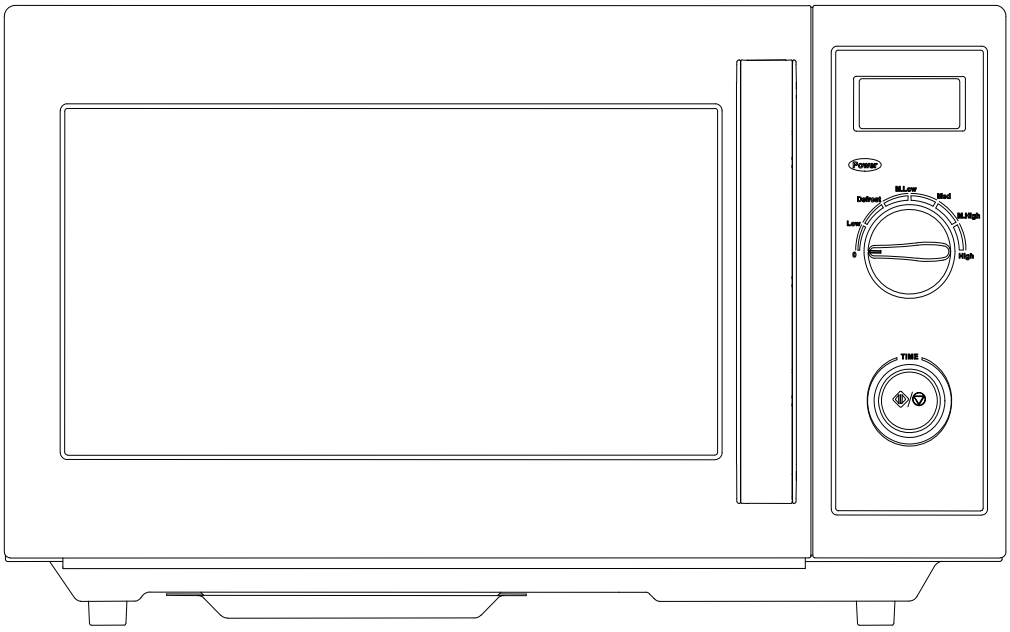
ISTRUZIONI – FORNO A MICROONDE

mod. MINNEAPOLIS WP 1000



PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE

1. Non cercare di far funzionare il forno a porta aperta poiché l'esposizione alle microonde potrebbe risultare dannosa. E' importante non manomettere o danneggiare i microinterruttori di sicurezza.
2. Non mettere alcun oggetto tra forno e porta, non lasciare depositi di sporco o di detergenti sulle guarnizioni.
3. Non mettere in funzione il forno se danneggiato. E' particolarmente importante che la chiusura della porta sia perfetta e non ci siano danni a
   a. Porta,
   b. Cerniere e chiusure (rotte o mancanti),
   c. Guarnizioni porta e guarnizioni pareti.
4. Il forno deve essere riparato esclusivamente da personale qualificato.

INDICE

PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE 2
IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA 3
CARATTERISTICHE* 3
INSTALLAZIONE 4
MASSA A TERRA 4
INTERFERENZE RADIO 5
PRINCIPI DI COTTURA A MICROONDE 5
PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA 5
GUIDA AGLI UTENSILI 6
PARTI 6
PANNELLO DI CONTROLLO 7
- Selettore Potenza/Avvio 7
- Manopola Timer 7
- Cottura Microonde 7

UTILIZZO 9
PULIZIA E MANUTENZIONE 10

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Quando utilizzate apparecchi elettrici, delle precauzioni basilari devono essere seguite, incluse queste:

ATTENZIONE: Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato finchè personale competente non l'ha ripararato.

1. Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. L'utilizzo dell'apparecchio è da intendersi per il solo scopo descritto in questo manuale. Non utilizzate sostanze chimiche corrosive o che provocano vapori dannosi. Questo tipo di forno è specificatamente studiato per riscAldare, cuocere o disidratare cibo. Non è indicato per uso industriale o di laboratorio.
3. Non utilizzare il forno a vuoto.
4. Non utilizzare il forno se la spina o il filo di alimentazione sono danneggiati, se non funziona correttamente o se Vi è caduto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dev'essere sostituito da personale qualificato.

5. ATTENZIONE: I bambini possono utilizzare il forno solo su permesso e con la supervisione di un adulto, dopo adeguate istruzioni sull'utilizzo per evitare rischi dovuti ad un uso improprio.
6. Per evitare I rischi di incendio nella cavità del forno:
   a) quando riscaldate cibi in contenitori di plastica o carta, tenete d'occhio il forno per la possibilità di accensione.
   b) Rimuovere dai sacchetti di plastica o carta prima di porli in forno il ferretto di chiusura metallico.
   c) Se notate del fumo, spegnere o togliere la spina e tenete la porta chiusa al fine di soffocare qualsiasi fiammata.
   d) Non utilizzate la cavità del forno per conservare prodotti. Non lasciate contenitori di carta, utensili di cottura o cibo nella cavità quando non in uso.
7. ATTENZIONE: Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
8. Il riscaldamento di bevande con il microonde può causare bollore, perciò fate attenzione quando prendete in mano i contenitori.
9. Non friggete cibo nel microonde. L'olio caldo potrebbe danneggiare parti del forno ed anche causare bruciature.
10. Uova nel loro guscio non devono essere riscaldate nel microonde perchè possono esplodere anche dopo che il tempo di riscaldamento è terminato.
11. Forare la pelle di cibo con pelle spessa tipo patate, zucche, mele, castagne prima della cottura
12. Il contenuto di bottigliette o biberon dev'essere agitato o mescolato e la temperatura verificata prima di servirlo per evitare scottature.
13. Gli utensili di cottura possono surriscaldarsi per trasmissione di calore dal cibo. Fare attenzione ed usare delle presine.
14. Controllare gli utensili che siano adatti alla cottura a microonde.
15. Test per gli utensili: mettere il contenitore vuoto nel forno alla potenza massima per 60 sec.. Se si surriscalda non dev'essere usato.
16. ATTENZIONE: è rischioso per chiunque non sia specializzato fare qualunque intervento o riparazione che implichi la rimozione di coperture che riparano dall'esposizione alle microonde.
17. Utilizzare solamente utensili adatti alla cottura a microonde.
18. Il forno dev'essere pulito regolarmente ed ogni residuo di cibo rimosso.
19. Se il forno non viene pulito regolarmente potrebbero esserci deterioramenti dannosi delle superfici che oltre a ridurre la vita del Vs. forno potrebbero provocare situazioni dannose.
20. Non pulire l'apparecchio con getto d'acqua.
21. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità ridotte fisiche, mentali, sensoriali o con scarsa esperienza o conoscenze, a meno che non siano supervisionati da persona responsabile della loro incolumità..

22. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

SPECIFICHE*

Potenza assorbita:	230V~50Hz, 1500W (Microonde)
Potenza resa:	1000W
Frequenza:	2450MHz
Dimensioni esterne:	312mm(H)×520mm(W)×456mm(D)
Dimensioni camera forno:	212mm(H)×335mm(W)×364mm(D)
Capacità forno:	25Litri
Peso netto:	Circa 17.7 kg

INSTALLAZIONE

1. Assicurarsi che tutto il materiale d'imballaggio sia stato rimosso dall'interno della porta del forno.
2. ATTENZIONE: verificare che il forno non abbia parti danneggiate, porta disallineata o piegata, guarnizioni porta danneggiate, cerniere rotte, ammaccature nella cavità, ecc. Se riscontrate rotture, non utilizzate il forno e contattate personale qualificato.
3. Questo forno a microonde deve essere installato su una superficie piana e stabile che possa supportare il suo peso e quello del prodotto più pesante che possiate cuocervi.
4. Non installate il forno vicino a fonti di calore, di vapore o alta umidità. o vicino a materiali combustibili..
5. Per un corretto uso, il forno deve avere sufficiente ventilazione. Lasciare 20 cm di spazio sopra il forno, 10 cm da parete posteriore e 5 cm su entrambi i lati. Non coprire o bloccare le aperture dell'apparecchio. Non togliere i piedini.
6. Assicuratevi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato, che non rimanga sotto al forno o che almeno sia lontano da parti calde e taglienti.
7. La presa dev'essere facilmente raggiungibile in caso di emergenza
8. Non usare il forno all'esterno.

AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO CON MASSA A TERRA

Questo apparecchio deve essere collegato con massa a terra. E' fornito di cavo con filo di massa e spina con massa. Dev'essere quindi collegato ad apposita presa comprendente la massa a terra. In caso di cortocircuito, la massa a terra riduce I rischi di shock elettrico. Si raccomanda l'uso di un circuito dedicato al forno.

ATTENZIONE L'uso improprio della massa a terra può essere rischioso in caso di shock elettrico.

Nota

1. Se avete dei dubbi sulla massa a terra o sulle istruzioni elettriche, consultare una persona qualificata.
2. Il produttore od il distributore non possono accettare alcuna responsabilità per danni a cose o persone che risultino essere provocati da negligenza nell'osservare le procedure di collegamento elettrico.

I fili del cavo sono colorati in base al seguente codice::

Verde e Giallo = TERRA

Blu = NEUTRO

Marrone = TENSIONE

INTERFERENZE RADIO

I forni a microonde possono causare interferenze nella vostra radio, nella TV, o in apparecchi simili. Se necessario, queste interferenze possono essere eliminate nel modo seguente:

1. Pulire la porta e la superficie di chiusura ermetica del forno
2. Riposizionare il forno rispetto al ricevitore.
3. Orientare diversamente l'antenna di radio o televisore
4. Collegare il forno ad una presa di corrente diversa così che abbia un circuito diverso dal ricevitore.

PRINCIPI DI COTTURA A MICROONDE

1. Posizionare il cibo con attenzione. Mettere le parti più spesse verso le pareti esterne del piatto.
2. Controllare il tempo di cottura. Cucinare il cibo per il tempo più breve indicato ed eventualmente aggiungere ancora tempo se necessario. Il cibo troppo cotto può generare fumo o incendiarsi.
3. Coprire il cibo durante la cottura. La copertura previene schizzi ed aiuta una cottura uniforme.
4. Per accelerare la cottura girare diverse volte cibi quali hamburger o pollo. Pezzi grossi di cibo tipo arrosti vanno girati almeno una volta.
5. Risistemare cibo tipo polpette a metà cottura, sottosopra e dal centro del piatto all'esterno.

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA

Se il forno non funziona:

1. Controllare che la spina sia inserita correttamente. Rimuovere la spina dalla presa, aspettare 10 sec e riprovare.
2. Verificare che non ci sia un fusibile del circuito bruciato o che ci sia un'interruzione di corrente del circuito principale. Se questi ultimi sembrano funzionare correttamente, controllare il funzionamento della presa con un altro apparecchio.
3. Controllare che il pannello di controllo sia programmato correttamente ed il timer attivato.
4. Controllare che la porta sia perfettamente chiusa e che il sistema di sicurezza sia in funzione, altrimenti l'energia microonde non può propagarsi nel forno.

SE NESSUNO DEI SEGUENTI ACCORGIMENTI FUNZIONA, CONTATTARE IL PERSONALE QUALIFICATO. NON CERCATE IN NESSUN MODO DI RIPARARE IL FORNO VOI STESSI.

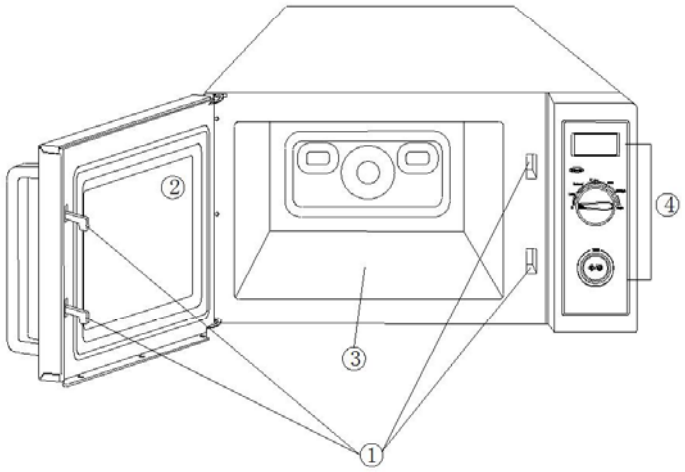
GUIDA AGLI UTENSILI

1. Il materiale ideale per utensili microonde è trasparente per permettere il passaggio di energia e riscaldare il cibo.
2. Le microonde non penetrano il metallo, perciò utensili in metallo o piatti con bordi in metallo non devono essere usati.
3. Non usate utensili in carta riciclata per la cottura a microonde, potrebbero contenere piccoli frammenti di metallo che provocherebbero scintille o incendi.
4. Sono consigliati utensili di forma rotonda/ovale piuttosto che squadrati, il cibo negli angoli tende a scuocere.
5. Carta di alluminio può essere utilizzata per avvolgere quelle parti soggette a bruciatura. Attenzione a non usarne troppa e soprattutto tenerla ad almeno 3 cm dalle pareti del forno.

La lista sottostante è una guida generale per aiutarvi a scegliere l'utensile più idoneo.

UTENSILE	MICROONDE
Vetro resistente alte temperature	Si
Vetro non resistente alte temperature	No
Ceramica resistente alte temperature	Si
Piatti plastica per microonde	Si
Carta cucina	Si
Vassoi metallo	No
Griglie metallo	No
Carta alluminio & contenitori alluminio	No

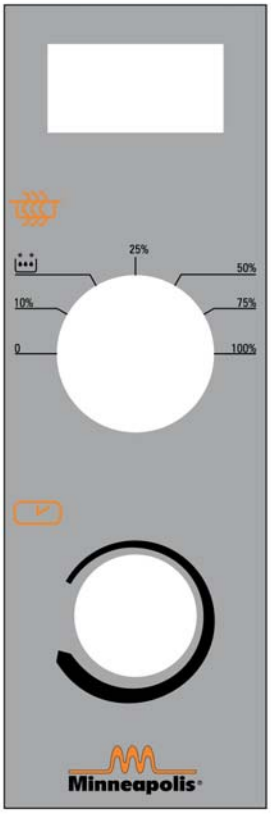
DESCRIZIONE



1. Sistema di sicurezza chiusura porta
2. Vetro forno
3. Piano forno
4. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello di controllo ha due funzioni operatore: selettore potenza e timer.



SELETTORE POTENZA

Utilizzate questo selettore per scegliere il livello di potenza cottura desiderata. E' il primo passo per iniziare una sessione di cottura.

TIMER

Premere per iniziare una sessione di cottura.

Ruotare la manopola timer per selezionare il tempo di cottura desiderato fino a 60 min per sessione di cottura. Durante la cottura, premere una volta per arrestare e premere nuovamente per far ripartire il funzionamento.

COTTURA MICROONDE

Per la cottura microonde ci sono 6 livelli di potenza. Il livello di potenza aumenta girando il selettore in senso orario. I livelli potenza possono essere classificati come segue:

	Potenza resa	Descrizione
1	100%	ALTA
2	80%	MEDIO ALTA
3	50%	MEDIA
4	40%	MEDIO BASSA
5	30%	SCONGELAMENTO
6	10%	BASSA

GUIDA ALLO SCONGELAMENTO

Per scongelare, rimuovere il cibo congelato dal suo imballo e porlo in un piatto. Le tecniche sono le seguenti:

Coprire

Coprire I pz sottili con carta alluminio prima di scongelare. Durante lo scongelamento, coprire anche le parti parzialmente scongelate o tiepide con carta alluminio. Questo previene il surriscaldamento delle parti più sottili rispetto alle più grosse ancora congelate.

Girare/spostare

Quasi tutti I cibi necessitano di essere girati o staccati durante lo congelamento. Separate i pezzi attaccati tra di loro quando possibile e risistemateli.

Piccole porzioni

Le piccolo porzioni scongelano più velocemente ed omogeneamente rispetto alle più grandi. Dividete il cibo in piccole porzioni prima di congelarlo. In questo modo potrete creare velocemente e facilmente i vs. menu

Cibi delicati

Cibi delicate quail dolci, crème, formaggi e pane devono essere scongelati solo parzialmente e permettere lo scongelamento finale a temperature ambiente. Questo impedirà alle parti esterne di diventare troppo calde mentre il centro del prodotto è ancora congelato.

Tempo di riposo

Il tempo di riposo dopo lo scongelamento è specialmente importante perchè permette al processo di scongelamento di continuare. La tabella dei tempi di scongelamento indica dei tempi di riposo per diverse tipologie di cibo. Dopo lo scongelamento il cibo dev'essere poi cotto appena possibile e assolutamente non va congelato una seconda volta.

TEMPI SCONGELAMENTO E TECNICHE PER CARNE E POLLAME:

Cibi Congelati	Tempo scongelamento	Tempo riposo
Manzo(arrosto)	9-12 min/500g	10-15 min
Manzo costate	5-8 min/500g	5-10 min
Manzo macinato	6-10 min/500g	5-10 min
Maiale(arrosto)	9-14 min/500g	10-15 min
Maiale braciole	6-10 min/500g	5-10 min
Costicine	7-10 min/500g	5-10 min
Maiale macinato	7-10 min/500g	5-10 min
Agnello(arrosto)	9-12 min/500g	10-15 min
Spalla	8-12 min/500g	10-15 min
Montone	6-10 min/500g	5-10 min
Pollame		
Tacchino(intero)	7-12 min/500g	20-30 min
Petto	6-12 min/500g	15-20 min
Fettine	8-12 min/500g	10-15 min
Pollo (intero)	6-10 min/500g	10-15 min
Fettine	6-9 min/500g	10-15 min
Anatra	9-12 min/500g	10-15 min

SCONGELAMENTO E TECNICHE PER IL PESCE

Pesce	Tempo scongelamento	Tempo riposo	Intervento
Pesce intero	4-6 min/500g	5 min	Separare e risistemare a metà scongelamento
Cappasanta	6-10 min/500g	2-3 min	Separare appena possibile
Gamberi	5-8 min/500g	2-3 min	Separare appena possibile

I tempi riportati sono puramente indicative, molto dipende dalla temperature di congelamento, dalla consistenza e dal peso.

OPERAZIONI

COTTURA BASE

1. Porre il cibo nel forno e chiudere la porta.
2. Selezionare la Potenza desiderata.
3. Impostare il tempo di cottura con il timer.
4. Premere il pulsante TIME.

Nota: Per iniziare la cottura velocemente, potete premere TIME rieptutamente èer selezionare il tempo fino a 12 minuti, e durante la cottura potete modificare sia potenza che tempo di cottura..

AVVIO VELOCE

Questa caratteristica vi permette di far partire velocemente il forno alla massima Potenza.
Premere il tasto TIME diverse volte per impostare il tempo di cottura, il forno partirà immediatamente a piena potenza.

Premere il tasto TIME	TIME
Una volta	0:30
Due volte	1:00
Tre volte	1:30
…	…

Per esempio, per impostare 2 minuti con questa caratteristica:
Premere il tasto TIME 4 volte, il forno partirà immediatamente a piena potenza.

PER INTERROMPERE LA COTTURA DURANTE IL FUNZIONAMENTO

1. Premere il tasto TIME.

·Potete farlo ripartire velocemente premendo START/STOP

2. Aprire la porta.

·Potete farlo ripartire chiudendo la porta e premenedo il tasto TIME.

NOTA**:** il forno interrompe la cottura quando aprite la porta.

RAFFREDDAMENTO

Il sistema elettronico di controllo prevede una fase di raffreddamento. Per tutte le cotture superiori a 2 minuti, al termine della fase di cottura una ventola di raffreddamento entrerà in funzione per 3 minuti per raffreddare il forno e garantirgli lunga vita.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Spegnere il forno e togliere la spina dalla presa di corrente prima della fase di pulizia.
2. Mantenere pulita la cavità del forno. Quando spruzzi di cibo o schizzi di liquido aderiscono alle èareti del forno, pulire con un panno umido. Detergenti delicati possono essere utilizzati quando il forno è molto sporco. Evitate di utilizzare spray o abrasive, potrebbero danneggiare, striare o rendere opaca la superficie della porta..
3. Le superfici esterne devono essere pulite con panno umido. Per evitare danni alle parti interne del forno, l'acqua non deve penetrate nelle cavità di ventilazione.
4. Asciugare frequentemente le pareti della porta da ambo le parti, le guarnizioni e le parti adiacenti per rimuovere ogni traccia di spruzzi o schizzi. Non utilizzate detergenti abrasivi.
5. Non lasciate che il pannello di controllo si bagni. Pulire con panno soffice e umido. Quando pulite il pannello di controllo, laciate la porta aerta per evitare che il forno parta accidentalmente.
6. Se del vapore si accumila dentro o intorno alla porta, asciugare con panno soffice.Questo può succedere quando il forno lavora in ambiente molto umido ed è assolutamente normale.
7. Per togliere gli odori dal forno, fate bollire per 5 minuti in una tazza d'acqua il succo di 1 limone e la sua scorza. Asciugare delicatamente poi con un panno morbido.
8. Qualora fosse necessario cambiare la lampadina del forno, consultare un rivenditore per farla sostituire.
9. Il forno dev'essere pulito regolarmente ed ogni deposito di cibo rimosso. In caso contrario, i depositi di cibo posso portare al deterioramento della superficie e questo può influire sulla durata del vostro forno, nonché causare situazioni pericolose..
10. Non gettate nella normale spazzatura il forno, dev'essere consegnato al centro rifiuti preposto.