



# FORNO MICROONDE

## ISTRUZIONI PER L'USO

Nel ringraziarvi per avere acquistato questo prodotto LG,  
vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di iniziare ad utilizzarlo.

**MS-197W/ 197WS**

**MS-267W/ 267WS**

# 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

**Controllare attentamente la temperatura delle bevande e dei cibi cotti o riscaldati nel forno, in particolar modo quando sono destinati a dei bambini.**

## 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.**

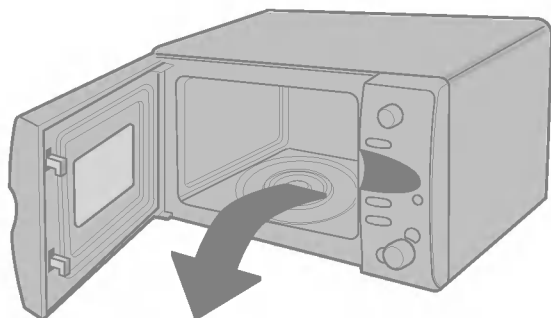
Precauzioni .....	2
Indice .....	3
Installazione .....	4 ~ 5
Regolazione dell'orologio .....	6
Cottura con microonde .....	7
Selezione del livello di potenza .....	8
Funzione Quick Start .....	9
Cottura automatica .....	10 ~ 11
Scongelo automatico .....	12 ~ 13
Scongelo veloce .....	14 ~ 15
Guida per scaldare o riscaldare .....	17
Precauzioni di sicurezza .....	18
Utensili e stoviglie .....	19
Alcuni consigli sulla cottura con microonde .....	20 ~ 21
Domande & Risposte .....	22
Collegamento elettrico .....	23

# 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.



Piatto in vetro

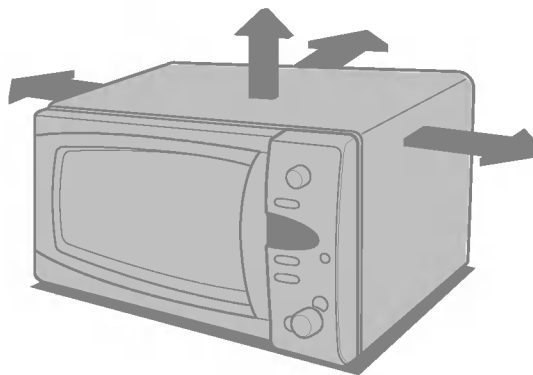


Base ruotante  
MS-197W/ 197WS



Base ruotante  
MS-267W/ 267WS

- 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.

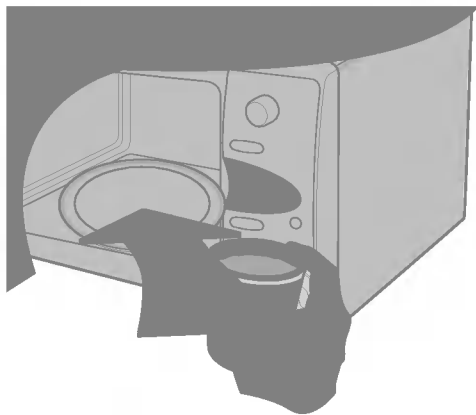


- Questo forno a microonde è stato progettato e costruito in funzione di un impiego tipicamente domestico; se ne sconsiglia pertanto l'utilizzo a fini professionali o commerciali.
- Evitare di attivare la cottura a microonde o combinata mentre il vano di cottura è vuoto.

**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. 19.



**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 "End", 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



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.

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.

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

Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



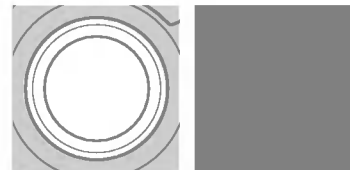
Premere il pulsante **CLOCK**.

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.



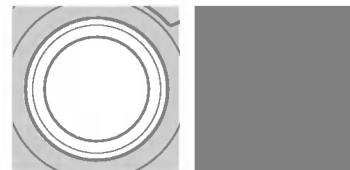
Ruotare la manopola **DIAL** in modo da visualizzare, nel display, l'indicazione relativa alle ore "14".

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



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

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



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.

# Cottura con microonde



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%).

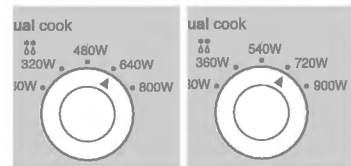
LIVELLO	Presione %	MICRO	Potenza d'uscita	
			MS-197W/ MS-197WS	MS-267W/ MS-267WS
<b>ALTO</b>	100%	<b>1</b>	volte 800W	900W
<b>MEDIO-ALTO</b>	80%	<b>2</b>	volte 640W	720W
<b>MEDIO</b>	60%	<b>3</b>	volte 480W	540W
<b>MEDIO-BASSO/ SCONGE-LAMENTO</b>	40%	<b>4</b>	volte 320W	360W
<b>BASSO</b>	20%	<b>5</b>	volte 160W	180W

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

Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



Ruotare la manopola della potenza per selezionare 80%.



MS-197W/ 197WS MS-267W/ 267WS

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



Premere il pulsante di attivazione **START**.

La cottura con microonde ha inizio.



# Selezione del livello di potenza

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.

Livello di potenza	Utilizzo	POTENZA D'USCITA	
		MS-197W/ MS-197WS	MS-267W/ MS-267WS
ALTO (HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Bollitura d'acqua</li> <li>* Cottura di carne di manzo tritata</li> <li>* Cottura di frutta, verdura, pesce e pollame</li> <li>* Cottura di tagli teneri di carne in genere</li> </ul>	800W	900W
MEDIO-ALTO (MEDIUM HIGH)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Riscaldamento in genere</li> <li>* Cottura di carne e pollame</li> <li>* Cottura di funghi e frutti di mare</li> <li>* Cottura di cibi a base di formaggio o uova</li> </ul>	640W	720W
MEDIO (MEDIUM)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cottura di torte e biscotti</li> <li>* Cottura di uova</li> <li>* Cottura di crostate</li> <li>* Cottura di riso, minestre e zuppe</li> </ul>	480W	540W
SCONGELAMENTO/ MEDIO-BASSO (DEFROST/ MEDIUM LOW)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Scongelo in genere</li> <li>* Fusione di burro e cioccolato</li> <li>* Cottura al sangue di carne molto tenera</li> </ul>	320W	360W
BASSO (LOW)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Fusione di burro o formaggio</li> <li>* Fusione di gelato</li> <li>* Rinvenimento di biscotti</li> </ul>	160W	180W



# 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**.

PREPARE / CLEAR



1. Premere una o più 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.

2. La durata della funzione **Quick Start** può essere prolungata (anche mentre la funzione si è già in corso) premendo nuovamente il pulsante **START**.

# 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**.

Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**.



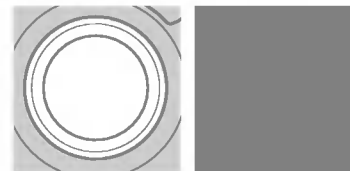
Premere il pulsante **AUTO COOK**.



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**.



Categoria	Temperatura	Utensili	Peso	Istruzioni
<b>1. Patate con la buccia</b>	Ambiente	Piatto in vetro	0,1~1,0 kg	Lavare ed asciugare accuratamente le patate, quindi punzecchiarne ripetutamente la buccia con una forchetta. Disporre le patate al centro del piatto, su dei tovagliolini di carta. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.
<b>2. Verdura fresca</b>	Ambiente	Piatto in vetro	0,2~0,8 kg	Disporre in un contenitore idoneo, quindi aggiungere 30 ml d'acqua per ogni 0,2 kg di peso della verdura. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.
<b>3. Verdura surgelata</b>	Congelatore	Piatto in vetro	0,2~0,8 kg	Disporre in un contenitore idoneo, quindi aggiungere 30 ml d'acqua per ogni 0,2 kg di peso della verdura. Coprire e disporre uniformemente al centro del piatto. Al termine della cottura, lasciare riposare per circa 5 minuti.

# 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 <b>AUTO DEFROST</b>
<b>CARNE</b>	<b>1</b> volta
<b>POLLAME</b>	<b>2</b> volte
<b>PESCE</b>	<b>3</b> volte
<b>PANE</b>	<b>4</b> volte

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

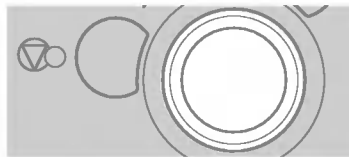
Pesare gli ingredienti da cucinare, rimuovere qualsiasi eventuale legaccio metallico, riporre nel vano di cottura e chiudere lo sportello.



2 Premere il pulsante **AUTO DEFROST**, in modo da selezionare l'opzione **POLLAME**.



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







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

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



# Scongelamento veloce

Usare questa funzione per scongelare molto velocemente solo 0,5Kg di carne macinata, pezzi di pollo o filetti di pesce.

Questo richiede un periodo di attesa per permettere al centro di sgelarsi. Nell'esempio che segue vi indicherà come scongelare 0,5Kg di pollo congelato.



Il vostro forno è dotato di tre impostazioni per scongelare a microonde la carne.

Premere **1** **CLEAR**.

Pesare il cibo che state per scongelare accertarsi di rimuovere eventuali fascette di metallo o involucri, dopodiché inserire il cibo nel forno e chiudere la porta del forno.




Premere **2** **QUICK DEFROST** due volte e selezionare il programma di scongelamento **OFFNE**.



Durante lo scongelamento il vostro forno emetterà un "BIP", a questo punto aprire la porta del forno, rigirare il cibo e separare le porzioni per assicurare lo scongelamento. Rimuovere le porzioni scongelate o ripararle per aiutare a rallentare lo scongelamento. Dopo avere controllato chiudere la porta del forno e premere **START** per riprendere lo scongelamento.

**Il vostro forno non interromperà lo scongelamento (anche dopo il suono del bip) se non viene aperta la porta.**

## ELENCO SEQUENZA PESO AUTOMATICO SCONGELAMENTO

SEQUENZA		CIBO	CIBO MIN/ MAX
1. CARNE	<b>Manzo</b>	Carne macinata	0,5 kg
	<b>Agnello</b>		
	<b>Maiale</b>		
	<b>Vitello</b>		

- \* Il beneficio della funzione di Scongelo Veloce è l'impostazione automatica ed il controllo dello scongelamento, però è come lo scongelamento di tipo tradizionale dovete controllare il cibo durante il periodo di scongelamento.
- \* Per ottenere i migliori risultati, rimuovere pesce, crostacei, carne e pollame dall'involucro originale o plastica. In caso contrario la confezione può trattenere vapore e succhi vicini al cibo e potrebbe provocare la cottura della superficie esterna del cibo.
- \* Posizionare il cibo in un vassoio basso da forno per raccogliere i liquidi del cibi.
- \* Quando si rimuove il cibo dal forno questo potrebbe essere ancora un po' ghiacciato al centro.
- \* Finito lo scongelamento lasciare riposare da 5 a 10 minuti.



# *Memo*

---

Per scaldare o riscaldare le pietanze con le microonde, è importante seguire alcune linee guida. Determinare la quantità di cibo al fine di determinare il tempo necessario per riscaldarlo. Per ottimi risultati, sistemare il cibo in un contenitore circolare. Il cibo a temperatura ambiente impiegherà meno tempo a riscaldarsi del cibo surgelato. Il cibo in scatola deve essere tolto dalla lattina e sistemato in un contenitore adatto alla cottura a microonde. Il cibo verrà riscaldato in modo più uniforme se coperto con un coperchio per microonde o da un involucri in plastica forato. Fare attenzione quando si toglie il coperchio per evitare di scottarsi con il vapore. Per i tempi necessari per riscaldare i diversi tipi di cibo, utilizzare la tabella seguente:

## Guida per scaldare o riscaldare

Carne a fette 3 fette (spessore 0,5 cm)	1~2 minuti	Mettere la carne a fette in un piatto adatto per la cottura a microonde. Coprire con un involucri in plastica e forare.
Pezzi di pollo 1 petto 1 e coscia	2~3 minuti 3~3½ minuti	Mettere i pezzi di pollo in un piatto adatto per la cottura a microonde. Coprire con un involucri in plastica e forare.
Filetto di pesce (170-230 g)	1~2 minuti	Mettere il filetto di pesce in un piatto adatto per la cottura a microonde. Coprire con un involucri in plastica e forare.
Lasagne 1 porzione (300 g)	4~6 minuti	Mettere le lasagne in un piatto adatto per la cottura a microonde. Coprire con un involucri in plastica e forare.
Sformato 1 porzione 4 porzioni	1½~3 minuti 4½~7 minuti	CUCINARE mettendo in un tegame adatto per la cottura a microonde coperto o. Mescolare a metà cottura.
Sformato panna o formaggio 1 porzione 4 porzioni	1~2½ minuti 3½~6 minuti	CUCINARE mettendo in un tegame adatto per la cottura a microonde coperto o. Mescolare a metà cottura.
Manzo alla griglia 1 panino (1/2 porzione di ripieno di carne) senza panino dolce	1~2½ minuti	Riscaldare separatamente il ripieno e il panino dolce. Cucinare il ripieno in un piatto adatto per la cottura a microonde. Mescolare una volta. Scaldare il panino dolce come indicato più avanti.

Purea di patate 1 porzione 4 porzioni	2½~3½ minuti 6~9 minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coperto o. Mescolare una volta a metà cottura.
Fagioli cotti 1 porzione	1½~3 minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coperto o. Mescolare una volta a metà cottura.
Pavoli o pasta con salsa 1 porzione 4 porzioni	2½~4 minuti 7½~11 minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coperto o. Mescolare una volta a metà cottura.
Riso 1 porzione 4 porzioni	1~1½ minuti 3½~5 minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coperto o. Mescolare una volta a metà cottura.
Panino dolce o tramezzino 1 porzione	15~30 sec.	Avvolgere in un tovagliolo di carta e mettere sul vassoio di vetro.
Verdure 1 porzione 4 porzioni	1½~2½ minuti 3½~5½ minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coperto o. Mescolare una volta a metà cottura.
Minestra 1 porzione (8 once)	1½~2 minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coperto o. Mescolare una volta a metà cottura.

# Precauzioni di sicurezza

Leggere attentamente e conservare per consultazioni future

## 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. È 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

**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 rotante, 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 e prolungare la durata dei cicli di cottura. 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 spugna 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 spugna. 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 elettrico / 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 = fase, 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

	MS-197W/ MS-197WS
Alimentazione	230 V AC/ 50Hz
Potenza nominale	800 W (IEC60705)
Frequenza microonde	2450 MHz
Dimensioni esterne (L x A x P)	455 x 281 x 325 mm
Cottura con microonde	1200 Watos

	MS-267W/ MS-267WS
Alimentazione	230 V AC/ 50Hz
Potenza nominale	900 W (IEC60705)
Frequenza microonde	2450 MHz
Dimensioni esterne (L x A x P)	512 x 307 x 420 mm
Cottura con microonde	1300 Watos

