



FORNO COMBINATO (MICROONDE + GRILL + CONVEZIONE)

ISTRUZIONI PER L'USO

Vi ringraziamo per avere acquistato questo prodotto LG,
raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di iniziare ad utilizzarlo.

MC-805A
MC-805AR



Precauzioni

Si raccomanda di osservare queste precauzioni al fine di evitare eventuali esposizioni a quantità eccessive di microonde.

I dispositivi di sicurezza di cui è dotato questo forno interrompono istantaneamente l'emissione di microonde non appena si apre lo sportello, e rendono pertanto praticamente impossibile l'esposizione all'effetto delle microonde. **I dispositivi di sicurezza incorporati nei blocchetti di chiusura dello sportello non devono essere manomessi né danneggiati.**

Non interporre alcun oggetto tra lo sportello e il mobile del forno; pulire con la massima cura tutte le superfici di contatto sulla battuta del mobile e dello sportello.

Non accendere il forno se si ha il dubbio che possa essere stato danneggiato in seguito ad un urto o ad una caduta. È molto importante che la chiusura dello sportello non venga compromessa da: 1) piegatura o incurvamento dello sportello stesso, 2) rotture o giochi eccessivi di cerniere e serrature, 3) danni alla guarnizione di chiusura o alle sue superfici di appoggio.

Le eventuali riparazioni devono essere effettuate solo presso un Centro di Assistenza Tecnica LG. In nessun caso si dovrà tentare di smontare o riparare personalmente l'apparecchio.

Attenzione

Controllare attentamente il progredire della cottura. Un eccessivo prolungamento del ciclo di cottura può eventualmente dare luogo a surriscaldamenti e a principi di incendio.

L'eventuale ebollizione dei liquidi sottoposti ad un riscaldamento eccessivamente prolungato è improvvisa, e non viene preannunciata dalla loro sobbollitura. Per evitare che ciò si verifichi si devono prendere le seguenti precauzioni:

1. Evitare di utilizzare recipienti con le pareti verticali o con un'imboccatura molto stretta.
2. Evitare di prolungare eccessivamente la durata del riscaldamento.
3. I liquidi dovrebbero sempre essere rimescolati prima dell'inizio del ciclo, e (almeno per una volta) durante il ciclo stesso.
4. Il riscaldamento delle bevande (e in particolar modo di quelle destinate ai bambini) richiede una particolare attenzione. I liquidi sottoposti a riscaldamento o bollitura dovranno essere lasciati nel vano del forno per qualche decina di secondi prima di essere estratti, per dare loro modo di riscaldarsi uniformemente.

Attenzione

Come funziona un forno a microonde

Le microonde non sono altro che una forma di energia elettromagnetica, simile per molti versi alle onde radio e alla luce del sole. Un forno a microonde è basato su un dispositivo (il "magnetron") che produce microonde, le quali vengono convogliate nel vano di cottura.

Le microonde vengono riflesse dalle superfici metalliche del vano di cottura, proprio come una palla che rimbalza contro una parete. Questa riflessione delle microonde assicura una loro omogenea diffusione nel vano, e -in abbinamento al piatto rotante- una perfetta uniformità della cottura.

Con le microonde, la cottura dell'interno dei cibi viene effettuata per conduzione del calore dalla loro superficie esterna, e i recipienti (se di tipo adatto) non si riscaldano, se non per il contatto con gli ingredienti caldi.

Un elettrodomestico sicuro

Tra tutti gli elettrodomestici, il forno a microonde è probabilmente il più sicuro. Un sistema di sicurezza, controllato dall'apertura dello sportello, impedisce infatti che le microonde possano fuoriuscire dal suo interno. Al termine del ciclo di cottura le microonde vengono totalmente dissipate, e nel cibo non ne rimane la benché minima traccia.

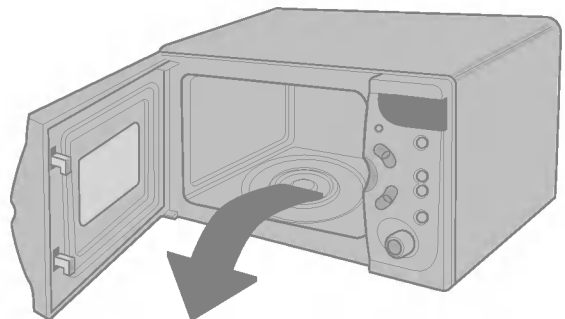
Precauzioni	2
Indice	3
Installazione	4 ~ 5
Regolazione dell'orologio	6
Blocco dei comandi	7
Cottura con microonde	8
Selezione del livello di potenza	9
Doppio ciclo di cottura	10
Funzione Quick Start	11
Prolungamento o abbreviazione della durata	12
Cottura con grill	13
Cottura per convezione	14 ~ 15
Cottura combinata	16 ~ 17
Scongelo automatico	18 ~ 19
Cottura automatica	20 ~ 21
Cottura automatica di arrosti	22 ~ 23
Girarrosto	24 ~ 25
Avvertenze importanti	26
Utensili e stoviglie	27
Alcuni consigli sulla cottura con microonde	28 ~ 29
Domande & Risposte	30
Collegamento a rete / Caratteristiche tecniche	31

Installazione

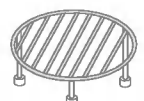
Dopo che si è estratto il forno dall'imballo lo si deve esaminare accuratamente, al fine di accertarsi che non abbia subito eventuali danni durante il trasporto. Ciò è tanto più necessario se si considera che un danno allo sportello o al mobile potrebbe provocare una fuoriuscita di microonde.

E inoltre opportuno assicurarsi di aver rimosso dal vano di cottura ogni componente dell'imballo.

1 Estrarre con cautela il forno dall'imballo e controllare che siano presenti tutti gli accessori.



Griglia alta



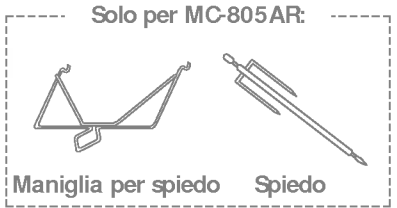
Griglia bassa



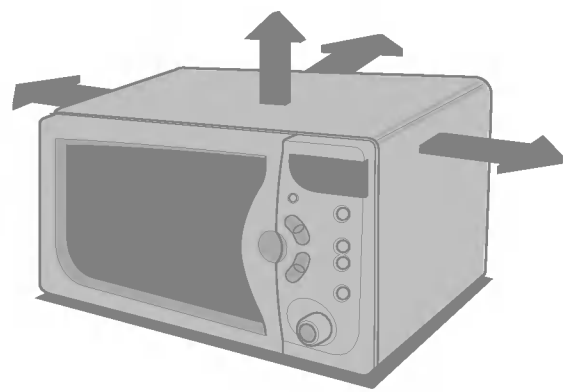
Piatto grigliante



Base ruotante



2 Collocare il forno su una superficie stabile, solida e perfettamente in piano, accertandosi che sopra di esso ci siano **almeno 30 cm** di spazio e sui lati **almeno 10 cm**, necessari alla sua ventilazione. La parte frontale del forno si deve trovare ad almeno 8 cm dal bordo del ripiano. Le fessure di ventilazione sono disposte sui lati e sul retro, e non devono in alcun caso essere ostruite.

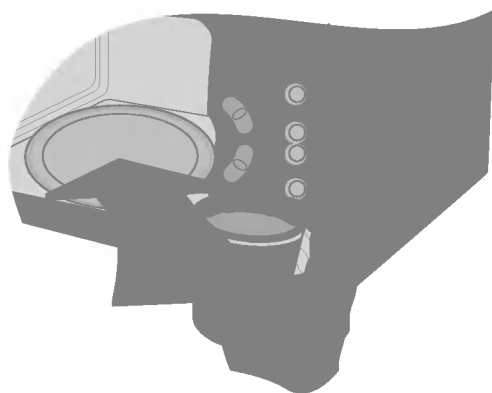


- Questo forno a microonde è stato progettato e costruito in funzione di un impiego tipicamente domestico; se ne sconsiglia pertanto l'utilizzo a fini professionali o commerciali.
- Evitare di attivare la cottura a microonde o combinata mentre il vano di cottura è vuoto.

3 Collegare il forno ad una presa di corrente, alla quale non devono possibilmente essere collegati altri elettrodomestici. **Se il funzionamento del forno appare anomalo, scollegarlo dalla presa di corrente, attendere una trentina di secondi e quindi ricollegarlo.**

4 Aprire lo sportello del forno, tirando con cautela la **maniglia**. Disporre la **base ruotante** nel proprio alloggiamento e appoggiarvi sopra il **piatto di cottura in vetro**, assicurandosi che entrambi siano ben centrati.

5 Porre nel vano di cottura, al centro del piatto ruotante, un **contenitore in vetro o pirex** contenente 300 ml d'acqua. Chiudere lo sportello. In caso di dubbi sul materiale del contenitore, consultare il relativo capitolo a pag. 27.



6 Premere il pulsante **STOP**, quindi premere sei volte il pulsante **START**, in modo da programmare un ciclo di cottura della durata di 3 minuti. Ogni volta che si aziona il pulsante **START** si può udire un segnale acustico di conferma. Nel frattempo il forno avrà iniziato a funzionare e il piatto di cottura starà ruotando.



7 L'indicazione nel **display** decresce man mano che il tempo passa. Quando raggiunge l'indicazione "0", il forno emette tre segnali acustici di avvertimento e si spegne automaticamente. Si può quindi aprire lo sportello e saggiare la temperatura dell'acqua. Se il forno funziona correttamente, l'acqua deve essere calda. **Si consiglia di prestare sempre la massima attenzione quando si estrae un contenitore dal forno, dato che potrebbe essere molto caldo e provocare eventuali scottature.**



Regolazione dell'orologio

L'orologio incorporato nel forno può avere un ciclo di 12 ore oppure di 24 ore.

Nel seguente esempio vedremo come si regola l'orologio sulle 14:35 con il ciclo di 24 ore.

Prima di iniziare ad utilizzare il forno ci si deve accertare di aver rimosso dal vano di cottura tutti i componenti dell'imballo.



La prima volta che si collega il forno alla corrente, oppure quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione, l'orologio si arresta e nel display viene visualizzata l'indicazione "0".

Se si notano delle anomalie nell'indicazione dell'orologio, scollegare il forno dalla presa di rete, attendere una trentina di secondi, quindi ricollegarlo di nuovo a rete e regolare l'orologio.

Durante la regolazione dell'orologio, il pulsante **START** lampeggia. Dopo che si è terminato di regolare l'orologio, il pulsante smette di lampeggiare.

Accertarsi che il forno sia stato installato secondo le avvertenze riportate nel relativo manuale.

Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



Premere il pulsante **CLOCK**.

Per selezionare il ciclo da 12 ore, premere di nuovo il pulsante **CLOCK**.

Se dopo che si è regolato l'orologio si desidera modificare altre opzioni, si deve scollegare e ricollegare il forno alla presa di corrente.



Ruotare la manopola **DIAL** in modo da visualizzare, nel display, l'indicazione alternativa alle ore "14".

Premere il pulsante **START** per confermare l'avvenuta impostazione delle ore.



Ruotare la manopola **DIAL** in modo da visualizzare, nel display, l'indicazione alternativa ai minuti "35".

Premere nuovamente il pulsante **START**, per confermare l'avvenuta impostazione dei minuti. L'orologio è ora regolato, ed inizia a funzionare.



Blocco dei comandi



Questa funzione prevede la disabilitazione dei comandi sul pannello frontale, e può rivelarsi molto utile nel caso in cui si desideri impedire che qualcuno (ad esempio un bambino) possa utilizzare il forno senza autorizzazione.

1. Premere e mantenere premuto il pulsante **STOP/ CLEAR**.



2. Premere e mantenere premuto il pulsante **STOP/ CLEAR**, in modo che nel display venga visualizzata l'indicazione "L" e che il forno emetta un segnale acustico di conferma. Il **blocco dei comandi** è ora impostato.



Dopo qualche secondo, nel display ricomparirà l'indicazione dell'orologio.

3. Se si preme qualsiasi pulsante, mentre è attivato il blocco dei comandi, nel display viene nuovamente visualizzata l'indicazione "L".



4. Per disattivare il blocco dei comandi, premere e mantenere premuto il pulsante **STOP/ CLEAR** in modo da fare scomparire dal display l'indicazione "L".



Quando si rilascia il pulsante, il forno emette un segnale acustico di conferma.

Cottura con microonde

In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura con microonde della durata di 5 minuti e 30 secondi all'80% di potenza.



Questo forno dispone di cinque livelli di potenza, che possono essere selezionati in base alle proprie esigenze operative. Se non si provvede personalmente a selezionare un livello, utilizzando il pulsante **MICRO**, viene automaticamente richiamato il livello di potenza più elevato (100%).

LIVELLO	Premere il pulsante MICRO	%
ALTO	1 volta	100%
MEDIO-ALTO	2 volte	80%
MEDIO	3 volte	60%
MEDIO-BASSO/ SCONGELAMENTO	4 volte	40%
BASSO	5 volte	20%

1 Accertarsi che il forno sia stato installato secondo le avvertenze riportate nel relativo libretto.

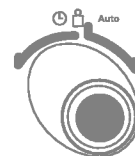
Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



2 Premere due volte il pulsante **MICRO**, in modo da selezionare il livello di potenza corrispondente all'80% e da visualizzare nel display l'indicazione "80".



3 Ruotare la manopola **DIAL** in modo da visualizzare nel display l'indicazione "5:30".



4 Premere il pulsante di attivazione **START**.

La cottura con microonde ha inizio.



Tra i cinque diversi livelli di potenza delle microonde si può scegliere quello che meglio si addice al ciclo di cottura che si desidera impostare.

Nella tabella sottostante sono indicati gli utilizzi più tipici per ognuno dei livelli di potenza.

Selezione del livello di potenza

Livello di potenza	Potenza	Utilizzo
ALTO (HIGH)	100%	<ul style="list-style-type: none">* Bollitura d'acqua* Cottura di carne di manzo tritata* Cottura di frutta, verdura, pesce e pollame* Cottura di tagli teneri di carne in genere
MEDIO-ALTO (MEDIUM HIGH)	80%	<ul style="list-style-type: none">* Riscaldamento in genere* Cottura di carne e pollame* Cottura di funghi e frutti di mare* Cottura di cibi a base di formaggio o uova
MEDIO (MEDIUM)	60%	<ul style="list-style-type: none">* Cottura di torte e biscotti* Cottura di uova* Cottura di crostate* Cottura di riso, minestre e zuppe
SCONGELAMENTO/ MEDIO-BASSO (DEFROST/ MEDIUM LOW)	40%	<ul style="list-style-type: none">* Scongelo in genere* Fusione di burro e cioccolato* Cottura al sangue di carne molto tenera
BASSO (LOW)	20%	<ul style="list-style-type: none">* Fusione di burro o formaggio* Fusione di gelato* Rinnovo di biscotti



Doppio ciclo di cottura

In questo esempio vediamo come si deve programmare un doppio ciclo di cottura. Il primo ciclo prevede una cottura della durata di 11 minuti al 100% di potenza (HIGH) e il secondo una cottura di 35 minuti al 40% di potenza (DEFROST/ MEDIUM LOW).



Mentre è in corso un doppio ciclo di cottura è possibile aprire lo sportello del forno per controllare il progredire della cottura. Al termine del controllo, chiudere lo sportello e premere il pulsante **START**.

Al termine del primo ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico e dà automaticamente inizio al secondo ciclo.

Per interrompere anzitempo un doppio ciclo di cottura, premere due volte il pulsante **STOP/ CLEAR**.

Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.

1

Programmare il livello di potenza e la durata **del primo ciclo**.

Premere il pulsante **MICRO**, in modo da selezionare il livello di potenza "HIGH" (100%).



Ruotare la manopola **DIAL** in modo da visualizzare nel display l'indicazione "11:00".

2



Programmare il livello di potenza e la durata **del secondo ciclo**.

Premere due volte il pulsante **MICRO**, in modo da selezionare il livello di potenza "DEFROST/ MEDIUM LOW" (40%).

3



Ruotare la manopola **DIAL** in modo da visualizzare nel display l'indicazione "35:00".

4

Premere il pulsante **START**. Il doppio ciclo di cottura ha inizio.



Funzione Quick Start

In questo esempio vediamo come si può utilizzare la funzione Quick Start per l'impostazione semplificata di un ciclo di cottura con microonde ad alta potenza della durata di 2 minuti.



La funzione **Quick Start** permette di impostare con la massima semplicità la durata del ciclo di cottura con microonde ad alta potenza (**HIGH**), a passi di 30 secondi, azionando semplicemente il pulsante **START**.

Premeremo il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premeremo due volte il pulsante **START**, in modo da impostare un ciclo di cottura con microonde ad alta potenza ("**HIGH**") della durata di 2 minuti.

*Quando si attiva questa funzione, il forno si accende automaticamente non appena si aziona il pulsante **START** per la prima volta.*



La durata della funzione **Quick Start** può essere prolungata sino ad un massimo di tre minuti (anche mentre la funzione stessa è già in corso) premendo nuovamente il pulsante **START**.

Prolungamento o abbreviazione della durata

In questo esempio vediamo come si può ridurre o prolungare la durata prefissata dei cicli di cottura automatica.



Utilizzando semplicemente due pulsanti (**▲/▼**) si possono rispettivamente **prolungare o abbreviare** i tempi impostati automaticamente o manualmente per la cottura.

Questa possibilità può essere notevolmente utile nel caso in cui le caratteristiche degli alimenti impongano una maggiore o minore durata della cottura.

Il prolungamento o l'abbreviazione della durata non richiedono nessuna sospensione o interruzione del ciclo di cottura.

Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



Selezionare il tipo di ciclo con **cottura automatica** desiderato.



Impostare il peso degli alimenti da cucinare.

Premere il pulsante di attivazione **START**.



Premere il pulsante **MORE (▲)**.



Ad ogni azionamento del pulsante, la durata del ciclo di cottura impostato verrà **prolungata di 10 secondi**.

Premere il pulsante **LESS (▼)**.

Ad ogni azionamento del pulsante, la durata del ciclo di cottura impostato verrà **abbreviata di 10 secondi**.



Cottura con grill

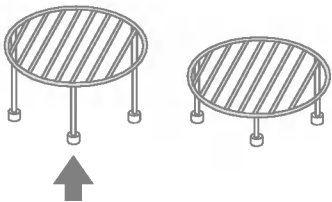
In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura con grill della durata di 12 minuti e 30 secondi.

La cottura con grill permette di rosolare o di gratinare alla perfezione la superficie degli alimenti.



Questo forno dispone di un **grill al quarzo**, che ne rende superfluo il preriscaldamento.

Durante la cottura con grill si deve usare l'apposita griglia alta.



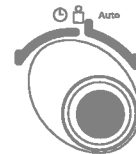
Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



Premere il pulsante **GRILL**, in modo da selezionare la funzione di cottura con grill.



Ruotare la manopola **DIAL** in modo da selezionare la durata desiderata del ciclo di cottura ("12:30").



Premere il pulsante di attivazione **START**.



Cottura per convezione

In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura per convezione ad una temperatura di 230 °C della durata di 50 minuti. La cottura per convezione è basata sull'impiego di un flusso di aria calda, ed è il metodo comunemente utilizzato nei forni tradizionali.



La cottura per convezione prevede una gamma di regolazione della temperatura compresa tra 100 °C e 250 °C (la temperatura che viene selezionata automaticamente è di 180 °C).

È inoltre prevista una temperatura di 40 °C, che favorisce la fermentazione degli alimenti e permette ad esempio di preparare dello yogurt.

La cottura per convezione richiede il preriscaldamento del forno, che permette di raggiungere la temperatura desiderata.

Al termine del preriscaldamento il forno emette un segnale acustico per confermare che nel vano è stata raggiunta la temperatura impostata, e che pertanto è possibile dare inizio alla cottura vera e propria.

1. Preriscaldamento del forno.

1
Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



2
Premere il pulsante **CONV.**



3
Premere cinque volte il pulsante \triangle , in modo da impostare la temperatura di 230 °C.

La temperatura può essere modificata per mezzo dei pulsanti \triangle/∇ .



4
Premere il pulsante **START**.

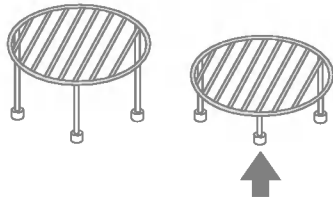


Cottura per convezione



Se non si imposta una temperatura di cottura per convezione, viene automaticamente selezionata quella corrispondente a 180 °C.

Durante la cottura per convezione si deve usare l'apposita griglia bassa.



2. Programmazione del ciclo di cottura.

1 Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



2 Premere il pulsante **CONV.**



3 Premere 3 volte il pulsante Δ , in modo da impostare la temperatura di 230 °C.

La temperatura può essere modificata per mezzo dei pulsanti Δ/∇ .



4 Ruotare la manopola **DIAL** per impostare la durata del ciclo di cottura (50 minuti), e premere il pulsante **START** per visualizzare l'indicazione "50:00".



5 Premere il pulsante **START**.



Cottura combinata

In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura combinata basato su un livello di potenza delle microonde pari al 40% e sulla cottura con grill per la durata di 25 minuti.



Questo forno dispone della funzione di cottura combinata **microonde + grill**, che permette di abbinare i vantaggi dei due diversi metodi di cottura.

Dato che i due programmi di cottura vengono eseguiti simultaneamente, la durata complessiva del ciclo combinato è inferiore a quella risultante dalla somma dei due cicli separati.

Questa funzione di cottura combinata prevede la possibilità di impostazione di tre diversi livelli di potenza delle microonde: 20%, 40% o 60%.

1. COTTURA COMBINATA MICROONDE + GRILL

Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



Premere il pulsante **COMBI**.

Premere il pulsante **GRILL**.



Premere il pulsante **MICRO**, in modo da impostare il livello di potenza corrispondente al 40%.



Ruotare la manopola **DIAL** per impostare la durata del ciclo di cottura (25 minuti), in modo da visualizzare l'indicazione "25:00".



Premere il pulsante **START**.

Mentre è in corso il ciclo di cottura, la sua durata può essere prolungata o abbreviata premendo i pulsanti **▲/▽**.

Al termine della cottura combinata si deve prestare la massima attenzione nell'estrarre i contenitori caldi dal forno!



In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura combinata basato su un livello di potenza delle microonde pari al 40% e sulla cottura per convezione a 200 °C per la durata di 25 minuti.

Cottura combinata



Questo forno dispone della funzione di cottura combinata **microonde + convezione**, che permette di abbinare i vantaggi dei due diversi metodi di cottura.

Dato che i due programmi di cottura vengono eseguiti simultaneamente, la durata complessiva del ciclo combinato è inferiore a quella risultante dalla somma dei due cicli separati.

Questa funzione di cottura combinata prevede la possibilità di impostazione di tre diversi livelli di potenza delle microonde: 20%, 40% o 60%.


2. COTTURA COMBINATA MICROONDE + CONVEZIONE

1
Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



2
Premere il pulsante **COMBI.**

Premere il pulsante **CONV.**

Premere due volte il pulsante , in modo da impostare la temperatura di 200 °C.



3
Premere due volte il pulsante **MICRO**, in modo da impostare il livello di potenza corrispondente al 40%.



4
Ruotare la manopola **DIAL** per impostare la durata del ciclo di cottura (25 minuti) in modo da visualizzare l'indicazione "25:00".



Premere il pulsante **START**.

Mentre è in corso il ciclo di cottura, la sua durata può essere prolungata o abbreviata utilizzando i pulsanti /.

Al termine della cottura combinata si deve prestare la massima attenzione nell'estrarre i contenitori caldi dal forno!



Scongelamento automatico

La durata dello scongelamento dipende da svariati fattori, come la temperatura iniziale e la consistenza degli alimenti. Si consiglia pertanto di controllare, prima dell'inizio di un successivo ciclo di cottura, che lo scongelamento sia completato. Questa precauzione è necessaria nel caso di grandi tagli di carne o di grandi forme di pane, che all'interno possono risultare ancora congelati. In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di scongelamento automatico per 1,4 kg di pollame.



Questa funzione permette di ottenere la regolazione automatica della durata del ciclo di scongelamento in base al tipo (**carne, pollame, pesce o pane**) e al peso degli alimenti da scongelare.

Categoria	Premere il pulsante
CARNE	1 volta
POLLAME	2 volte
PESCE	3 volte
PANE	4 volte

Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.

Pesare gli ingredienti da cucinare, rimuovere qualsiasi eventuale legaccio metallico, riporre nel vano di cottura e chiudere lo sportello.



Premere due volte il pulsante **AUTO DEFROST**, in modo da selezionare l'opzione **POLLAME**. Nel display viene visualizzata l'indicazione "**dEF2**". Impostare il peso degli ingredienti da scongelare.



Ruotare la manopola **DIAL** in modo da impostare un peso pari a 1,4 kg. Nel display viene visualizzata l'indicazione "1.4".







Premere il pulsante **START**. La funzione di scongelamento automatico in funzione del tipo e del peso degli alimenti viene attivata.



Mentre la funzione è in corso, il forno emette una serie di segnali acustici. Ad ogni segnale acustico si consiglia di aprire lo sportello e di separare, rigirare o ridisporre gli alimenti, togliendo man mano dal vano di cottura le parti già scongelate. Per riattivare la funzione, dopo ogni interruzione, richiudere lo sportello e premere il pulsante **START**. Quando si attiva la funzione di scongelamento automatico, i segnali acustici hanno la sola funzione di ricordare all'utente di separare, rigirare o ridisporre gli alimenti. **La funzione viene interrotta solo al termine, automaticamente, e viene sospesa ogni volta che si apre lo sportello.**

SCONGELAMENTO AUTOMATICO: TIPI DI ALIMENTI E LIMITI DI PESO

1. CARNE 	Manzo	Carne trita, filetti, bocconcini, nodino, polpettone, arrosto, hamburger.	0,1/ 4,0 kg
	Agnello	Costata (spessa 2,5 cm), arrosto arrotolato.	
	Maiale	Costata (spessa 1,2 cm), costine, rollé, salsicce.	
	Vitello	Bisteche o cotolette (450 g, spesse circa 1 cm).	
2. POLLAME 	Pollo	Intero (sino a 2 kg), petti (senza osso), fuselli.	0,1/ 4,0 kg
	Tacchino	Petti (sino a 2,5 kg).	
3. PESCE 	Pesce	Filetti, tranci, pesci interi	0,1/ 4,0 kg
	Frutti di mare	Granchi, scampi, gamberoni, code di aragoste.	
4. PANE 		Bianco o integrale a fette, panini bianchi o integrali, francesini, baguette, croissant.	0,1/ 0,5 kg

* Il vantaggio principale della funzione di scongelamento automatico consiste nella determinazione automatica della durata in base al tipo e al peso degli alimenti da scongelare. Ciò nonostante, si consiglia di controllare personalmente il progredire della funzione.

* Per ottenere i migliori risultati si consiglia di estrarre gli alimenti dalle eventuali confezioni, che potrebbero trattenere il vapore e dare luogo ad una cottura preliminare della superficie.

* Disporre gli alimenti in contenitori alti quanto basta per trattenere sia gli eventuali succhi che possono fuoriuscire che l'acqua prodotta dallo scioglimento del ghiaccio.

* Controllare, al termine del ciclo di scongelamento automatico, che la parte centrale degli alimenti non sia ancora congelata.

* Gli alimenti confezionati si possono estrarre più facilmente dalla confezione se prima li si sottopone ad un breve scongelamento.

* Tra le fette di pane dovrebbero essere interposti dei tovagliolini di carta. Le forme di pane dovrebbero invece essere congelate già tagliate a pezzi.



Cottura automatica

In questo esempio vediamo come si può utilizzare la funzione di cottura automatica per cucinare 6 hg di patate con la buccia.



La funzione di **cottura automatica** permette di programmare il ciclo di cottura in modo estremamente semplice e rapido. La durata della cottura viene infatti determinata automaticamente, in base al tipo e al peso degli alimenti che si è impostato per mezzo della manopola **DIAL**.

1. Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



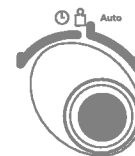
2. Premere il pulsante **AUTO COOK**.



Auto Cook



3. Ruotare la manopola **DIAL** in modo da selezionare, con l'ausilio delle indicazioni sul display, la categoria degli alimenti da cucinare "Ac-1" (vedere la pagina a fianco).



Premere il pulsante **START** per confermare l'impostazione della categoria.

4. Ruotare la manopola **DIAL** in modo da impostare un peso pari a 0,6 kg. Nel display viene visualizzata l'indicazione "0.6".



Premere il pulsante di attivazione **START**.

1. Patate con la buccia	0,2~1,0 kg	Flatto di vetro + tovagliolini	20 °C	Lavare e asciugare bene. Funzecchiare più volte la buccia con una forchetta. Al termine, lasciarle riposare per 5 minuti coperte con tovagliolini di carta.
2. Riso/ Pasta	0,1~0,3 kg	Flatto di vetro	20 °C	Disporre in un contenitore per microonde. Aggiungere 30 cc di acqua ogni 0,2 kg e salare. Coprire con un coperchio o con pellicola trasparente. Riso: Cucinare al dente. Al termine, rimescolare e lasciare riposare coperto per circa 5 minuti. Pasta: Al termine, scolare e servire.
3. Verdure fresche	0,2~0,8 kg	Flatto di vetro	20 °C	Disporre in un contenitore per microonde. Aggiungere 30 cc di acqua ogni 0,2 kg. Coprire con pellicola trasparente. Al termine della cottura, lasciare riposare per 2~3 minuti.
4. Verdure surgelate	0,2~0,8 kg	Flatto di vetro	-18 °C	Disporre in un contenitore per microonde. Al termine della cottura, lasciare riposare per 2~3 minuti.
5. Pizza da riscaldare	0,2~0,4 kg	Flatto di vetro + piatto grigliante + griglia alta	5 °C	Disporre la pizza su una griglia alta. Al termine del riscaldamento estrarre immediatamente e servire ben calda.
6. Pizza surgelata	0,1~0,5 kg	Flatto di vetro + piatto grigliante + griglia alta	-18 °C	Disporre la pizza su una griglia alta. Al termine della cottura estrarre immediatamente e servire ben calda.
7. Patate fritte	0,2~0,4 kg	Flatto di vetro + piatto grigliante + griglia alta	-18 °C	Distribuire uniformemente le patatine in un singolo strato sul piatto grigliante, che deve essere appoggiato sulla griglia alta. Al segnale acustico, rimescolare. Al termine, estrarre dal forno e lasciare riposare per 1~2 minuti.
8. Gratin	0,5~1,2 kg	Flatto di vetro + griglia bassa	20 °C	Questa funzione è particolarmente utile per fare gratinare la superficie degli alimenti. Al termine, lasciare riposare senza coperchio per 2~3 minuti.

Cottura automatica di arrosti

In questo esempio vediamo come si può utilizzare la funzione di cottura automatica per cucinare un arrosto di manzo da 1,4 kg.



Grazie alla funzione di **cottura automatica di arrosti** è possibile programmare la cottura di alcuni piatti (carne di manzo, carne di maiale, fuselli di pollo o spiedini) in base al peso degli alimenti, senza dover impostare né la durata del ciclo né il livello di potenza.

Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.

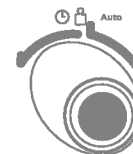


Premere il pulsante **AUTO ROAST**.



Auto Roast

Ruotare la manopola **DIAL** in modo da selezionare, con l'ausilio delle indicazioni del display, la categoria degli alimenti da cucinare "Ar-1" (vedere la pagina a fianco).



Premere il pulsante **START** per confermare l'impostazione della categoria.

Ruotare la manopola **DIAL** in modo da impostare un peso pari a 1,4 kg. Nel display viene visualizzata l'indicazione "1.4".



Premere il pulsante di attivazione **START**.

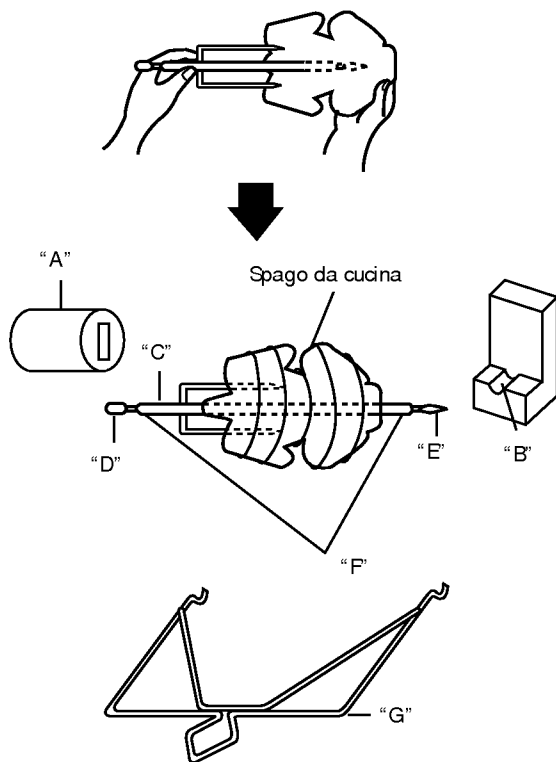


1. Manzo o vitello	0,5~1,5 kg	Piatto di vetro + piatto grigliante + griglia bassa	5 °C	Fare marinare la carne. Spennellarla con la marinata e disporla sul piatto grigliante, sopra la griglia bassa. Al segnale acustico, rigirare. Al termine, lasciare riposare coperto per circa 10 minuti, in modo da rendere più omogenea la cottura.
2. Maiale	0,5~1,5 kg	Piatto di vetro + piatto grigliante + griglia bassa	5 °C	Fare marinare la carne. Spennellarla con la marinata e disporla sul piatto grigliante, sopra la griglia bassa. Al segnale acustico, rigirare. Al termine, lasciare riposare coperto per circa 10 minuti, in modo da rendere più omogenea la cottura.
3. Pollame intero	0,8~1,5 kg	Piatto di vetro + piatto grigliante	5 °C	Pulire bene il pollame e disporlo sul piatto grigliante, sopra il piatto in vetro. Spennellarlo con burro fuso o con una salsa di proprio gradimento. Al segnale acustico, scolare i succhi e rigirare. Al termine, lasciare riposare coperto per circa 10 minuti, in modo da rendere più omogenea la cottura.

Girarrosto

(solo per MC-805AR)

In questo esempio vediamo come si può utilizzare il girarrosto per cucinare un pollo intero.



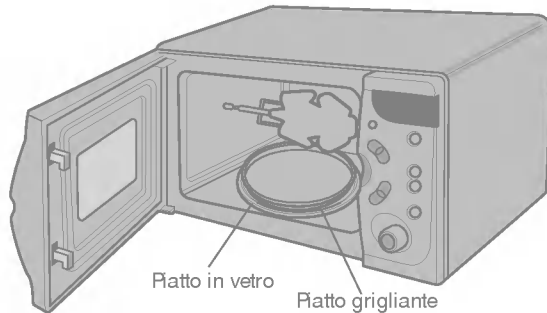
1. Infilare lo spiedo nel pollo, assicurandosi che sia ben centrato. Legare i fusi e le ali con dello spago da cucina.

ATTENZIONE: È ESTREMAMENTE IMPORTANTE CHE IL POLLO DA CUCINARE NON SIA CONGELATO, DATO CHE IN TAL CASO LA COTTURA NON POTREBBE RISULTARE UNIFORME. SE IL POLLO È CONGELATO, SI RACCOMANDA DI SCONGELARLO MOLTO ACCURATAMENTE UTILIZZANDO L'APPOSITA FUNZIONE DEL FORNO.

2. Inserire l'estremità "D" dello spiedo nel perno "A", che si trova nella parete sinistra del vano di cottura, avendo cura di controllare che si assesti perfettamente nell'alloggiamento di forma rettangolare.
3. Appoggiare l'altra estremità dello spiedo nella scanalatura ricavata sul supporto "B".
4. Appoggiare sul piatto di cottura in vetro il piatto grigliante, che potrà raccogliere i succhi ed il grasso di cottura.
5. Chiudere lo sportello e dare inizio ad un ciclo di cottura automatica di arrosti, seguendo le istruzioni riportate a pagina 22.
6. Al termine della cottura agganciare con la maniglia "G" entrambe le estremità dello spiedo "F", quindi sollevare l'estremità destra e sfilare l'estremità sinistra dal perno.

Girarrosto

(solo per MC-805AR)



Auto Roast



ATTENZIONE:

1. La cottura con girarrosto è particolarmente indicata per la carne ed il pollame, e consente di rosolare uniformemente la superficie degli alimenti.
2. Il girarrosto può essere utilizzato durante la cottura con microonde, combinata, con grill, con la cottura automatica o con la cottura automatica di arrosti.
3. Lo spiedo deve essere utilizzato solo durante la cottura con girarrosto. Al termine, deve essere estratto dal vano del forno e pulito accuratamente.

IMPORTANTE

1. Durante la cottura, sia il piatto grigliante che lo spiedo raggiungono una temperatura molto elevata. Quando li si estrae si deve pertanto prestare la massima attenzione al fine di non scottarsi.
2. Mentre è in corso la cottura, i succhi ed il grasso che colano e si accumulano sul piatto grigliante possono scaldarsi e produrre degli schizzi o del fumo. Si consiglia quindi di sorvegliare la cottura con particolare attenzione, e di interromperla prontamente in caso di eventuali surriscaldamenti o principi di incendio.
3. Al termine di ogni ciclo di cottura con il girarrosto si devono pulire con la massima cura le pareti del vano del forno, lo spiedo, il piatto in vetro ed il piatto grigliante, in modo da rimuovere qualsiasi eventuale residuo di grasso.

Avvertenze importanti

ATTENZIONE

Si raccomanda di non prolungare eccessivamente il ciclo di cottura, dato che in tal caso gli alimenti potrebbero BRUCIARSI ed eventualmente anche dar luogo a PRINCIPALI DI INCENDIO.

- 1 Qualsiasi eventuale intervento di controllo o di riparazione deve essere effettuato presso un Centro di Assistenza Tecnica LG. Si raccomanda di evitare di cercare di riparare personalmente il forno, dal momento che un eventuale danneggiamento dei sistemi di sicurezza potrebbe provocare l'esposizione alle microonde.
- 2 Evitare di accendere il forno se nel vano di cottura non è stato posto alcun alimento, o anche solo dell'acqua, in grado di assorbire le microonde. Può essere prudente lasciare sempre nel vano di cottura un bicchiere contenente dell'acqua, che in caso di accensione involontaria del forno potrà assorbire le microonde prodotte.
- 3 Non tentare di asciugare nel forno carta, tessuti o altri materiali combustibili.
- 4 Gli alimenti possono essere avvolti in un tovagliolo di carta solo nel caso in cui ciò sia specificatamente indicato nel ricettario.
- 5 Evitare di introdurre nel vano carta di giornale o carta riciclata, dal momento che potrebbero contenere minuscole particelle metalliche in grado di provocare scintille o principi d'incendio.
- 6 Evitare di utilizzare utensili o recipienti in legno, paglia, vimini o bambù, dato che potrebbero facilmente surriscaldarsi e bruciare.
- 7 Non interporre alcun oggetto od ostacolo tra lo sportello e il mobile del forno; pulire con la massima cura, secondo le modalità indicate, tutte le superfici di contatto sulla battuta del mobile e dello sportello.
- 8 Prima di immergere o sciacquare in acqua fredda il piatto di cottura in vetro lo si deve lasciare raffreddare. In caso contrario il piatto potrebbe incrinarsi e rompersi.
- 9 Gli alimenti di piccole dimensioni o in piccoli pezzi (ad esempio delle polpettine) cuociono più in fretta di quelli di maggior pezzatura (ad esempio un polpettone o arrosto).
- 10 Il forno va installato su una superficie stabile e perfettamente orizzontale. Evitare di installare il forno accanto al piano di cottura, in prossimità di qualsiasi altra fonte di calore o di vapore, oppure vicino ad un lavello. Fare in modo che il pannello frontale del forno sia arretrato di almeno 8 centimetri rispetto al bordo anteriore della superficie su cui è appoggiato, in modo da impedire che il forno stesso possa rovesciarsi.
- 11 Evitare di utilizzare il forno a microonde per cucinare cibi racchiusi in contenitori sigillati o con bucce o gusci non porosi e di una certa consistenza, dato che in alcuni casi potrebbero scoppiare all'interno del vano di cottura. Per evitare questa possibilità sarà sufficiente aprire i contenitori, oppure praticare dei piccoli fori nella superficie degli alimenti per mezzo di una forchetta o di uno stuzzicadenti.
- 12 Non cucinare uova racchiuse nel guscio. L'accumulo di pressione al loro interno potrebbe infatti farle scoppiare.
- 13 Questo forno non deve essere utilizzato per friggere, cuocere o riscaldare alimenti eccessivamente grassi o untì. La temperatura dell'olio non può essere controllata, e quindi la buona riuscita della cottura potrebbe essere compromessa.
- 14 Durante la cottura, gli alimenti non devono essere avvolti in pellicole o involucri di plastica, che a causa del calore irradiato dagli alimenti stessi potrebbero fondersi.
- 15 Evitare di utilizzare il forno con lo sportello aperto, dato che in tal modo si potrebbe verificare (nell'eventualità di un guasto ai dispositivi di blocco di sicurezza) una pericolosa esposizione alle microonde. Evitare inoltre di utilizzare il forno se si sospetta che possa essere danneggiato in seguito ad un urto o ad una caduta.
- 16 I liquidi dovrebbero sempre essere rimescolati prima dell'inizio del ciclo, e (almeno una volta) durante il ciclo stesso. In caso contrario, il liquido potrà entrare in ebollizione non appena lo si scuoterà o lo si estrarrà dal vano di cottura, con pericolo di scottature per chi lo starà maneggiando.
- 17 Se si dovesse verificare un principio di incendio all'interno del vano di cottura si deve lasciare chiuso lo sportello, spegnere il forno e staccare prontamente la spina dalla presa di rete, oppure togliere la corrente per mezzo dell'interruttore generale.
- 18 E' buona norma sorvegliare l'andamento dell'intero ciclo di cottura, evitando di allontanarsi mentre il forno è in funzione. Si raccomanda di controllare con particolare attenzione il ciclo di cottura nel caso in cui si utilizzino stoviglie o utensili in carta, plastica o altri materiali combustibili.
- 19 Si consiglia di impedire che il forno venga utilizzato da dei bambini, se non sotto l'attenta e costante sorveglianza di un adulto.

Utensili e stoviglie

Utensili e stoviglie

Si raccomanda di non utilizzare, durante la cottura, recipienti, utensili o stoviglie in metallo. Le microonde non riescono ad attraversare i metalli, che non possono essere quindi utilizzati in questo tipo di forni: dal momento che impediscono la propagazione delle microonde, i recipienti metallici non permettono infatti la regolare cottura degli alimenti. La pellicola di alluminio può essere utilizzata solo in determinati casi, ma non deve assolutamente entrare in contatto con le pareti del vano di cottura.

Prova di compatibilità: In caso di dubbi sulla possibilità di utilizzare determinati recipienti, si potrà effettuare una semplice prova (adottando gli opportuni accorgimenti al fine di evitare eventuali scottature):

- Porre il recipiente sopra il piatto ruotante, nel vano di cottura.
- Appoggiare accanto al recipiente (oppure sopra di esso) un bicchiere riempito d'acqua per metà.
- Azionare il forno per un minuto ad alta potenza.
- Se il recipiente rimane freddo o moderatamente tiepido (anche se l'acqua, nel frattempo, si è riscaldata) può essere tranquillamente utilizzato. Se invece scotta, è consigliabile non utilizzarlo in un forno a microonde.

Recipienti da portata - I recipienti di tipo specificatamente adatto ai forni a microonde non vengono riscaldati durante la cottura (in questo caso le microonde riscaldano unicamente gli alimenti che vi sono riposti), e possono pertanto essere utilizzati anche come piatti da portata. L'unica fonte di riscaldamento a cui saranno sottoposti sarà rappresentata dal contatto diretto con gli alimenti caldi.

Vetro e pirex - Il vetro termoresistente (Pirex, eccetera) rappresenta la soluzione ideale. I recipienti in vetro sottile, che possono risentire dei repentini sbalzi di temperatura, vanno utilizzati con particolare cautela. Quelli in cristallo (purché di spessore consistente) possono essere utilizzati per riscaldare bevande o per cucinare frutta e dessert. Evitare di usare contenitori in cristallo al piombo.

Pellicola trasparente - Può essere utilizzata solo per il riscaldamento degli alimenti, oppure per brevi cicli di cottura a bassa potenza. Se la pellicola avvolge strettamente gli alimenti, si consiglia di perforarla con uno stuzzicadenti o con i rebbi di una forchetta, in modo da impedire che al suo interno si possa accumulare del vapore ad alta pressione.

Carta - I contenitori realizzati in materiali cartacei possono essere utilizzati solo per cicli di cottura molto brevi, dato che potrebbero altrimenti bruciare. La carta da forno può essere utilizzata per proteggere le superfici del vano da eventuali schizzi che potrebbero prodursi durante la cottura. Evitare di utilizzare carta riciclata, dato che potrebbe contenere residui metallici e altre impurità che danneggerebbero l'interno del vano.

Materie plastiche in genere - Non tutte sopportano una prolungata esposizione alle microonde senza deformarsi e scolorire. Sono particolarmente raccomandati i contenitori in materie plastiche specifici per l'impiego nei forni a microonde. I recipienti in melamina, stirolo o resina ureica possono assorbire le microonde e quindi surriscaldarsi sino a fondere.

Materie plastiche compatibili con le microonde - Sono le uniche materie plastiche utilizzabili, a patto che siano specificatamente indicate per l'utilizzo in un forno a microonde.

Porcellana, ceramica, terracotta - In linea di massima questi materiali sono compatibili con la cottura a microonde. Si raccomanda tuttavia di effettuare una prova preliminare di compatibilità.

ATTENZIONE

Si raccomanda di non utilizzare stoviglie con inserti, ornamenti e bordature in metallo (ad esempio bordi dorati o argentati).

Alcuni consigli

sulla cottura con microonde

Controllare attentamente il progredire della cottura

La durata dei cicli ha una funzione prevalentemente indicativa, e deve essere adattata in funzione dei gusti personali e delle caratteristiche degli alimenti da cuocere (peso, consistenza, quantità, eccetera). Quando il forno entra in funzione, la lampada di illuminazione del vano si accende automaticamente, dando così modo di controllare il progredire della cottura. Se non continuamente, questo controllo deve essere effettuato con una certa frequenza, dato che solitamente un forno a microonde prevede cicli di cottura della durata di pochi minuti.

Fattori che influenzano la durata della cottura

La velocità e l'uniformità della cottura dei vari cibi dipendono dalle caratteristiche intrinseche dei cibi stessi e da altri fattori esterni, come ad esempio la temperatura a cui si trovano gli ingredienti quando vengono posti nel vano. Per questo motivo, la durata dei cicli indicata nel ricettario può variare. Un accorgimento sempre valido consiste nel cucinare un po' meno gli alimenti piuttosto che cucinarli troppo; nel primo caso sarà infatti sufficiente prolungarne ulteriormente la cottura, mentre nel secondo non si potrà più porre rimedio. Qualora sussistessero dubbi è consigliabile scegliere cicli molto brevi, prolungandoli poi sino a raggiungere la cottura desiderata. Alcune ricette prevedono che il cibo venga estratto dal forno quando la cottura non è ancora terminata: in questo caso essa si completerà all'esterno del forno, quando il calore raggiungerà tutte le varie parti. L'esperienza che acquisirete con il tempo vi aiuterà a conoscere più approfonditamente la tecnica della cottura a microonde, in modo da poterne sfruttare nel modo più proficuo tutte le particolarità.

Caratteristiche degli alimenti e durata della cottura

Consistenza - I cibi più consistenti (ad esempio le patate) cuociono o si riscaldano più lentamente rispetto a quelli di consistenza minore (ad esempio il pane o le torte soffici).

Spessore - Le parti sottili cuociono più in fretta rispetto a quelle di maggior spessore, e devono quindi essere disposte al centro del piatto di cottura. Per ottenere una cottura uniforme, le parti più spesse devono invece essere disposte sui bordi del piatto.

Contenuto naturale di umidità - I cibi con un elevato contenuto naturale di umidità (ad esempio le verdure) cuociono più uniformemente, dato che le microonde vengono attratte dalle molecole d'acqua. Se il contenuto di umidità non è uniforme,

gli alimenti dovranno essere coperti, e al termine della cottura dovranno essere lasciati "riposare" per alcuni minuti, in modo che il calore si distribuisca più omogeneamente al loro interno.

Presenza di ossa e grasso - Dato che l'osso immagazzina e conduce il calore, la carne che vi è attaccata cuoce più in fretta rispetto a quella che ne è più lontana. Le particelle di grasso attraggono le microonde, e quindi è consigliabile controllare con molta attenzione il progredire della cottura di quegli alimenti che ne contengono una notevole quantità.

Quantità - Piccole quantità di alimenti richiedono (così come succede nella cucina tradizionale) cicli di cottura più brevi. Nella cucina a microonde, la durata del ciclo di cottura è direttamente proporzionale alla quantità di cibo da preparare.

Forma - Le microonde penetrano negli alimenti per una profondità di circa 2-3 centimetri. Gli alimenti di forma più uniforme (ad es. rotonda o sferica, come le polpette) cuoceranno quindi più uniformemente, mentre quelli di forma irregolare riceveranno una maggiore quantità di energia in corrispondenza dei bordi.

Tecniche speciali di cottura

Coprire - I cibi possono risultare più teneri ed essere cotti più in fretta qualora vengano coperti (solo per brevi cicli di cottura) con un coperchio, un foglio di pellicola trasparente o di carta da forno, che impediranno inoltre di sporcare con schizzi le pareti interne del vano di cottura. In questi casi occorre sempre praticare alcuni fori nel materiale di copertura o alzarne un bordo, in modo da impedire un eccessivo accumulo di vapore.

Rosolare - Il procedimento di cottura a microonde è talmente rapido che il contenuto di grassi e zuccheri di alcuni cibi non riesce ad arrivare ad una temperatura tanto alta da conferire al cibo il tipico aspetto "rosolato". Per ottenere questo risultato si può programmare un ciclo di cottura combinata o con grill, che assicurerà una perfetta rosolatura.

Avvolgere - I cibi che a causa della cottura possono asciugarsi eccessivamente, come ad esempio il pane, dovrebbero essere avvolti in un tovagliolino di carta o in un foglio di carta da forno.

Distanziare - Le varie parti di cibo dovrebbero essere disposte nel recipiente ad una distanza uguale, possibilmente in cerchio. In nessun caso le parti dovranno essere ammonticchiate o disposte le une sulle altre.

Alcuni consigli sulla cottura con microonde

Rimescolare - Per rendere più uniforme la cottura si può rimescolare o spostare il cibo dal centro del recipiente verso l'esterno una o due volte durante il ciclo di cottura. Dato che con un forno a microonde le probabilità che il cibo bruci o si attacchi al recipiente sono minori rispetto alla cottura tradizionale, solitamente non si rende necessario rimescolare troppo spesso gli ingredienti.

Rigirare - Gli ingredienti di grandi dimensioni (grandi pezzi di carne, pollo o tacchino interi, eccetera) dovrebbero essere rigirati almeno una volta, durante la cottura. Lo stesso dicasi per quei cibi (ad esempio hamburger) per i quali si desidera la massima uniformità di cottura.

Disporre - Gli ingredienti di forma particolarmente irregolare (ad esempio gli asparagi) vanno disposti a raggiera nel recipiente di cottura, con la parte che necessita di minor cottura in corrispondenza del centro del piatto rotante e quella che necessita di maggior cottura accanto al suo bordo.

Proteggere - Per rallentare la cottura di determinate parti di cibo molto sottili o che sono già in procinto di cuocere eccessivamente rispetto al resto, si potrà proteggerle con un foglio di pellicola d'alluminio, che riflette le microonde.

Alzare - In alcuni casi può essere utile interporre tra il piatto di cottura e la base ruotante la griglia di appoggio, in modo che gli alimenti possano essere raggiunti dalle microonde anche sulla superficie inferiore.

Punzecchiare - Le bucce o i gusci non porosi e di una certa consistenza che avvolgono alcuni alimenti (ad es. mele, patate o pomodori) potrebbero rompersi all'interno del vano di cottura o al termine della cottura stessa; per evitare questa possibilità sarà sufficiente praticarvi dei piccoli fori, per mezzo di uno stuzzicadenti o una forchetta.

Controllare - E' sempre meglio cucinare un po' meno gli alimenti piuttosto che cucinarli troppo. Un altro accorgimento molto importante consiste nel controllare con una certa frequenza il progredire della cottura, in modo da evitare che gli alimenti brucino.

Lasciare "riposare" - Un piccolo segreto che permette di ottenere eccellenti risultati consiste nel lasciar "riposare" il cibo per qualche minuto dopo che lo si è estratto dal forno, prima di servirlo. In questo modo la cottura dell'interno si completerà senza che la superficie esterna possa risultare troppo cotta o addirittura bruciata. Gli ingredienti, e in particolar modo quelli di un certo volume, accumulano infatti al loro interno una notevole quantità di calore, che permette di prolungarne la cottura anche dopo che sono stati estratti dal forno. La durata di questo tempo di riposo dipende dalla consistenza e dalla disposizione dei cibi.

Pulizia del forno

1 Per pulire l'interno del forno

Il vano del forno deve sempre essere perfettamente pulito. Eventuali schizzi o residui di cibo depositati sulle pareti del vano dovranno essere rimossi al più presto. Le tracce di grasso dovranno essere pulite per mezzo di un panno morbido leggermente inumidito con un detergente neutro. Eccessivi accumuli e incrostazioni possono dare luogo a cattivi odori, prolungare la durata dei cicli di cottura e provocare eventuali scintille. Il piatto di cottura può essere periodicamente lavato a mano o in lavastoviglie.

2 Per pulire l'esterno del forno

Tutte le superfici esterne del mobile devono essere pulite solo con una spugnetta morbida e leggermente inumidita. Per togliere eventuali tracce di unto si può utilizzare una minima quantità di detergente neutro. Prima di pulire il pannello dei comandi si consiglia di aprire lo sportello, in modo da evitare che il forno si accenda in seguito all'azionamento involontario di qualche pulsante. Al termine, premere il pulsante **STOP/ CLEAR** per cancellare l'eventuale attivazione involontaria delle funzioni operative. Evitare di far penetrare all'interno del mobile, attraverso le fessure di ventilazione, acqua o altri liquidi.

- 3 Un eventuale accumulo di condensa sul bordo dello sportello può essere rimosso per mezzo di una spugnetta. Questo fenomeno è del tutto normale mentre è in corso la cottura di alimenti ad elevato contenuto naturale di umidità, e non deve essere attribuito ad un eventuale guasto o difetto del forno.
- 4 Pulire con la massima cura (utilizzando un detergente neutro, ed **evitando categoricamente di utilizzare prodotti ad azione abrasiva**) la guarnizione e tutte le superfici di contatto sulla battuta del mobile e dello sportello.

Domande & risposte

Perché la lampada di illuminazione del vano non si accende?

Le cause possono essere principalmente due:

- La lampadina è bruciata, e deve pertanto essere sostituita.
- Lo sportello del forno non è ben chiuso.

Le microonde possono attraversare la finestrella trasparente dello sportello?

Certamente no: in questa finestra è posta una schermatura che lascia filtrare la luce, ma che impedisce il passaggio delle microonde.

Perché ogni volta che si aziona un pulsante il forno emette un segnale acustico?

Lo scopo del segnale acustico è proprio quello di confermare all'utente l'avvenuto azionamento di un pulsante.

Il forno si può danneggiare se lo si fa funzionare a vuoto, senza aver posto nulla nel vano di cottura?

Sì. E' per questo motivo che si raccomanda di evitare di farlo funzionare a vuoto. Per evitare eventuali danni si può riporre nel vano un recipiente pieno d'acqua per metà: in caso di accensione involontaria del forno, l'acqua assorbirà le microonde, impedendo che il forno venga danneggiato.

Perché le uova “scoppiano” durante la cottura?

All'interno di ogni alimento rivestito da una buccia o un guscio di una certa consistenza (come ad esempio uova, mele, patate, castagne, eccetera) si sviluppa, durante la cottura a microonde, una notevole pressione dovuta all'evaporazione del contenuto naturale di umidità. Se questa pressione diviene eccessiva, l'alimento “scoppia”. Per questo motivo si raccomanda non solo di evitare di cucinare le uova racchiuse nel proprio guscio, ma anche di praticare dei forellini nella membrana che avvolge il tuorlo.

Perché si devono lasciare “riposare” gli alimenti, dopo che li si è estratti dal forno?

Lasciando “riposare” il cibo per qualche minuto dopo che lo si è estratto dal forno, prima di servirlo, la cottura si completa in modo molto più uniforme. Gli alimenti, e in particolar modo quelli di un certo volume, accumulano infatti al loro interno una notevole quantità di calore, che permette di prolungarne la cottura anche dopo che sono stati estratti dal forno. La durata di questo tempo di riposo dipende dalla consistenza e dalla disposizione dei cibi.

In un forno a microonde si può preparare il pop-corn?

Sì, a patto che si tratti del tipo particolare di pop-corn idoneo alla preparazione in un forno a microonde. In questo caso, questa particolarità viene chiaramente indicata sulla confezione. Quando si prepara questo tipo di pop-corn, si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione. SE I CHICCHI NON SI DOVESSERO APRIRE, SI CONSIGLIA DI DESISTERE DALLA COTTURA.

Perché il forno non completa la cottura entro i tempi indicati sui ricettari?

La durata dei cicli di cottura citata nei vari ricettari è solo indicativa, e molto spesso tiene conto di un certo margine di tolleranza al fine di impedire che gli alimenti possano cucinare troppo a lungo e quindi bruciarsi. La durata dipende inoltre da fattori difficilmente quantificabili a priori, come ad esempio il peso, la forma, la consistenza o la disposizione dei vari ingredienti; per questo motivo si consiglia di impostare sempre dei cicli relativamente brevi, che si potranno poi prolungare sino al completamento della cottura. Una volta che si sarà acquisita la necessaria familiarità con la cottura a microonde, con questo metodo si potranno ottenere risultati di sicura soddisfazione.

Collegamento a rete / Caratteristiche tecniche

Attenzione

Il forno deve categoricamente essere collegato ad una presa dotata di messa a terra

IMPORTANTE

La guaina isolante dei tre conduttori nel cavo di alimentazione è colorata in base allo standard internazionale (Blu = neutro, Marrone = positivo, Verde/ giallo = massa). Il cavo di alimentazione possiede alcune caratteristiche particolari, e una sua eventuale sostituzione deve essere effettuata, presso un Centro di Assistenza Tecnica LG, solo con un ricambio originale.

Caratteristiche tecniche

Modello	MC-805A/ MC-805AR
Alimentazione	230V CA / 50Hz
Potenza nominale	850 W (IEC705)
Frequenza microonde	2.450 MHz
Dimensioni esterne (L x A x P)	530 x 322 x 500 mm
Consumo	
Cottura con microonde	1.350 W
Cottura con grill	1.250 W
Cottura combinata	2.650 W
Cottura per convezione	1.350 W (2.550 W max)