONI	OP:--	Compare quando il forno si trova nelle modalità delle opzioni utente. È quindi possibile impostare o specificare le opzioni utente.
CF:0-	CF:	Compare insieme a un fattore di cottura numerico quando si preme il tasto X2. Il fattore di cottura è la percentuale in base a cui il tempo di cottura aumenta utilizzando il tasto X2 per cucinare più porzioni. (1=10%, 2=20%, 3=30%, ecc.)
FASE-	P:--1	Il numero (da 1 a 4) indica la fase che si sta programmando. <ul style="list-style-type: none"> • Stile 2: Il numero di fase viene visualizzato sopra al tempo di cottura. • Stile 3: Durante la programmazione di una fase di cottura specifica, viene visualizzato brevemente il numero di fase.

Interruzione della cottura

Mentre il forno è in funzione, premere il tasto STOP/RESET per interromperne il funzionamento. Il display mostra il tempo di cottura rimanente. Chiudere lo sportello e premere il tasto START per riprendere il funzionamento.

Cancellazione errori

Se il forno non è in fase di cottura, premere il tasto STOP/RESET per annullare. Se il forno è in fase di cottura, premere il tasto STOP/RESET una volta per arrestare il forno, quindi una seconda volta per annullare. Se lo sportello del forno è aperto e sul display viene visualizzato il tempo, chiudere lo sportello e premere il tasto STOP/RESET per annullare.

Programmi preimpostati di fabbrica

Tutti i tasti preprogrammati sono impostati alla massima potenza (100%).

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

Nota: Le impostazioni di fabbrica possono variare in base al modello

Funzionamento tasti con programmi preimpostati

Questo forno ha già in memoria, predefinite di fabbrica, diverse sequenze di cottura preimpostate.

Nota: Per modificare le opzioni di immissione a tasto singolo o doppio, consultare la sezione "Opzioni utente" del presente manuale.

1. Aprire lo sportello del forno e inserire gli alimenti. Chiudere lo sportello.
 - Il display visualizza "PRONTO"
2. Selezionare i tasti per la sequenza di cottura preprogrammata desiderata.
 - **Cottura con tasto a cifra singola:** premere un tasto (0-9)
 - **Cottura con tasto a doppia cifra:** premere nell'ordine corretto i due tasti corrispondenti al numero di due cifre della sequenza di cottura desiderata. (00-99)
3. Il forno inizia la cottura e mostra il tempo di cottura rimanente.
4. Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto preprogrammato prima o dopo la fine del ciclo di cottura.
5. Alla fine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico. Rimuovere con attenzione il cibo dal forno.

Immissione manuale del tempo di cottura

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

1. Aprire lo sportello del forno e inserire gli alimenti. Chiudere lo sportello.
 - Il display visualizza "PRONTO"
2. Premere il tasto IMMISSIONE TEMPO
 - Il display mostra "00:00" e "PRONTO"
3. Immettere il tempo di cottura desiderato attraverso i tasti numerici.
 - Se il tasto non viene premuto entro 60 secondi, aprire e chiudere di nuovo lo sportello del forno.
4. Premere il tasto LIVELLO POTENZA per selezionare il livello di potenza. Premere il tasto numerico per regolare il livello di potenza, o premere nuovamente il tasto LIVELLO POTENZA per resettarlo al 100%.
 - **Stile 2:** Il display visualizza "LIVELLO POTENZA" insieme al livello di potenza impostato, se diverso dal 100%.
 - **Stile 3:** Il display mostra "LIVELLO COTTURA" insieme al livello di potenza impostato, se diverso dal 100%.
5. **Per inserire ulteriori fasi di cottura:** Ripetere i passaggi da 2 a 4 per ogni fase di cottura aggiuntiva.
 - Si possono programmare fino a quattro fasi diverse.
6. Premere il tasto START per iniziare la cottura

Tasto Quantità X2

Serve per aumentare il tempo di cottura quando si cuociono più porzioni.

1. Aprire lo sportello del forno e inserire gli alimenti. Chiudere lo sportello.
 - Il display visualizza "PRONTO"
2. Premere il tasto X2.
 - Il tempo aggiunto è una percentuale del tempo di cottura iniziale preprogrammato.
 - La percentuale può essere modificata. Consultare la sezione Programmazione del presente manuale.
3. Premere il tasto preprogrammato desiderato.
4. Il forno inizia la cottura e mostra il tempo di cottura rimanente.

Modalità di programmazione

Consente all'utilizzatore di assegnare tempi di cottura, livelli di potenza e fasi di cottura ai tasti numerici.

1. Aprire lo sportello del forno e tenere premuto il tasto "1" per 5 secondi. Il forno emette un segnale acustico.
 - **Stile 2:** Viene visualizzato "PROGRAMMA"
 - **Stile 3:** Viene visualizzato "P:0"

Nota: Se si preme il tasto STOP/RESET prima di aver completato la programmazione, le modifiche vengono cancellate e il microonde esce dalla modalità di programmazione.
2. Selezionare il tasto numerico per modificare o rivedere la sequenza di cottura del programma.
 - **Cottura con tasto a cifra singola:** premere un tasto (0-9)
 - **Cottura con tasto a doppia cifra:** premere nell'ordine corretto i due tasti corrispondenti al numero di due cifre della sequenza di cottura desiderata. (00-99)
3. Immettere il tempo di cottura desiderato attraverso i tasti numerici.
4. Premere il tasto LIVELLO POTENZA per selezionare il livello di potenza. Premere il tasto numerico per regolare il livello di potenza, o premere nuovamente il tasto LIVELLO POTENZA per resettarlo al 100%.
 - **Stile 2:** Il display visualizza "LIVELLO POTENZA" insieme al livello di potenza impostato, se diverso dal 100%.
 - **Stile 3:** Il display mostra "LIVELLO COTTURA" insieme al livello di potenza impostato, se diverso dal 100%.
5. **Per aggiungere ulteriori fasi di cottura:** Premere il tasto IMMISSIONE TEMPO. Ripetere quindi i passaggi 3 e 4 per ogni fase di cottura aggiuntiva.
 - Si possono programmare fino a quattro fasi diverse.
6. **Per salvare il programma di cottura:** Premere il tasto START
7. **Per uscire dalla modalità di programmazione:** Premere il tasto STOP/RESET o chiudere lo sportello del forno.

Programmazione Quantità X2

Questa funzione permette di aumentare il tempo di cottura preimpostato di una percentuale del tempo di cottura originale, denominata fattore di cottura, a una sequenza di cottura.

PER MODIFICARE IL FATTORE DI COTTURA:

1. Aprire lo sportello del forno e tenere premuto il tasto "1" per 5 secondi. Il forno emette un segnale acustico.
2. Selezionare il tasto numerico da riprogrammare.
3. Premere il tasto X2.
4. Premere un tasto numerico per modificare il fattore di cottura.

Esempi:

 - Il tasto 5 modificherà il fattore di cottura al 50%.
 - Il tasto 3 modificherà il fattore di cottura al 30%.
5. Premere il tasto START per salvare le modifiche.

Modifica delle opzioni utente

Consente all'utente di personalizzare varie impostazioni del forno. Le opzioni come la programmazione a tasto singolo o doppio, il volume del segnale acustico e il tempo massimo di cottura possono essere modificate in base alle esigenze individuali.

- Aprire lo sportello del forno e tenere premuto il tasto numerico "2" per 5 secondi. Il forno emette un segnale acustico.
 - Stile 2:** Viene visualizzato "OPZIONI"
 - Stile 3:** Viene visualizzato "OP:"

Nota: Se si preme il tasto STOP/RESET prima di aver completato la programmazione, le modifiche vengono cancellate e il microonde esce dalla modalità di programmazione.
- Premere un tasto numerico per immettere le opzioni correlate come indicato nella tabella seguente.
- Per modificare, continuare a premere il tasto numerico fino a raggiungere l'impostazione desiderata.
 - Ogni singola pressione del tasto modificherà l'opzione.
 - Abbinare il codice numerico visualizzato all'opzione desiderata.
- Premere il tasto START per salvare l'impostazione selezionata.
- Per uscire dalla modalità Opzione utente, premere il tasto STOP/RESET e chiudere lo sportello.

TASTO	DISPLAY	OPZIONI (IMPOSTAZIONI DI FABBRICA IN GRASSETTO)
1 Segnale acustico di fine ciclo	OP:10 OP:11 OP:12	Segnale acustico continuo per 3 secondi Segnale acustico continuo fino all'apertura dello sportello Serie di 5 segnali acustici fino all'apertura dello sportello
2 Volume dell'altoparlante	OP:20 OP:21 OP:22 OP:23	Elimina il segnale acustico Imposta il volume al livello basso Imposta il volume al livello medio Imposta il volume al livello alto
3 Segnale acustico del tasto	OP:30 OP:31	Impedisce il segnale acustico quando il tasto viene premuto Consente il segnale acustico quando il tasto viene premuto
4 Tastiera abilitata Finestra	OP:40 OP:41 OP:42 OP:43	15 secondi dopo l'apertura dello sportello del forno, la tastiera è disabilitata 30 secondi dopo l'apertura dello sportello del forno, la tastiera è disabilitata 1 minuto dopo l'apertura dello sportello del forno, la tastiera viene disabilitata 2 minuti dopo l'apertura dello sportello del forno, la tastiera viene disabilitata
5 Allungare il tempo durante il riscaldamento	OP:50 OP:51	Impedisce di allungare il tempo di riscaldamento, mentre il forno sta riscaldando Consente di modificare il tempo di riscaldamento, mentre il forno sta riscaldando, quando viene premuto un tasto di memoria
6* Ripristino all'apertura dello sportello	OP:60 OP:61	Permette al forno di riprendere con il tempo rimanente di cottura se lo sportello viene aperto durante il ciclo Annulla il tempo rimanente di cottura se lo sportello viene aperto durante il ciclo.
7* Tempo di riscaldamento massimo	OP:70 OP:71	Permette 60 minuti di riscaldamento Permette 10 minuti di riscaldamento
8 Funzionamento manuale	OP:80 OP:81	Permette solo l'uso dei tasti preprogrammati Permette l'uso sia dei tasti preprogrammati che dei tasti per l'immissione manuale del tempo di cottura
9 Funzionamento a due cifre	OP:90 OP:91	Permette l'uso di 10 (0-9) tasti preprogrammati (cottura a tasto singolo) Permette l'uso di 100 (00-99) tasti preprogrammati (cottura a doppio tasto)
0 Messaggio Pulire il filtro	OP:00 OP:01 OP:02 OP:03	Non mostrare il messaggio Mostra il messaggio per 24 ore ogni 7 giorni Mostra il messaggio per 24 ore ogni 30 giorni Mostra il messaggio per 24 ore ogni 90 giorni

*Le impostazioni di fabbrica possono variare in base al modello

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 ammassato 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 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 arrostiti 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, ma solo 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 realtà 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 pollo o il tacchino, 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 CONSIGLIATI
Vetro/Ceramica	Alluminio
Panno in fibra naturale	Borse per generi alimentari
Carta non riciclata	Carta riciclata
Plastica	Cristallo di piombo
Legno	Giornali
	Metallo
	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 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 al vapore una via di sfogo.

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.

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

AVVISO: IL NON ATTENERSI ALLE ISTRUZIONI APPROVATE SULLA PULIZIA DEL FORNO POTREBBE RENDERE NULLA LA GARANZIA

⚠ 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 l'invalidazione delle 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.

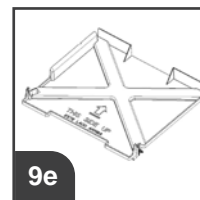
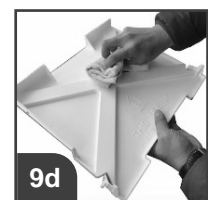
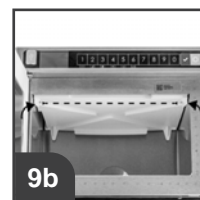
PANNELLO DI CONTROLLO

5. Aprire lo sportello del forno per disattivare il timer.
6. Pulire con un detergente delicato in 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.

PROTEZIONE ANTENNA/SCHIZZI

La protezione dell'antenna (o protezione contro schizzi e grasso) è una parte fondamentale del forno. Pulire la protezione dell'antenna per evitare che residui di cibo o schizzi si accumulino sulle pareti del microonde

7. Scollegare il forno 
8. 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.
9. **CONTRO LO SPORCO OSTINATO**, potrebbe essere necessario rimuovere la protezione dell'antenna per effettuare una pulizia più profonda.
 - a. Scollegare il forno  per impedire la rotazione dell'antenna
 - b. Rimuovere la protezione dell'antenna
 - Premere le 2 linguette anteriori e tirare verso il basso
 - Rimuovere la protezione inclinandola ad un angolo di 45 gradi
 - c. Pulire la protezione dell'antenna in acqua tiepida con un detergente delicato. Risciacquare con acqua.
 - d. Asciugare accuratamente
 - e. Rimettere la protezione in posizione
 - Posizionare la protezione in modo che la scritta "This Side Up" sia leggibile e rivolta verso l'alto
 - Inserire la protezione nel vano inclinandola
 - Inserire i due perni posteriori, poi spingere la parte frontale finché non raggiunga la posizione corretta
 - f. Verificare che la protezione sia stata posizionata correttamente
 - Dopo l'assemblaggio, i 4 perni devono essere inseriti attraverso i fori.
 - Con un dito, spingere sulla protezione per assicurarsi che tutti i perni siano ben fissati nei fori e che la protezione sia installata in modo sicuro.
 - g. Ricollegare il forno all'alimentazione.



Manutenzione e pulizia (continua)

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

Manutenzione e pulizie settimanali

FILTRI DELL'ARIA

Pulire il filtro di aspirazione dell'aria a cadenza settimanale per garantire un adeguato flusso dell'aria.

⚠ IMPORTANTE: Per evitare surriscaldamenti e danni al forno, pulire regolarmente il filtro dell'aria.

⚠ ATTENZIONE: NON azionare il forno senza il filtro in posizione.


1. Individuare i filtri d'aria:

↳ **Modelli Stile 1, Stile 2 e Stile 3:**

Il forno ha un (1) filtro d'aria. Il filtro dell'aria si trova sotto lo sportello del forno.

↳ **Modelli Stile 4:**

Il forno ha due (2) filtri dell'aria. I filtri dell'aria si trovano sui lati inferiore destro e sinistro del forno.

2. Scollegare il forno. 

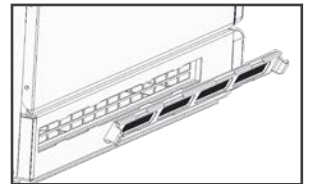
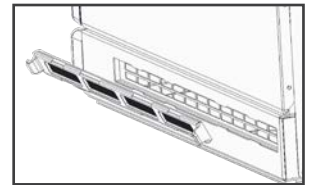
3. Afferrare le linguette del filtro e tirare. Il filtro verrà rilasciato dalle clip di fissaggio.

4. Sciacquare il filtro con acqua calda e un detergente delicato. Sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.

5. Per reinstallarlo, posizionare la parte inferiore del filtro nelle clip e spingere la parte superiore per far sì che raggiunga la posizione corretta.



(Stili 1-3) Rimuovere il filtro dell'aria per effettuare la pulizia



(Stile 4) Rimuovere entrambi i filtri dell'aria per la pulizia



Pulire le prese d'aria

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 e posteriore del forno. Pulire le prese d'aria con un panno umido per garantire un adeguato flusso dell'aria. Asciugare accuratamente.

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	Aprire e chiudere lo sportello del forno. Premere nuovamente il tasto.
In caso di malfunzionamento del forno	Scollegare il forno, attendere 1 minuto e ricollegarlo.
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.
Display del forno bloccato	Il display del forno deve essere resettato. Scollegare il forno. Attendere 5 secondi. Collegare di nuovo.
Avviso "VOCE NON VALIDA"	Il tempo di cottura è zero o non impostato. Immettere il tempo di cottura corretto.
Avviso "Eccede il tempo massimo di cottura"	Il tempo di cottura totale eccede il massimo consentito. Controllare i tempi di cottura per fase. Controllare in Opzioni utente>Tempo massimo di cottura

Contatto Amana®
Commercial HDC:



866-426-2621

Contatto Menumaster®
MDC/DEC:



866-811-8559

e-mail: commercialservice@acpsolutions.com

Per la documentazione completa del prodotto visitare:
www.acpsolutions.com