



FORNO COMBINATO (MICROONDE + GRILL + CONVEZIONE)

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.

MC-8483NL

P/ No: 3828W5A4510

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

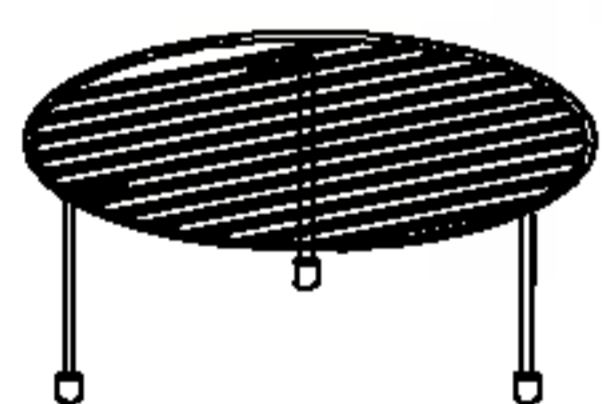
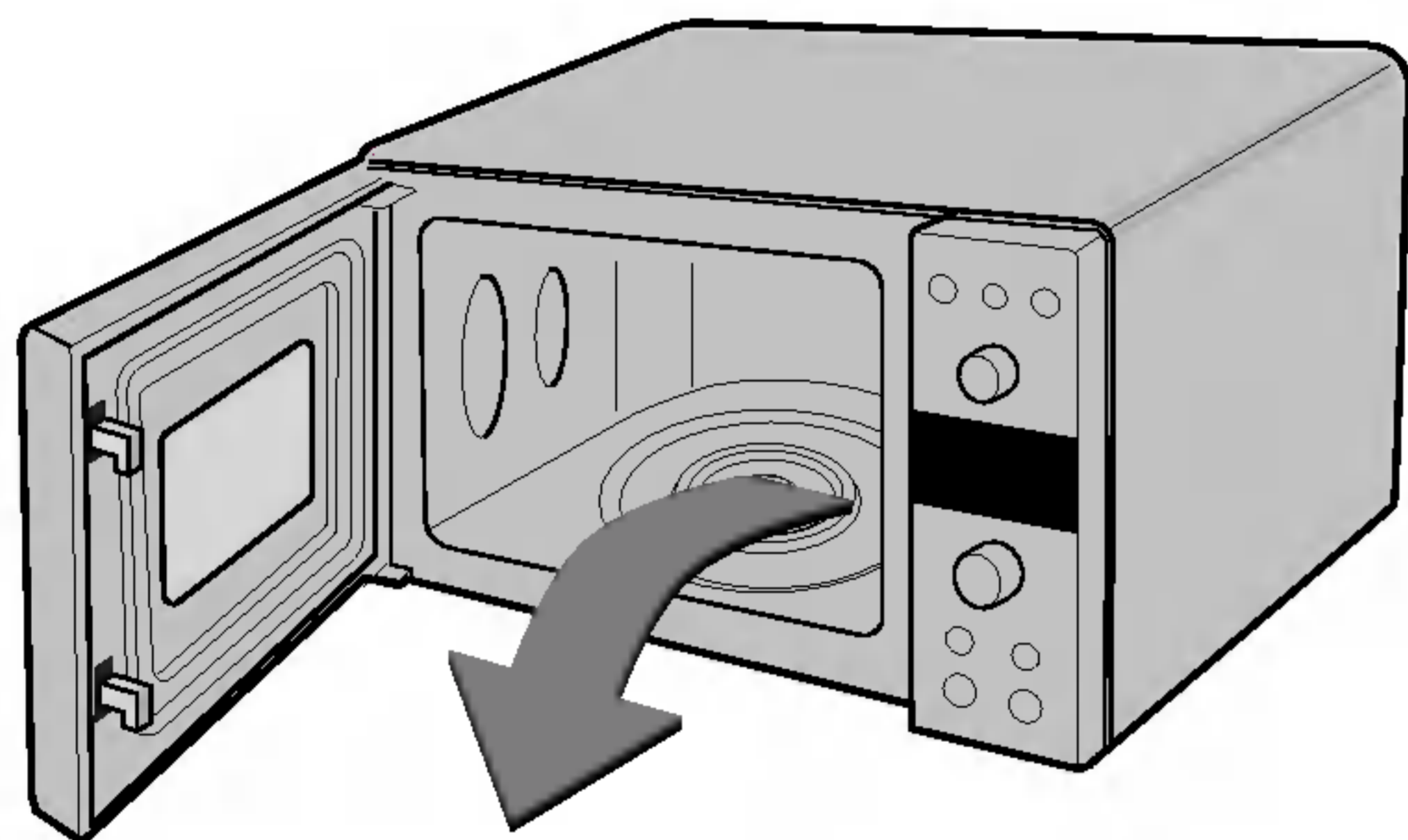
Tra tutti gli elettrodomestici, il forno a microonde è probabilmente il più sicuro. Un sistema di sicurezza, controllato dall'apertura dello sportello, impedisce infatti che le microonde possano fuoriuscire dal suo interno. Al termine del ciclo di cottura le microonde vengono totalmente dissipate, e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

Precauzioni	2
Indice	3
Installazione	4 ~ 5
Metodo di utilizzo degli accessori in base alla modalità	6
Impostazioni personalizzate (Impostazione dell'orologio)	7
Blocco dei comandi	8
Avvio rapido	9
Potenza delle microonde Cottura	10
Livello di potenza delle microonde	11
Cottura in due stadi	12
Cottura nella modalità Grill	13
Cottura nella modalità Grill combi	14
Modalità Steam Keep Warm	15
Modalità EZ Clean	16
Preriscaldamento nella modalità Speed Hot Air	17
Cottura nella modalità Speed Hot Air	18
Cottura nella modalità Conv. Combi	19
Preriscaldamento nella modalità ventilata	20
Cottura nella modalità ventilata	21
Cottura automatica	22 ~ 27
Cottura rapida	28 ~ 30
Modalità Steam Chef	31 ~ 35
Auto scongelamento	36 ~ 37
Guida per scaldare o riscaldare	38
Verdura Fresca Guida	39
Cottura nella modalità Grill Guida	40
Modalità ventilata Guida alla cottura	41 ~ 42
Piatto in metallo (Piatto Crisp) Guida alla cottura	43 ~ 44
Modalità Speed Hot Air Guida alla cottura	45
Modalità Vapore Guida alla cottura	46
Importanti istruzioni di sicurezza	47 ~ 48
Utensili e stoviglie	49
Alcuni consigli & sulla cottura con microonde	50 ~ 51
Domande & risposte	52
Benchi di prove CEI	53
Collegamento a rete / Caratteristiche tecniche	54

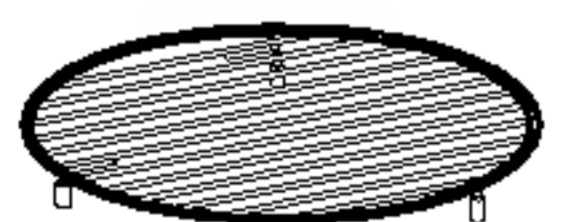
Installazione

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.

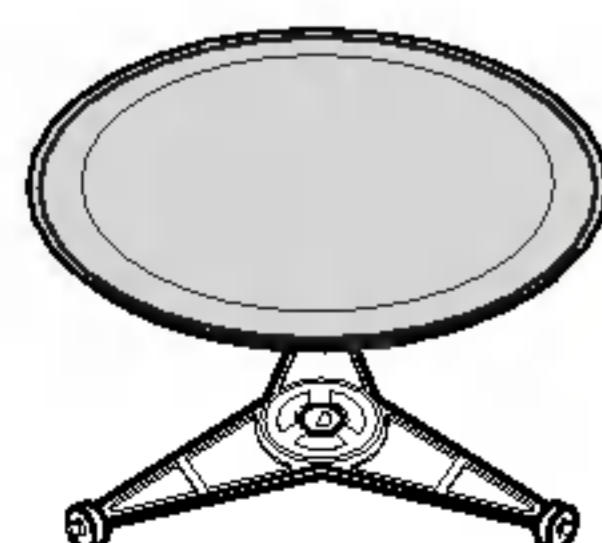
- 1** Estrarre con cautela il forno dall'imballo e controllare che siano presenti tutti gli accessori.



Griglia alta

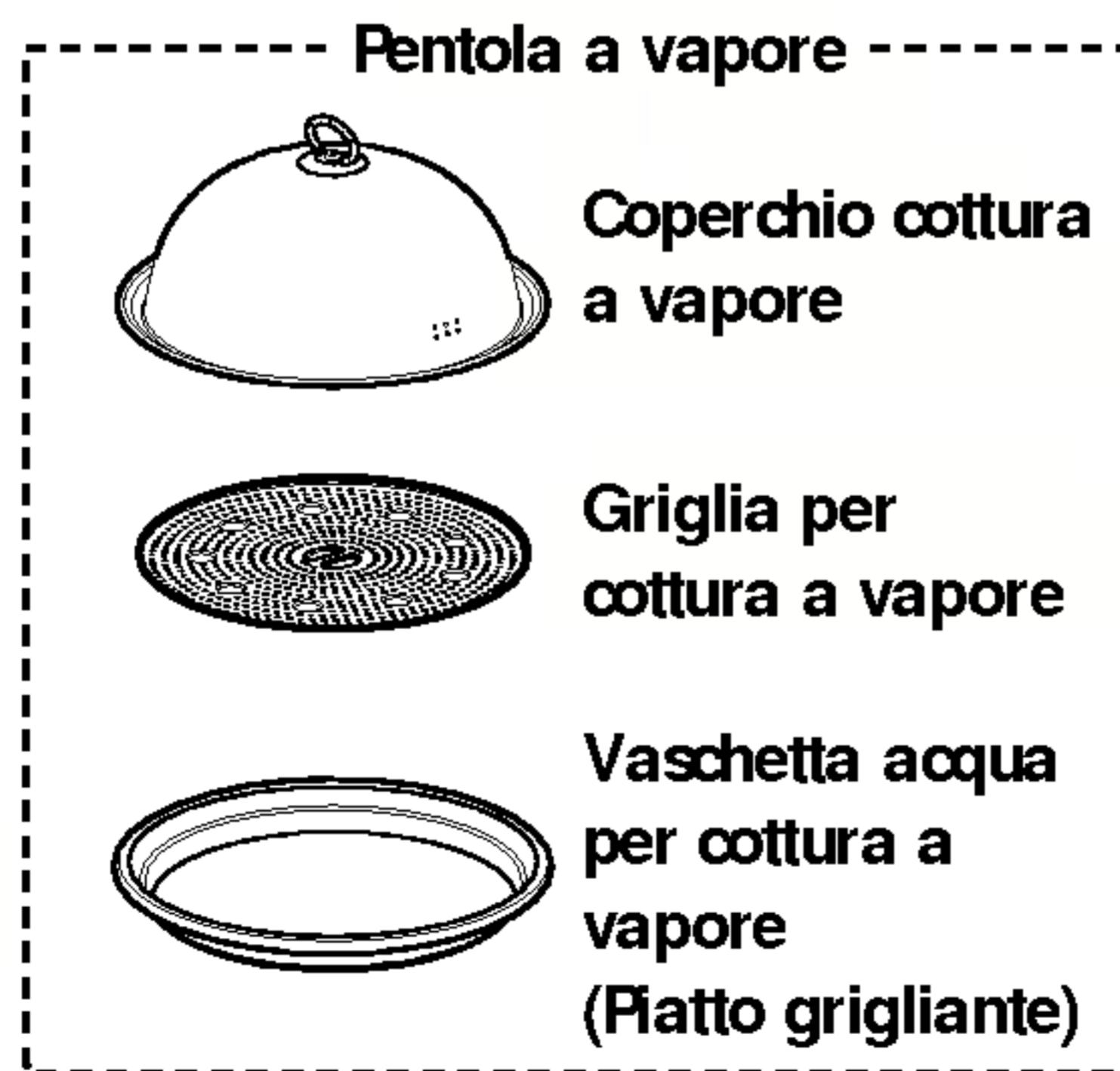


Griglia bassa



Piatto in vetro

Guida del rullo



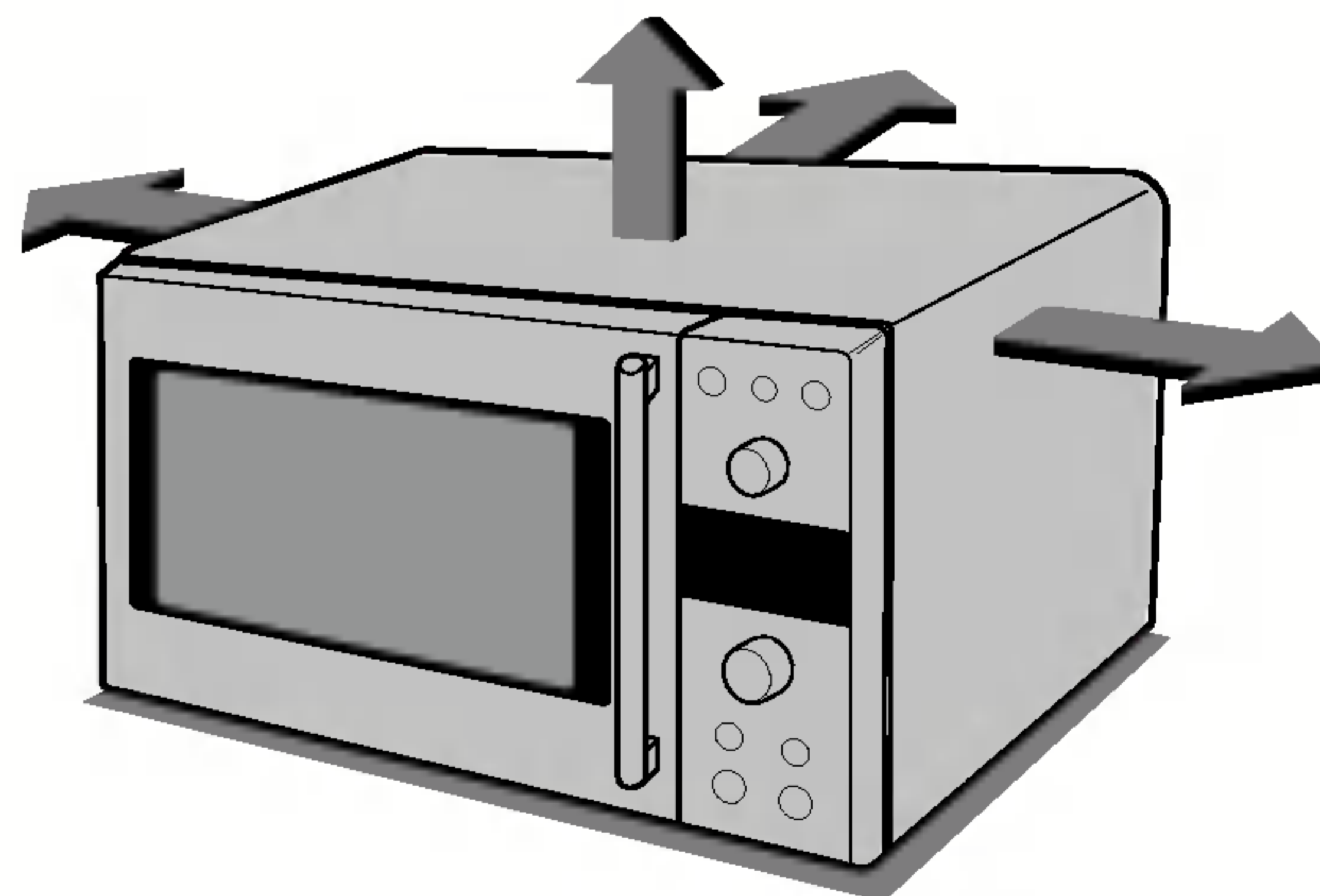
Pentola a vapore

Coperchio cottura a vapore

Griglia per cottura a vapore

Vaschetta acqua per cottura a vapore (Piatto grigliante)

- 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.

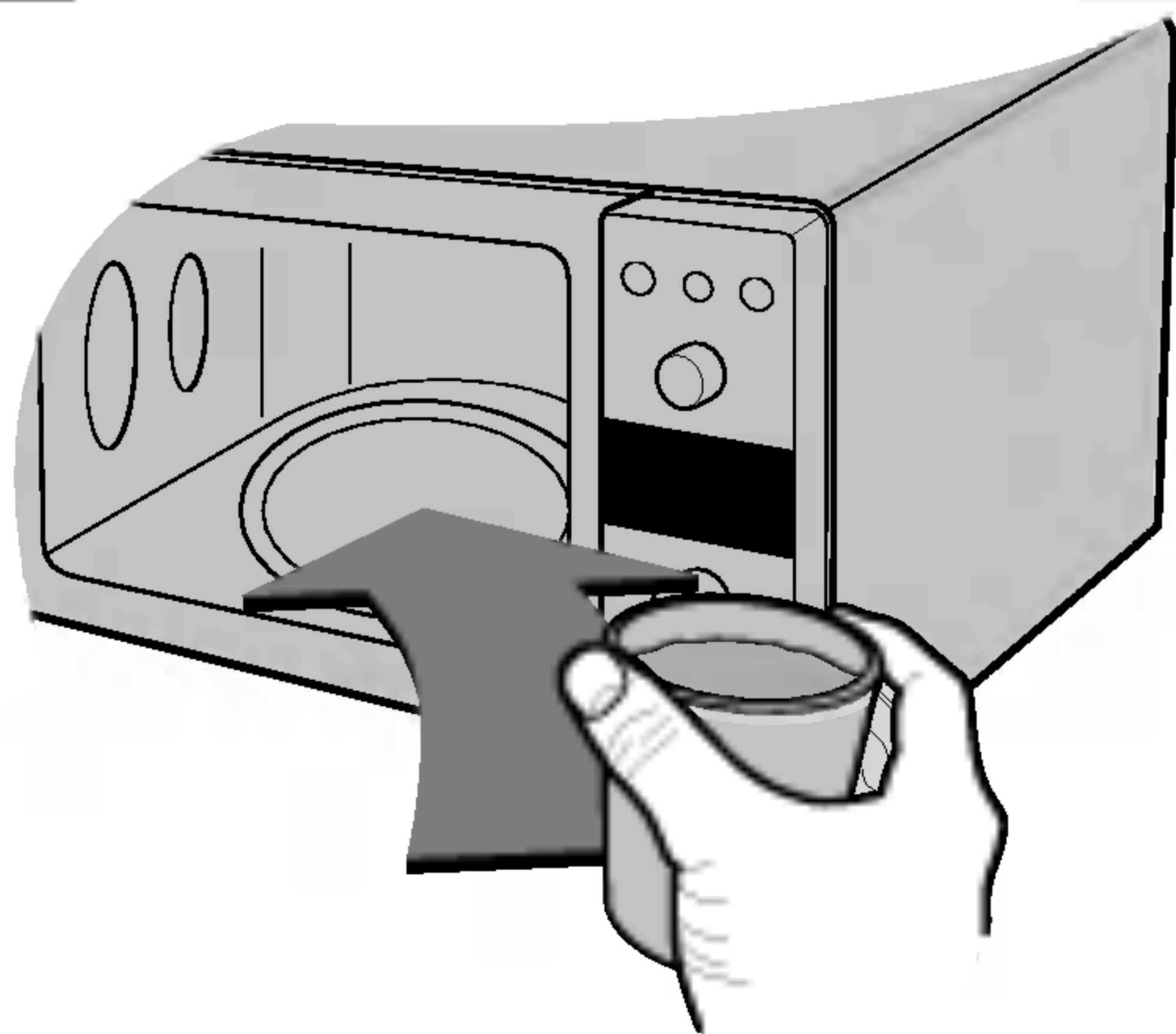


- Questo forno a microonde è stato progettato e costruito in funzione di un impiego tipicamente domestico; se ne sconsiglia pertanto l'utilizzo a fini professionali o commerciali.
- Evitare di attivare la cottura a microonde o combinata mentre il vano di cottura è vuoto.

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 la porta del forno tirando la **MANIGLIA DELLA PORTA**. Posizionare la **GUIDA del RULLO** all'interno del forno e appoggiarvi sopra il **PIATTO IN VETRO**.

5 Riempire un recipiente idoneo per forno a microonde con 300 ml (1/2 pinta) d'acqua. Appoggiarlo sul **PIATTO IN VETRO** e chiudere la porta del forno. In caso di dubbio sul tipo di recipiente da utilizzare, fare riferimento a pagina 49.



6 Premere il pulsante **STOP/ CLEAR**, quindi premere una volta il pulsante **START**, in modo da programmare un ciclo di cottura della durata di 30 secondi.







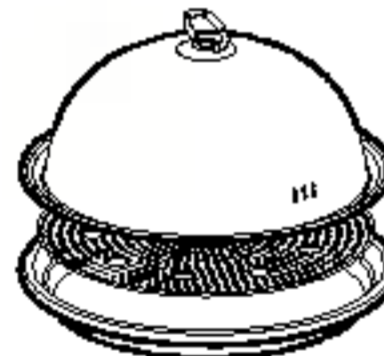



7 Il **DISPLAY** inizierà il conteggio a ritroso da 30 secondi. Quando raggiungerà il valore 0 l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Aprire la porta del forno e verificare la temperatura dell'acqua. Se l'apparecchio funziona, l'acqua dovrebbe essere calda. **Prestare attenzione nell'estrarre il recipiente dal forno, in quanto potrebbe essere bollente.**



A QUESTO PUNTO IL FORNO È INSTALLATO

8 Per evitare di scottarsi si raccomanda di agitare o mischiare il contenuto di biberon e dei vasetti di omogeneizzati e di controllarne la temperatura prima del consumo.

Metodo di utilizzo degli accessori in base alla modalità

		Microonde	Grill	Ventilato	Modalità Steam Keep Warm	Cottura nella modalità Speed Hot Air	Combi
Coperchio cottura a vapore		X	X	X	X	X	X
Griglia per cottura a vapore		X	X	X	X	X	X
Vaschetta acqua per cottura a vapore		O	O	X	X	O	O
Griglia cottura + Vaschetta acqua per cottura a vapore		X	X	X	X	X	X
Pentola a vapore (kit)		O	X	X	O	X	X
Griglia alta		X	O	X	X	X	O
Griglia bassa		X	X	O	X	O	O
Piatto in vetro		O	O	O	O	O	O

Attenzione: Nell'utilizzo degli accessori, fare riferimento alla guida per la cottura a microonde.

O : Ammesso

X : Non ammesso

Impostazioni personalizzate

(Impostazione dell'orologio)

È possibile impostare l'orologio su 12 o su 24 ore.

Il seguente esempio illustra come impostare l'orario 14:35 con l'orologio su 24 ore. Verificare di aver rimosso tutto il materiale di imballo dal forno.



Quando il forno è collegato all'alimentazione per la prima volta o dopo un'interruzione dell'alimentazione, il display visualizzerà il messaggio '88:88'; questo indica che è necessario impostare nuovamente l'orologio.

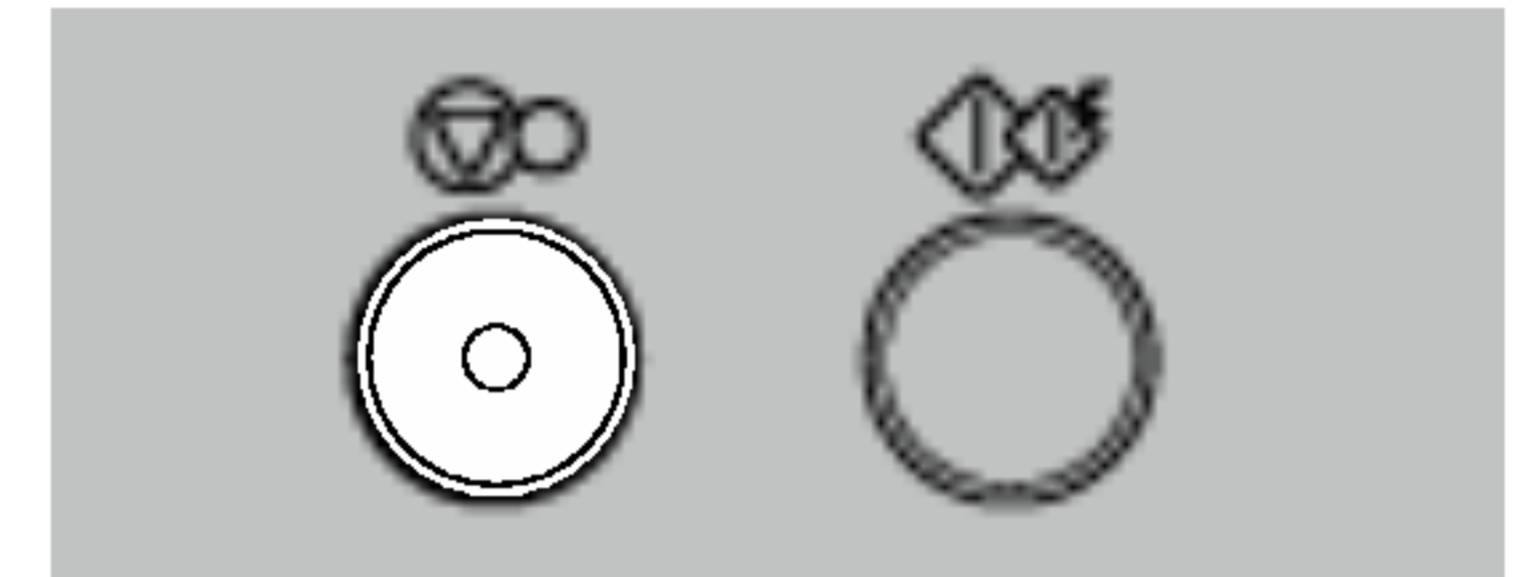
Se l'orologio (o il display) visualizza simboli casuali, scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione, reinserire la spina e impostare nuovamente l'orologio.

Tabella funzioni delle impostazioni personalizzate

N.	Funzione	Selezioni	Valore predefinito
1	Orologio	On(12H, 24H)	Off
2	Velocità di scorrimento	Molto lenta, Lenta, Normale, Veloce, Velocissima	Normale
3	Selezione Lingua	IT/ GB/ DE/ FR/ ES/ RU/ NL	IT

Verificare di aver installato il forno correttamente in base a quanto descritto nel presente manuale.

Premere **STOP/ CLEAR**.

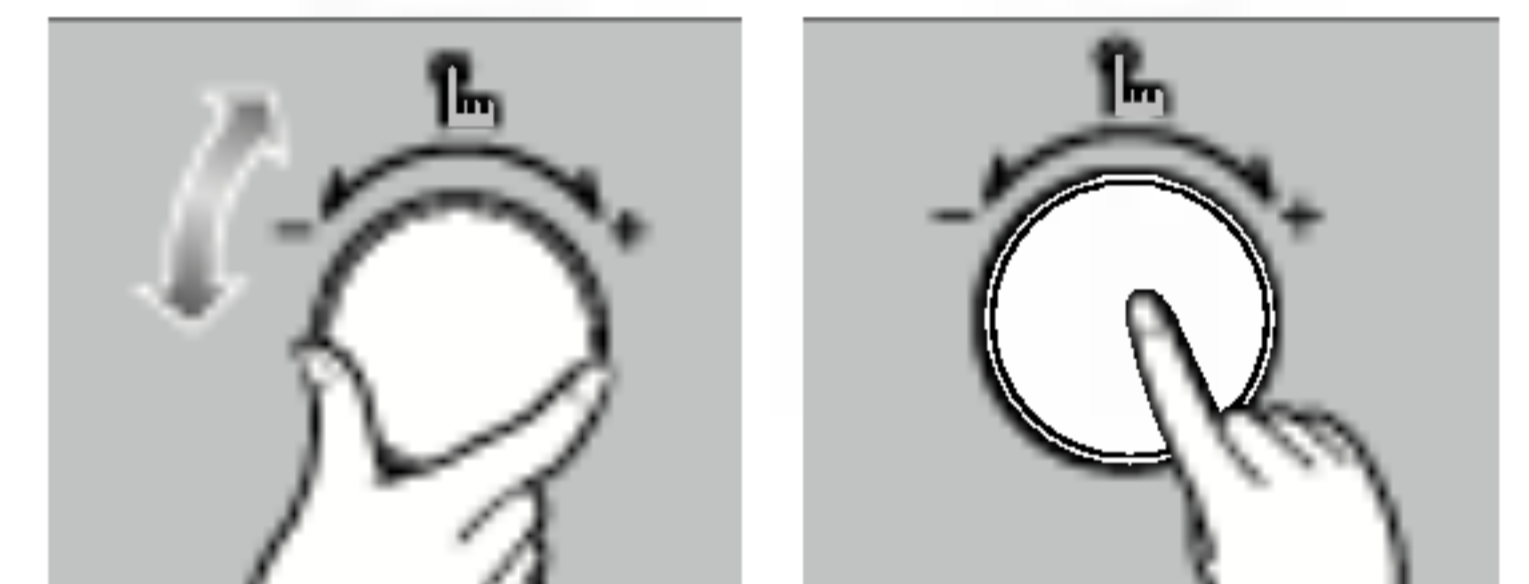


Premere **CUSTOM SET** una volta.
Ruotare il **DIAL** per selezionare l'impostazione dell'orologio.
Premere il **DIAL** (il display visualizza Turn Dial to select 12-HOUR or 24-HOUR).



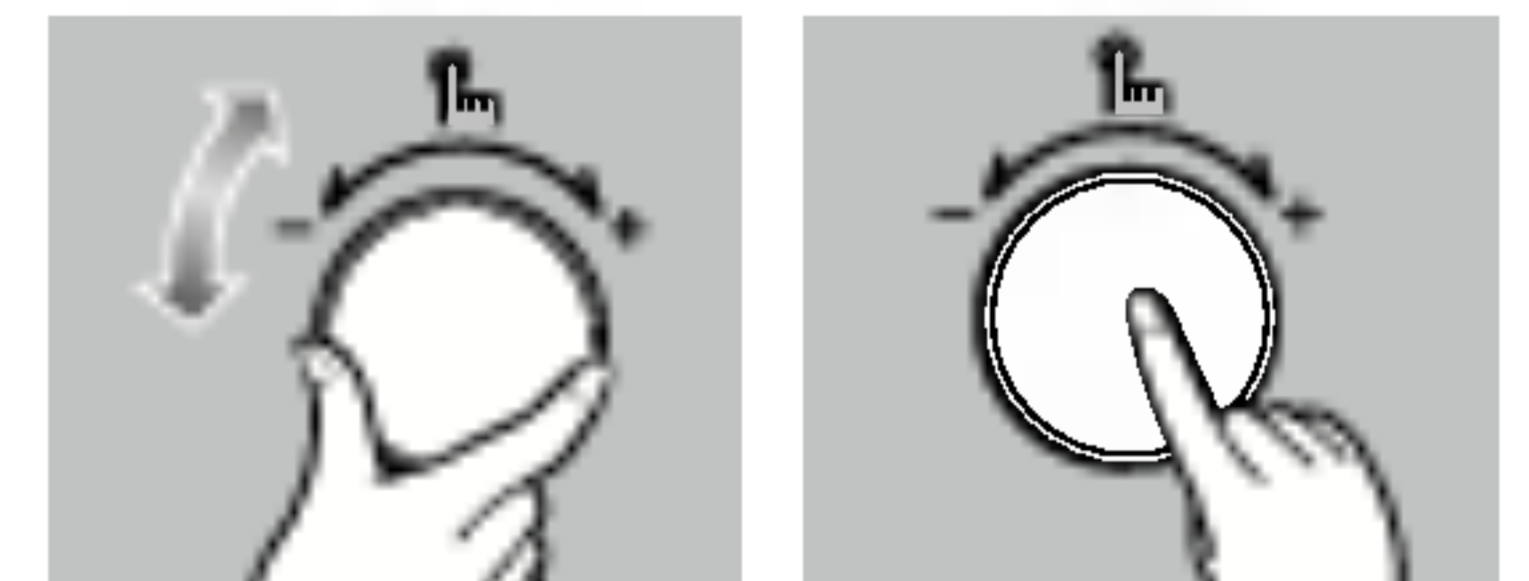
Ruotare il **DIAL** per selezionare l'impostazione su 24H.

Premere il **DIAL** per confermare l'ora.



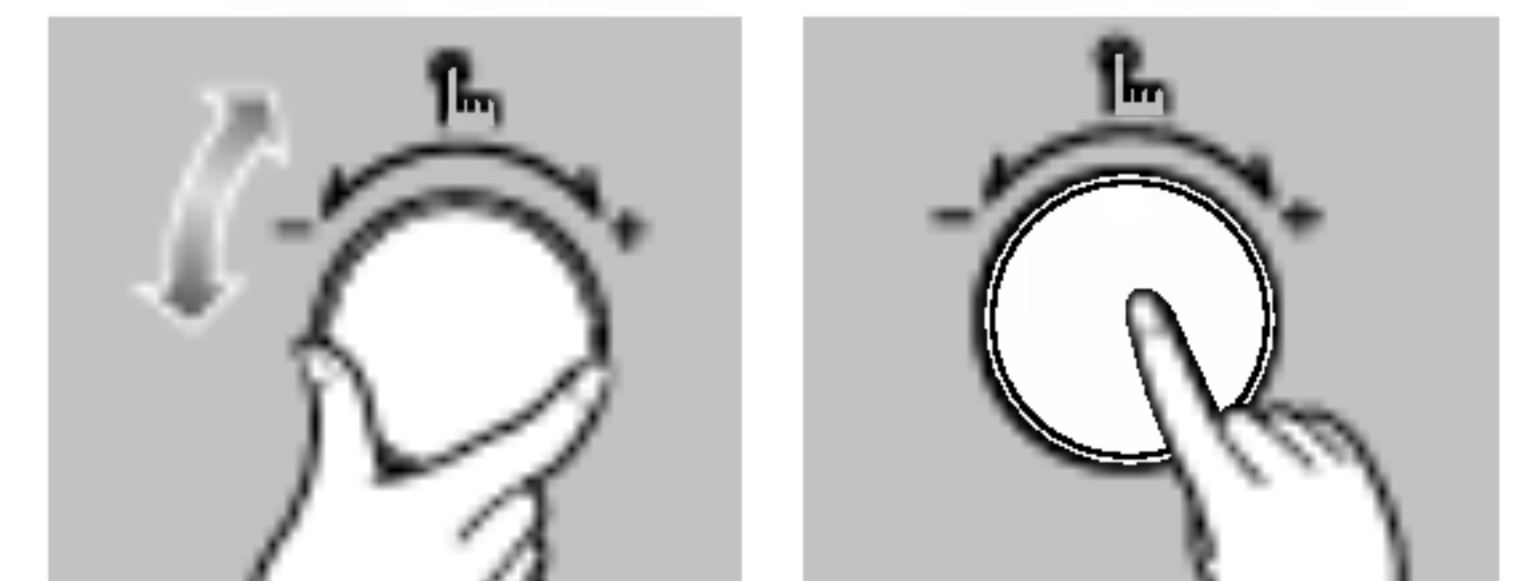
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "14:00".

Premere il **DIAL** per confermare l'ora.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "14:35".

Premere il **DIAL**.
L'orologio inizia il conteggio.



Blocco dei comandi



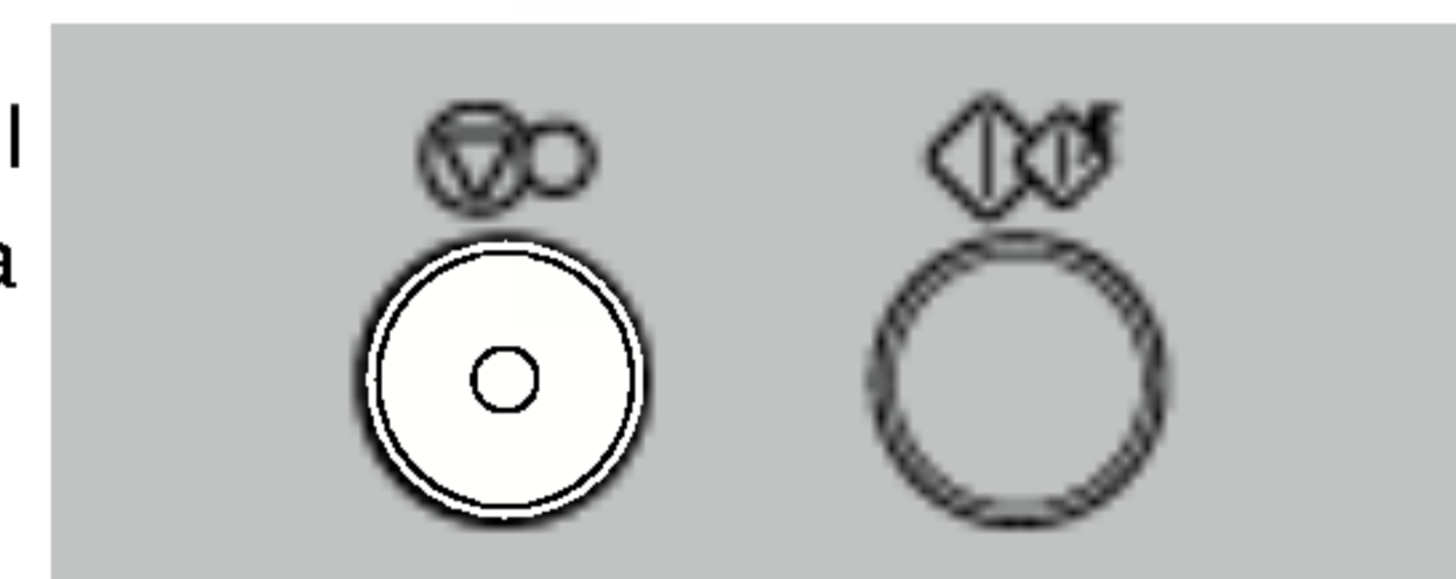
Questa funzione prevede la disabilitazione dei comandi sul pannello frontale, e può rivelarsi molto utile nel caso in cui si desideri impedire che qualcuno (ad esempio un bambino) possa utilizzare il forno senza autorizzazione.

Premere **STOP/ CLEAR**



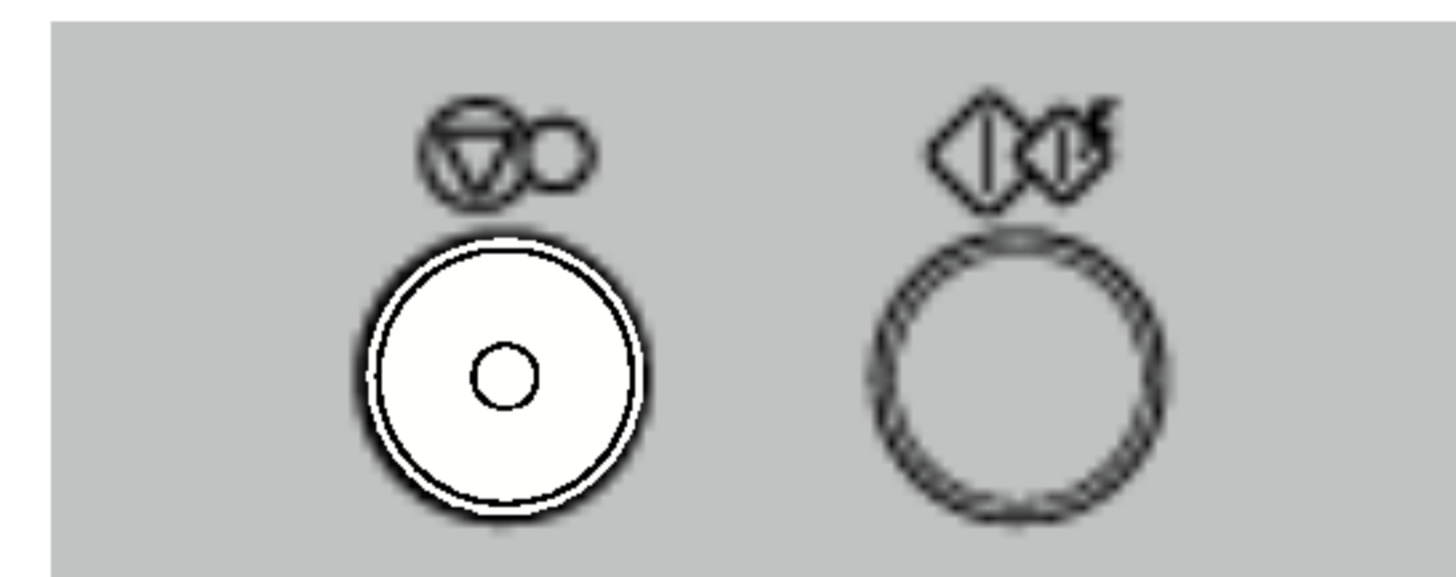
Premere e **mantenere** premuto il pulsante **STOP/ CLEAR**, in modo che nel display venga visualizzata l'indicazione "**BLOCCO DI SICUREZZA**" e che il forno **emetta un segnale** acustico di conferma. Il **blocco dei comandi** è ora impostato.

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



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

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



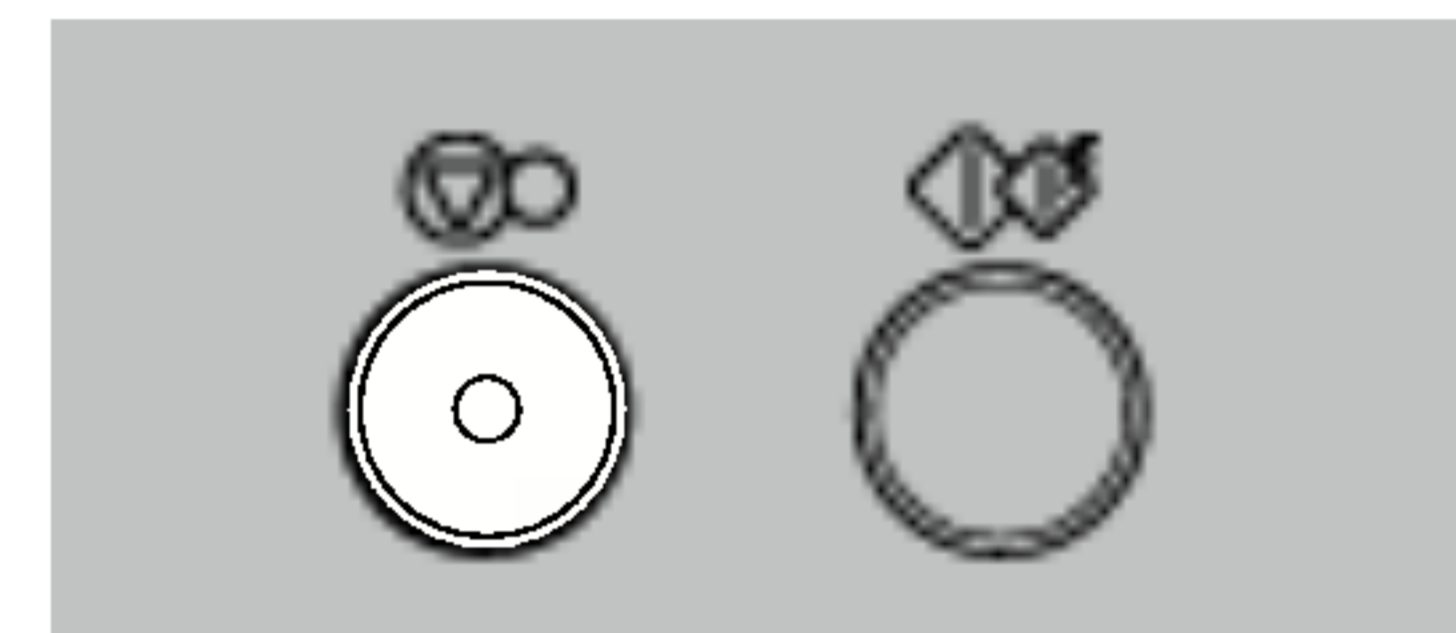
Avvio Rapido

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



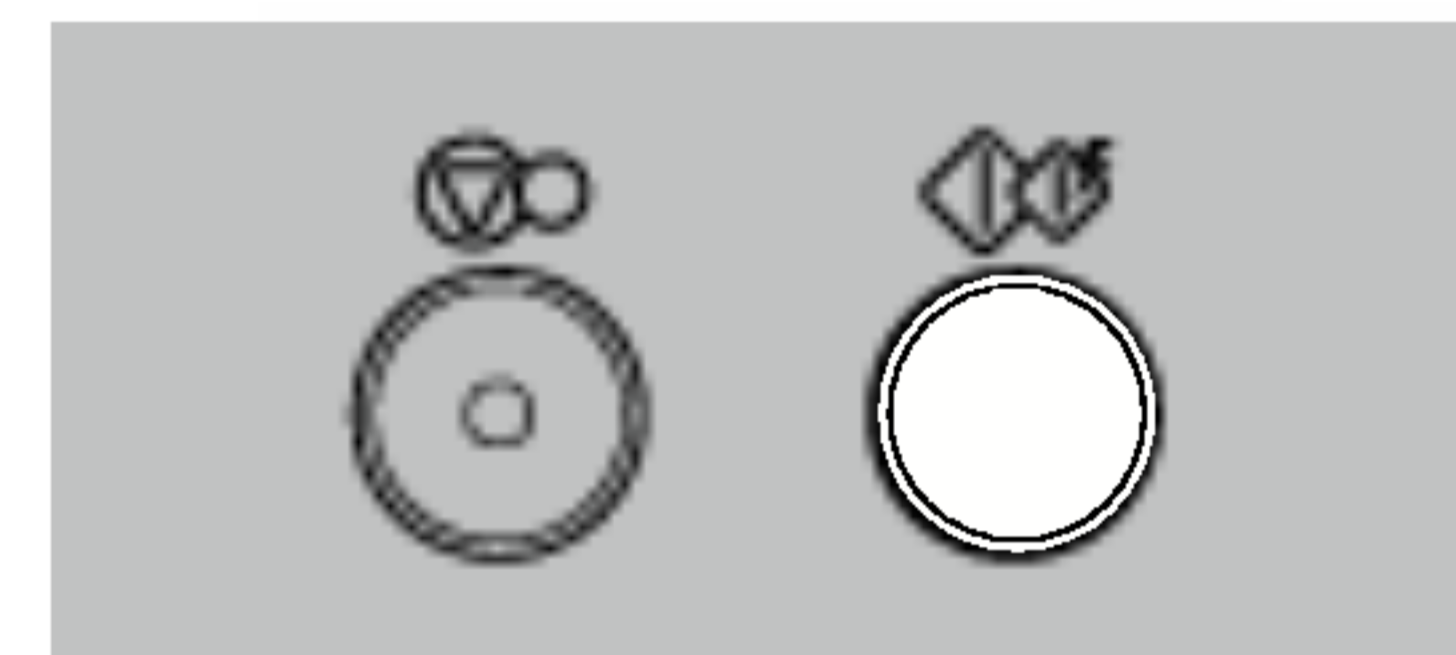
La **AVVIO RAPIDO** permette di impostare con la massima semplicità la durata del ciclo di cottura con microonde ad alta potenza, a passi di 30 secondi, azionando semplicemente il pulsante **QUICK START**.

Premere **STOP CLEAR**.



Premere **quattro** volte il pulsante **QUICK START**, in modo da impostare un ciclo di cottura con microonde ad alta potenza 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.*



Durante la cottura in modalità **AVVIO RAPIDO**, è possibile prolungare il tempo di cottura di un massimo di 10 minuti premendo ripetutamente il pulsante **QUICK START** e fino a 99 minuti e 59 secondi utilizzando il **DIAL**.

Potenza delle microonde Cottura

Il seguente esempio illustra come cucinare alcuni piatti a 800W di potenza (80%) per 5 minuti e 30 secondi.



Il forno presenta dieci impostazioni di potenza delle microonde.

Livello di potenza **Potenza erogata**

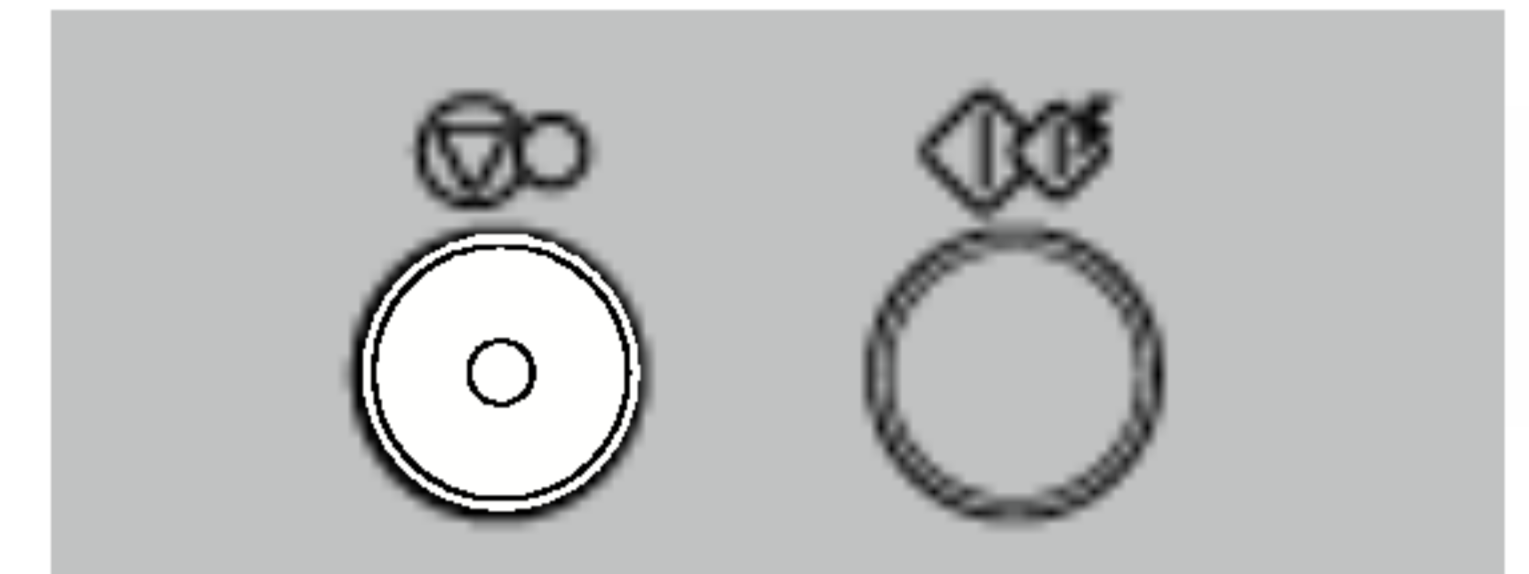
Livello di potenza	Potenza erogata
10	1000W(Max.)
9	900W
8	800W
7	700W
6	600W
5	500W
4	400W
3	300W(**)
2	200W
1	100W

Attenzione

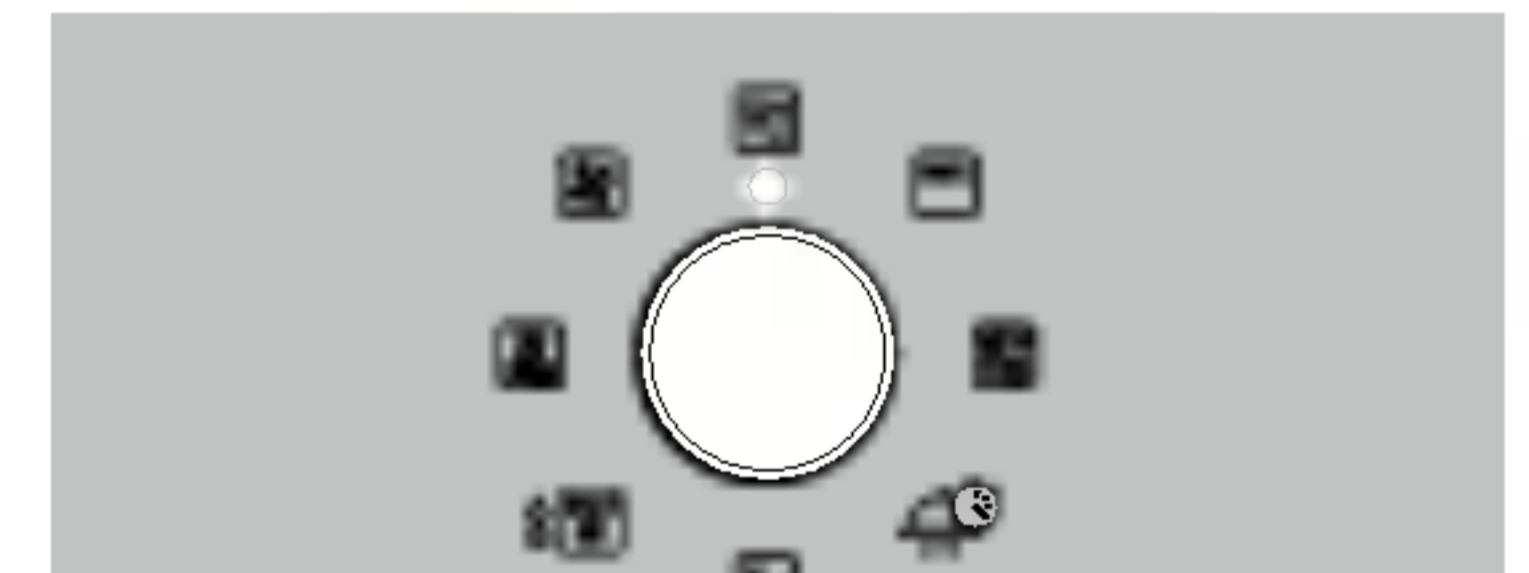
Non utilizzare mai la griglia alta, la griglia bassa, il coperchio per cottura a vapore, la vaschetta acqua per cottura a vapore e la griglia per cottura a vapore da soli nella modalità Micro (Microonde)

1
Verificare di aver installato il forno correttamente in base a quanto descritto nel presente libretto.

Premere **STOP/ CLEAR**.



2
Ruotare il **MODE DIAL** su **MICRO**.



3
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "800W".

Premere il **DIAL** per confermare la potenza.



4
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "5:30".



5
Premere **START**.

Quando l'apparecchio è in funzione, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando il **DIAL**.



Il forno a microonde è dotato di 10 livelli di potenza per offrire la massima flessibilità e un controllo ottimale sul processo di cottura. La tabella sotto riportata illustra pietanze esemplificative con i relativi livelli di potenza raccomandati per la cottura con il presente apparecchio.

Livello di potenza delle microonde

LIVELLO DI POTENZA	UTILIZZO	POTENZA EROGATA
10 (Elevata)	<ul style="list-style-type: none"> • Ebollizione acqua. • Preparazione dolci. • Cottura di pollame, pesce e verdura in tranci. • Cottura di tagli di carne tenera. • Pollame intero 	1000W(Max.)
9	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento di riso, pasta e verdura. 	900W
8	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento rapido di cibi pronti. • Riscaldamento di panini. 	800W
7	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di piatti a base di uova, latte e formaggio. • Cottura di torte e prodotti da forno. • Fusione cioccolato. 	700W
6	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura vitello. • Cottura di pesci interi. • Cottura di budini e crema. 	600W
5	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di maiale, pollame intero e tranci di agnello. • Cottura di costine e lombata di manzo. 	500W
4	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di tagli di carne mediamente tenera. • Cottura di braciola e arrosto di maiale. 	400W
3	<ul style="list-style-type: none"> • Scongelo di carne, pollame e frutti di mare. 	300W (**)
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ripartire la frutta a temperatura ambiente. • Ammorbidire il burro. 	200W
1	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere in caldo sformati e piatti principali. • Ammorbidire burro e formaggi cremosi. 	100W



Cottura in due stadi

Il seguente esempio illustra come cucinare alcuni piatti in due stadi. Nel primo stadio il piatto cuoce per 5 minuti e 30 secondi a 800W di potenza (80%), nel secondo stadio cuoce per 35 minuti a 400W (40%).



Durante la cottura in due stadi è possibile aprire il forno e controllare il cibo. Chiudendo la porta del forno e premendo **START** la cottura continuerà da dove è stata interrotta.

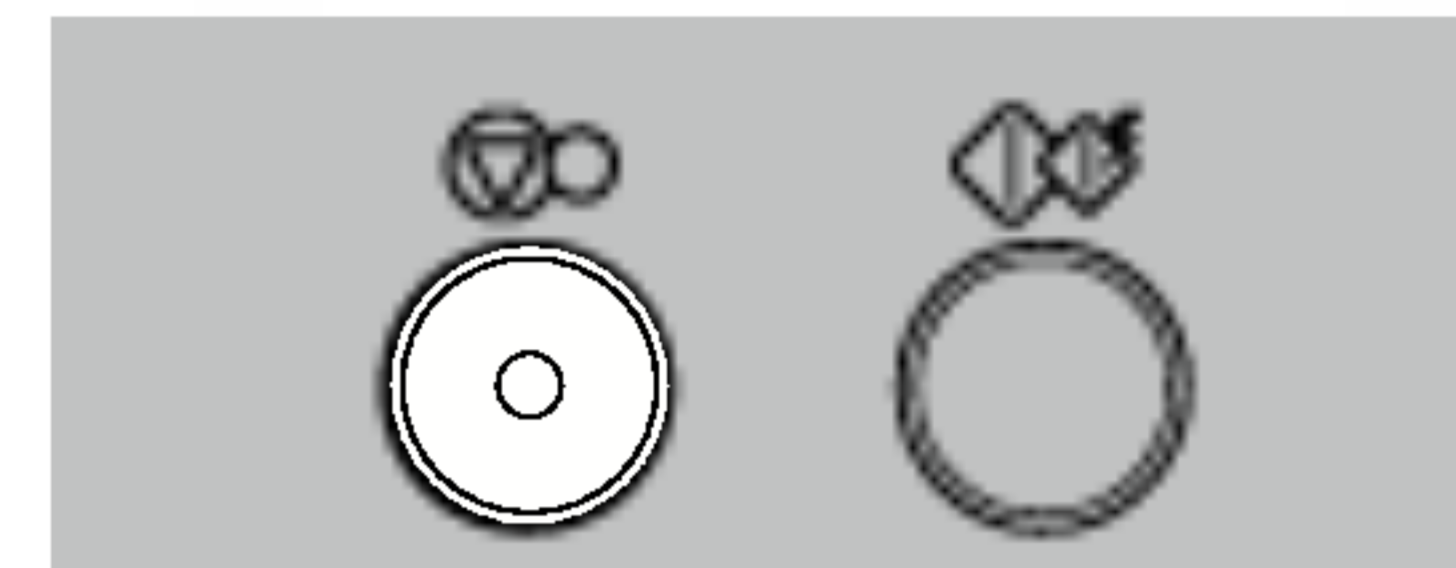
Al termine dello stadio 1, l'apparecchio emette un segnale acustico e ha inizio lo stadio 2.

Per annullare il programma, premere due volte il pulsante **STOP/ CLEAR**.

Nella modalità di cottura Auto Defrost (Scongelo automatico), è possibile cucinare il cibo in un massimo di tre stadi. (Auto Defrost + stadio 1 + stadio 2). Pertanto, è possibile scongelare automaticamente il cibo e cuocerlo senza impostare nuovamente il forno a ogni stadio.

Impostare la potenza e il tempo di cottura per lo **stadio 1**.

1
Premere **STOP/ CLEAR**.



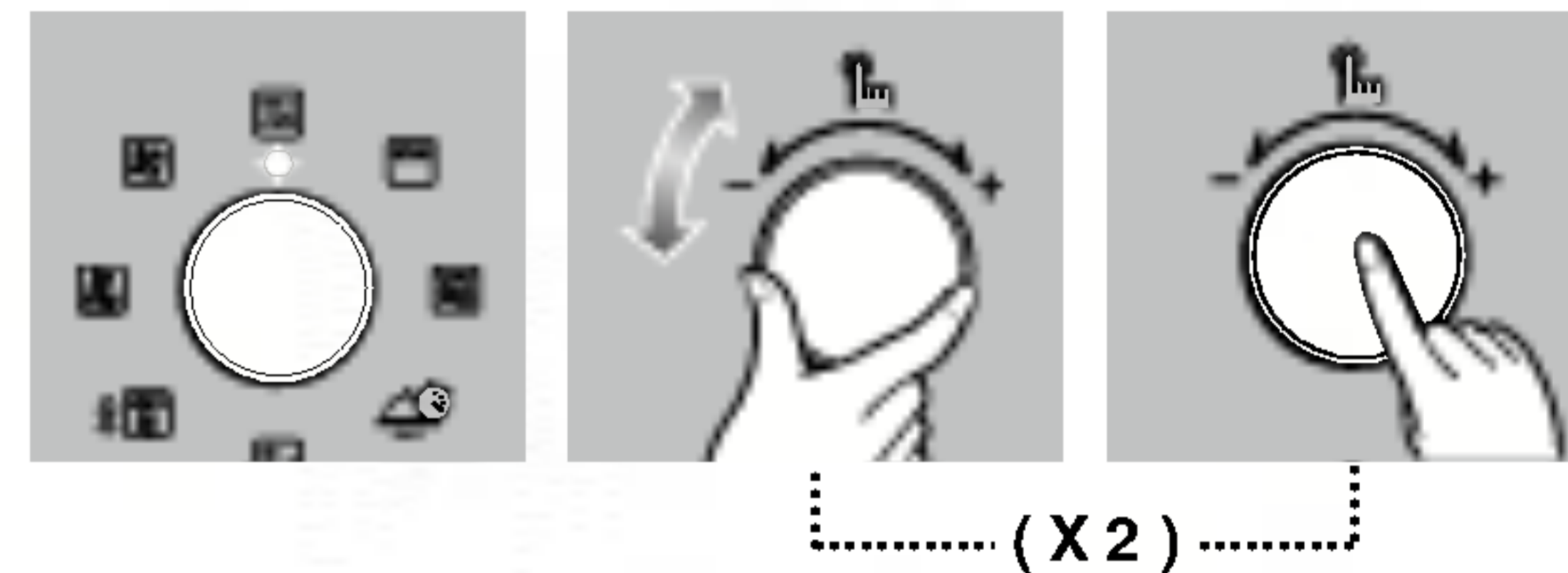
Ruotare il **MODE DIAL** su **MICRO**.

2
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "800W".

Premere il **DIAL** per confermare la potenza.

Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "5:30".

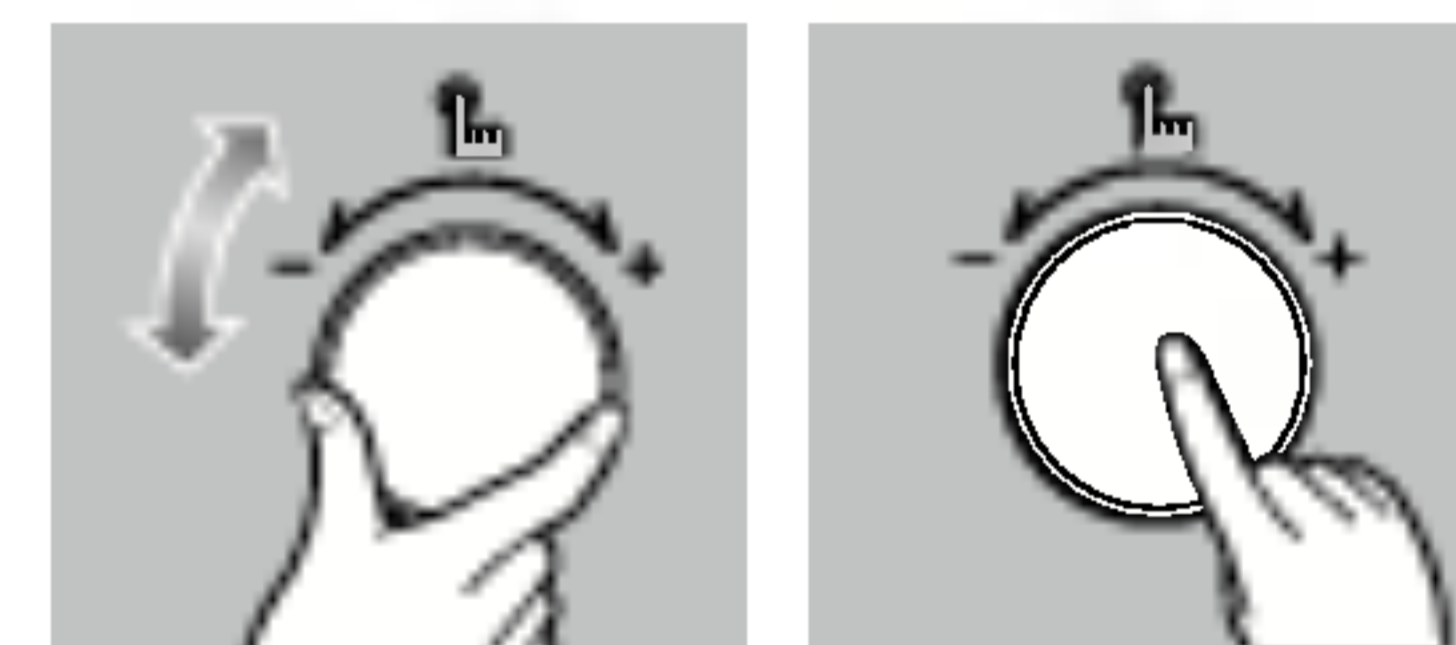
Premere il **DIAL**.



Impostare la potenza e il tempo di cottura per lo **stadio 2**.

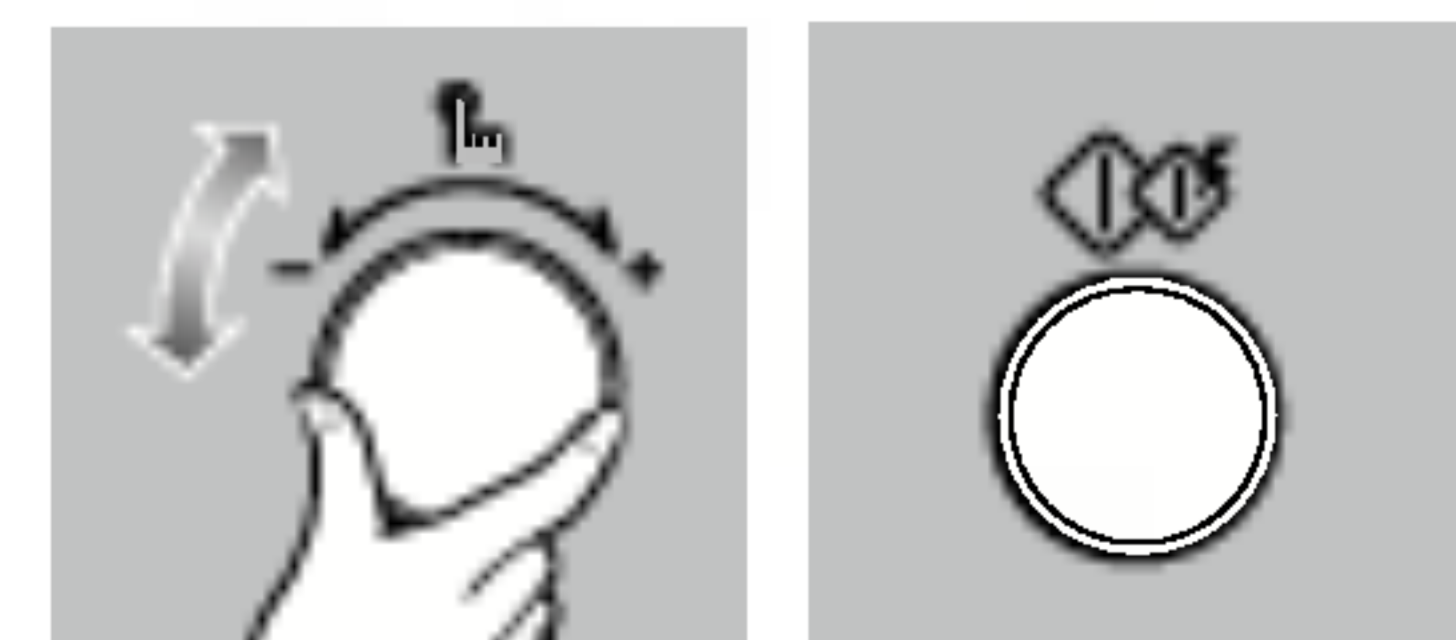
3
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "400W".

Premere il **DIAL** per confermare la potenza.



4
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "35:00".

Premere **START**.



Cottura nella modalità Grill

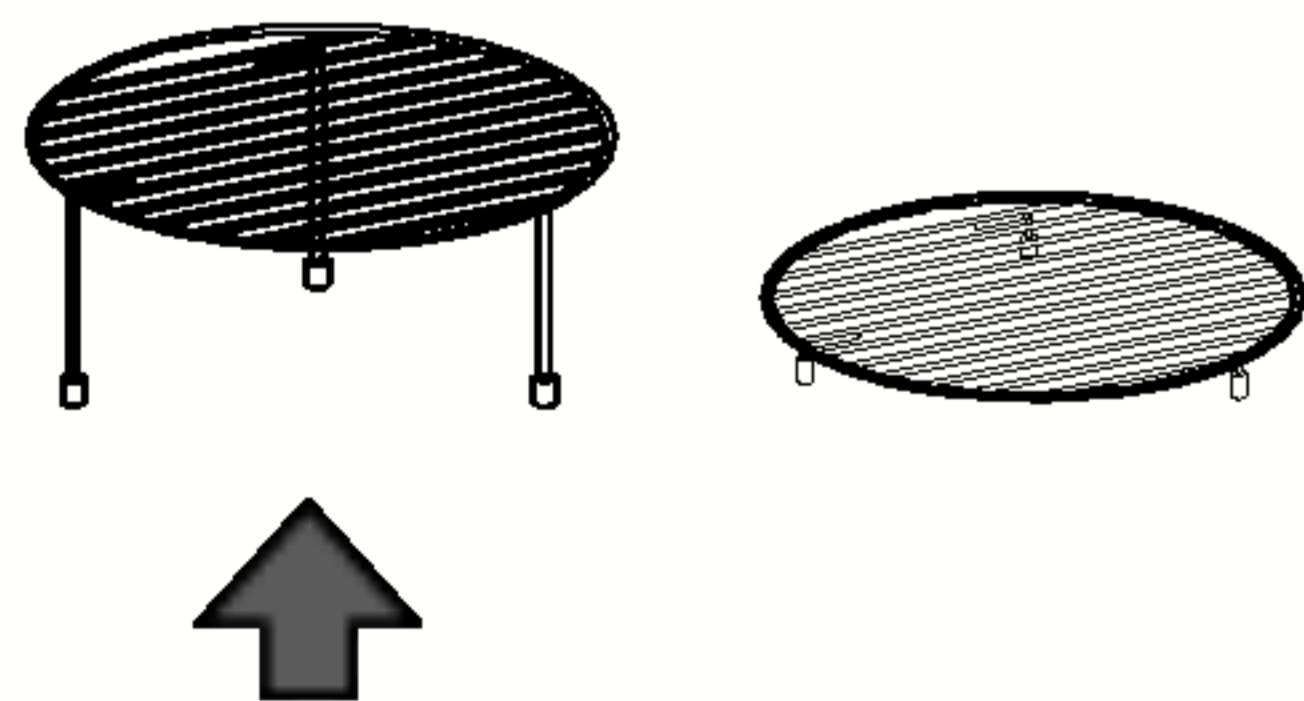
Il seguente esempio illustra come utilizzare la funzione grill per cucinare alcuni piatti per 12 minuti e 30 secondi.



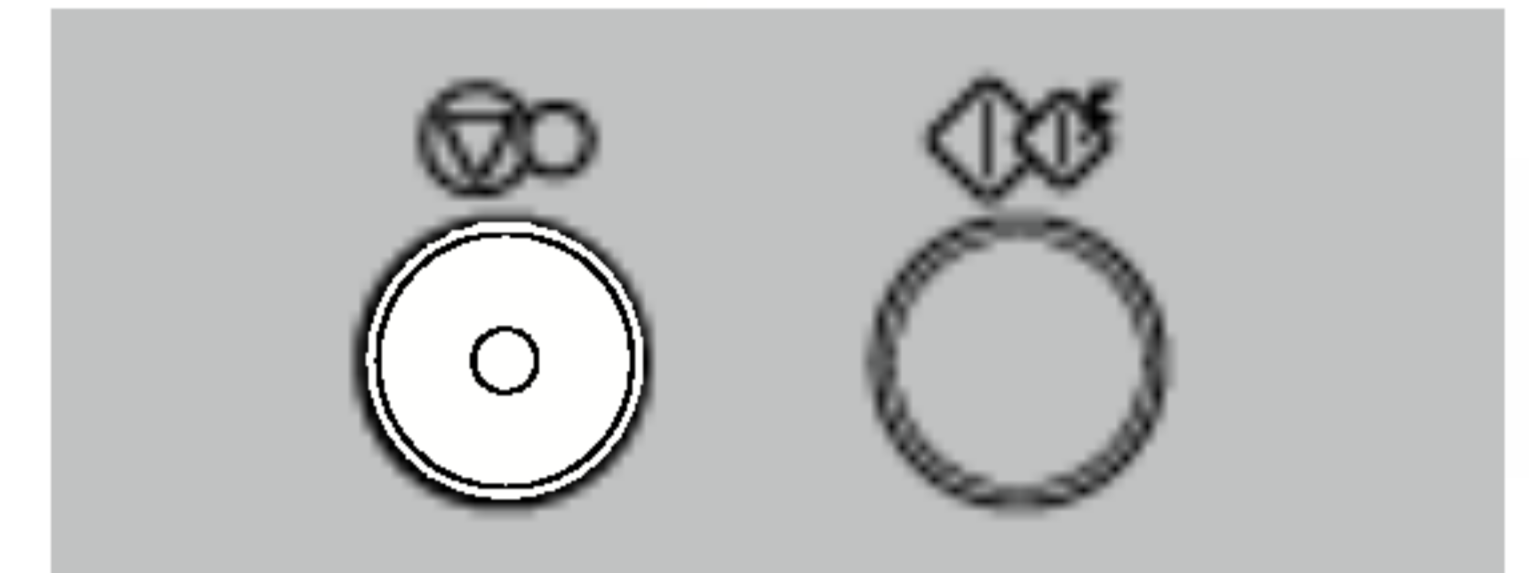
Questa funzione consente di dorare e rendere croccante il cibo velocemente.

Posizionare il piatto in metallo tra il piatto in vetro e la griglia in modalità Grill.

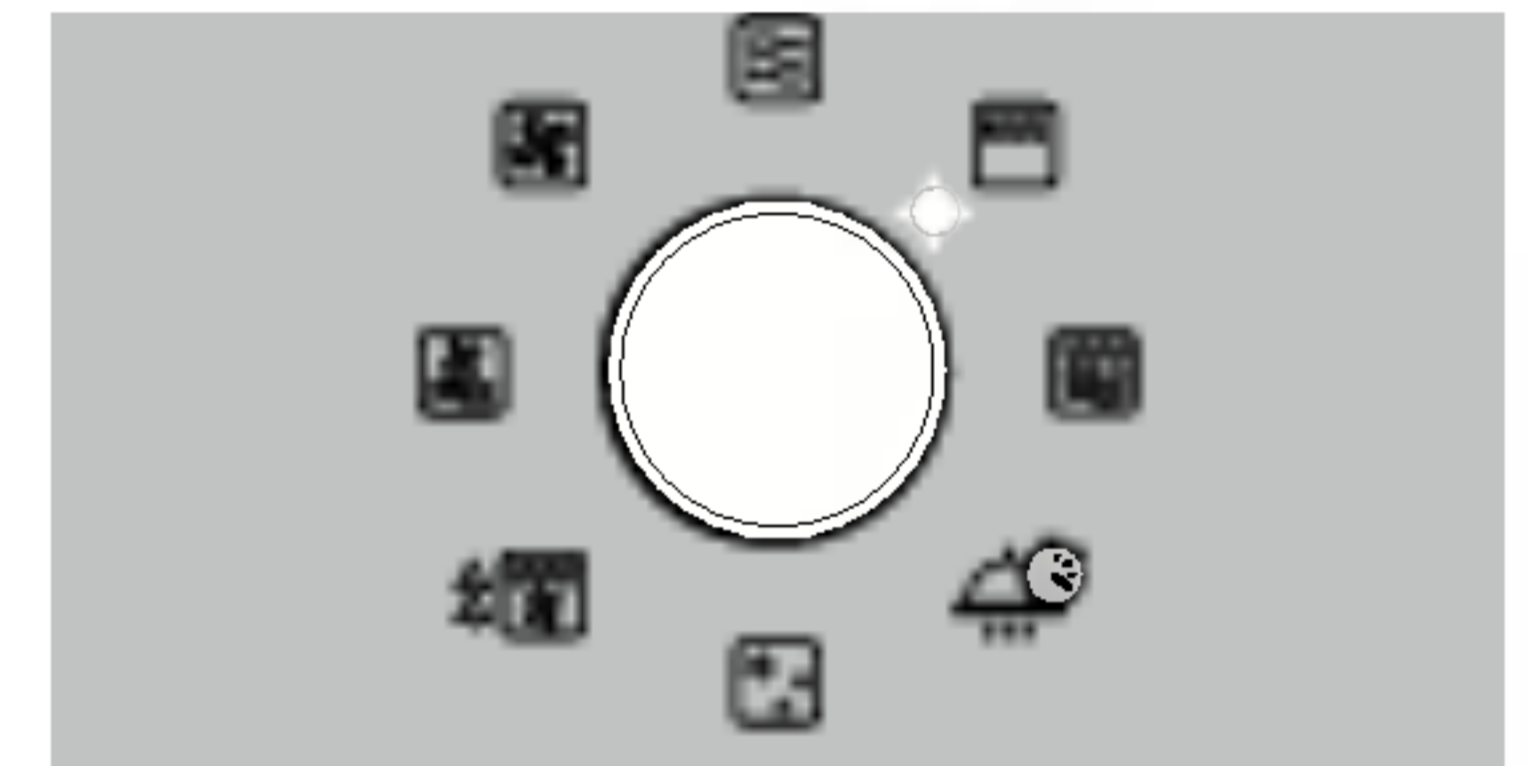
Durante la cottura in modalità Grill, occorre usare la griglia alta.



Premere **STOP CLEAR**.



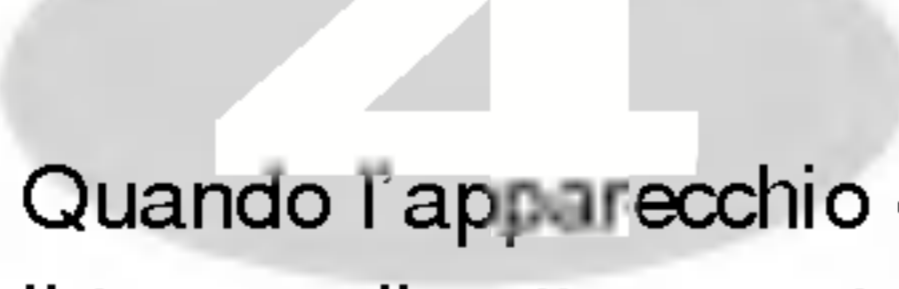
Ruotare il **MODE DIAL** su **GRILL**.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "12:30".



Premere **START**.



Quando l'apparecchio è in funzione, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando il **DIAL**.



Cottura nella modalità Grill combi

Il seguente esempio illustra come programmare il forno con potenza microonde a 200W (20%) e la modalità grill per un tempo di cottura di 25 minuti.

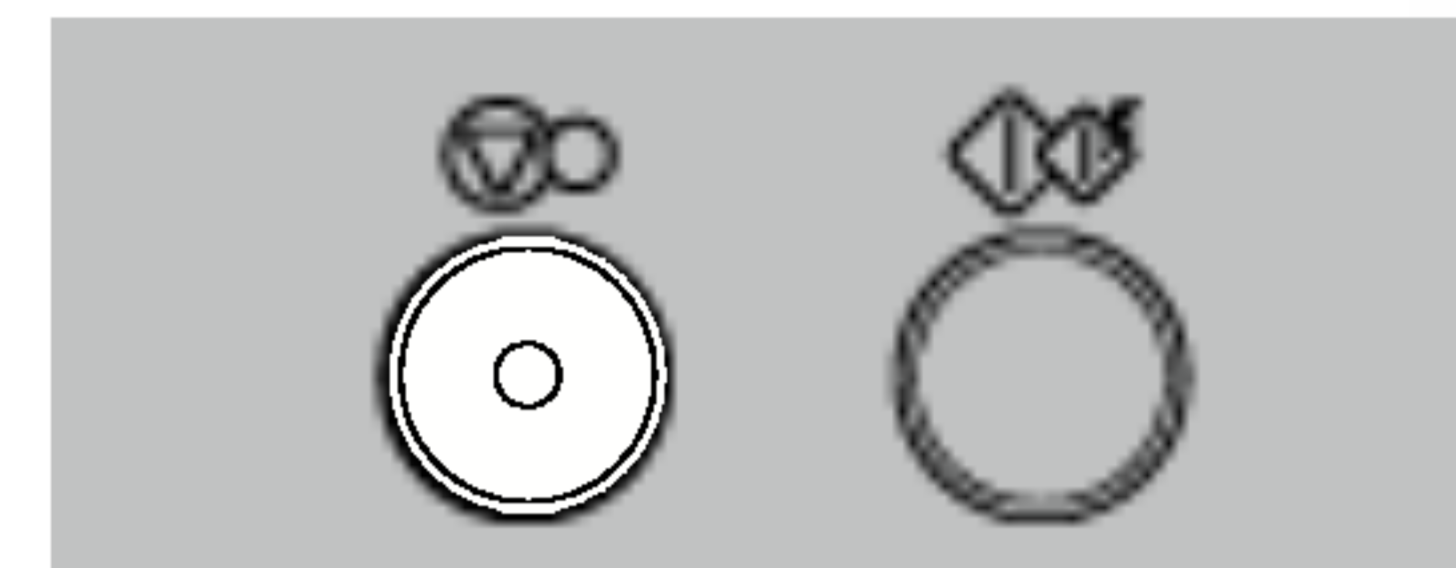


Il forno presenta una funzione di cottura combinata che consente di cucinare il cibo con il grill e le microonde contemporaneamente o uno alla volta. Questa funzione consente generalmente di ridurre il tempo di cottura dei piatti.

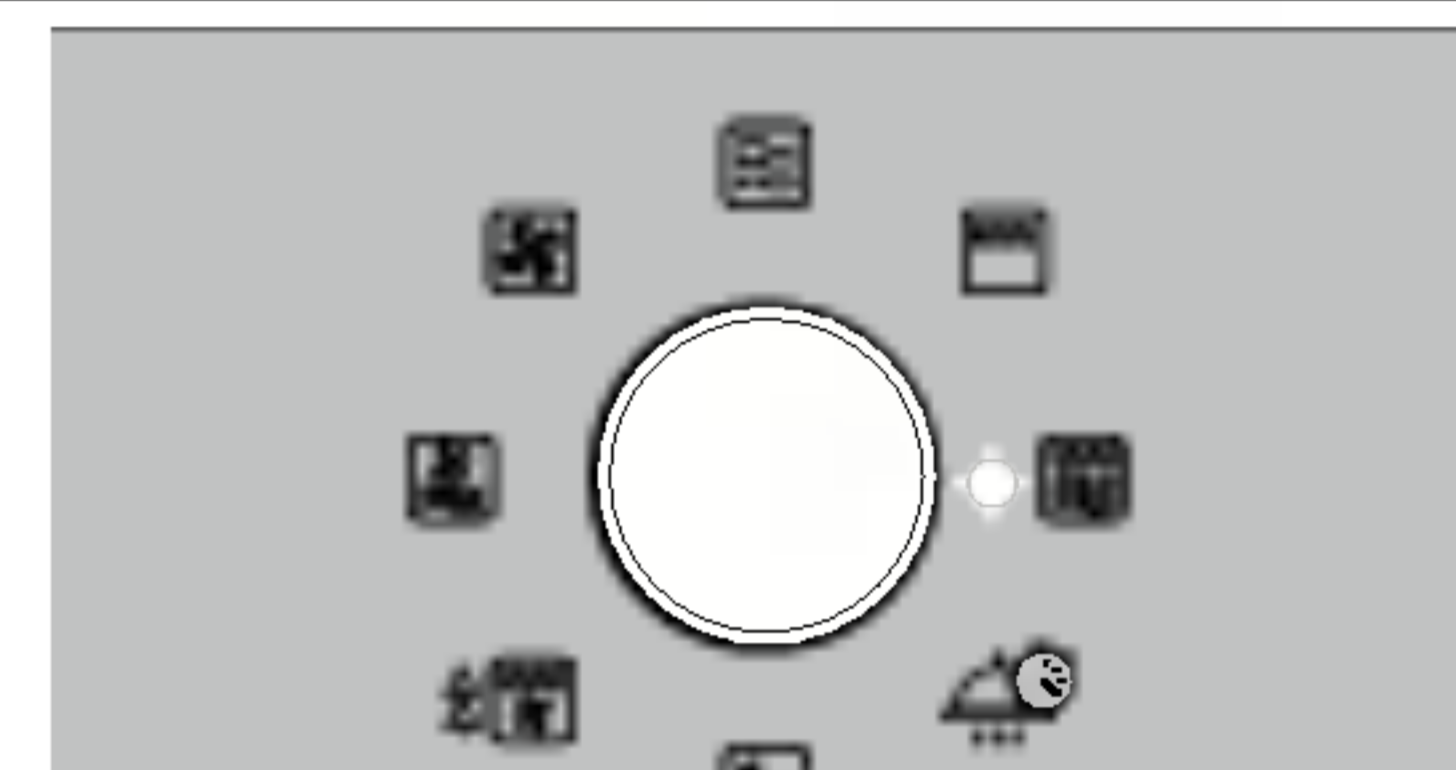
Nella modalità combinata è possibile impostare tre tipi di livelli di potenza delle microonde (20%, 40% e 60%).

Potenza microonde	
(%)	(Watt)
20	200
40	400
60	600

Premere **STOP CLEAR**.



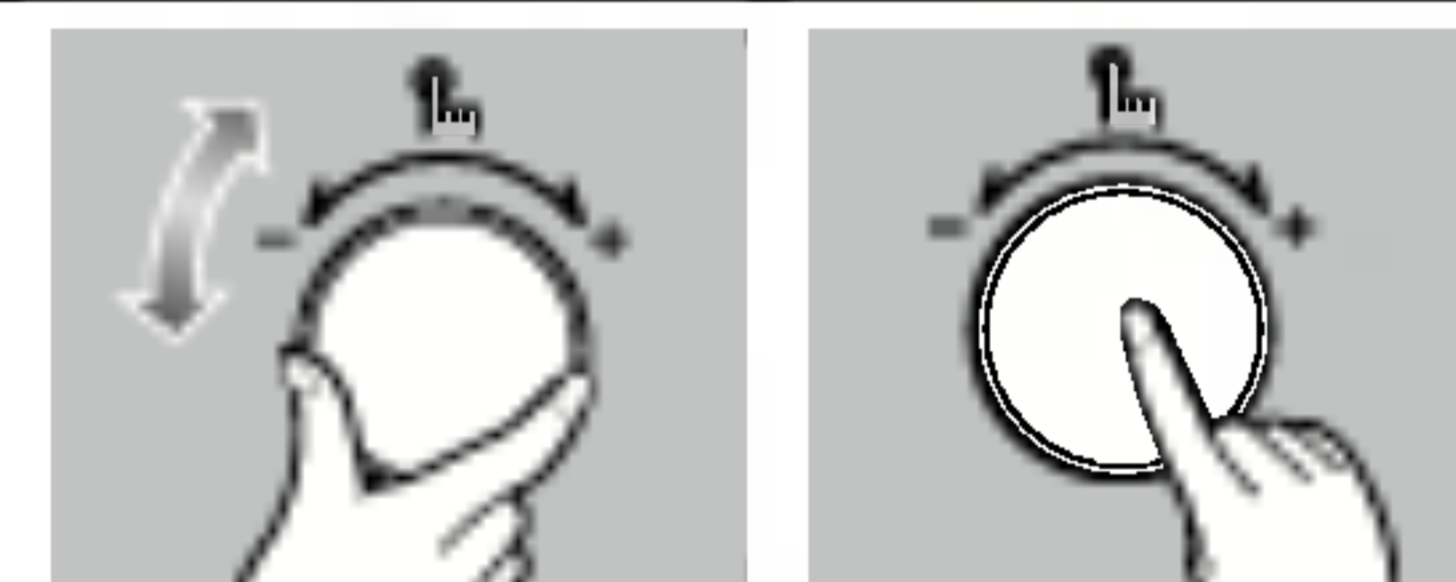
Ruotare il **MODE DIAL** su **GRILL COMBI**.



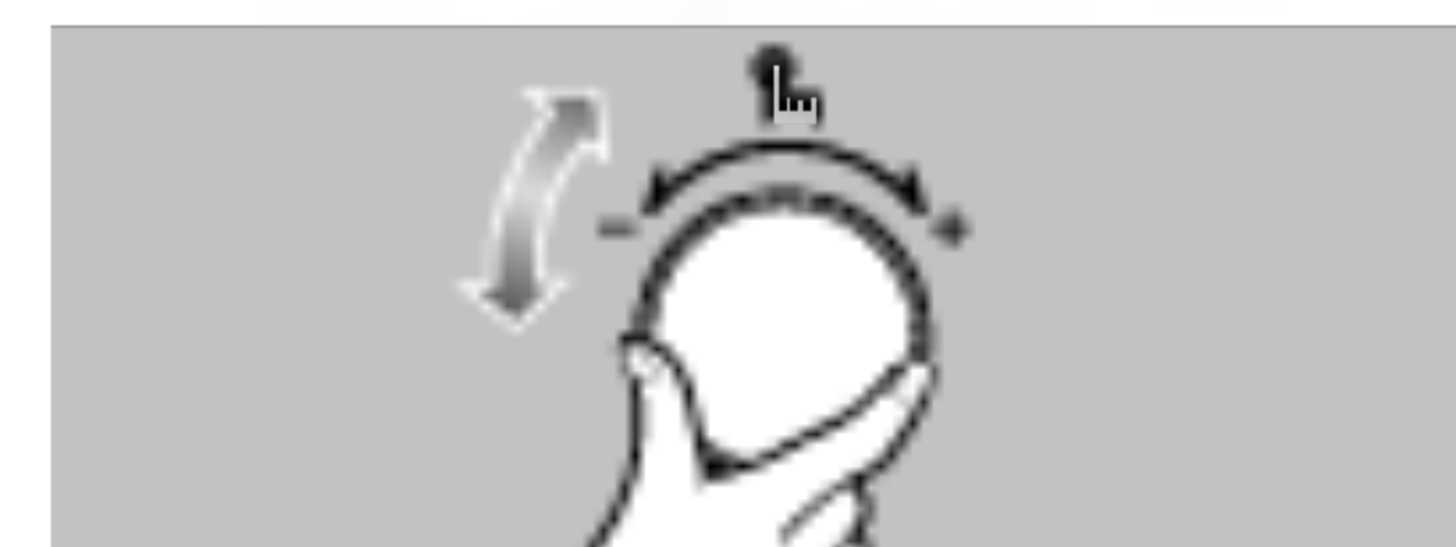
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "200W".



Premere il **DIAL** per confermare la potenza.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "25:00".



Premere **START**.

Quando l'apparecchio è in funzione, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando il **DIAL**.

Prestare attenzione nell'estrarre il cibo dal forno, in quanto il recipiente è bollente!



Modalità Steam Keep Warm

Il seguente esempio illustra come tenere in caldo il cibo in modalità CALDO ALTO per 30 minuti.

Questa funzione consente di tenere in caldo il cibo in seguito a cottura con l'opzione vapore. Questa funzione prevede due modalità, CALDO ALTO e CALDO BASSO.

STEAM GUIDA ALL'UTILIZZO DELLA FUNZIONE

Versare 500ml di acqua del rubinetto nella pentola a vapore. Inserire in forno la griglia per cottura a vapore, riporvi il cibo e coprire con l'apposito coperchio.

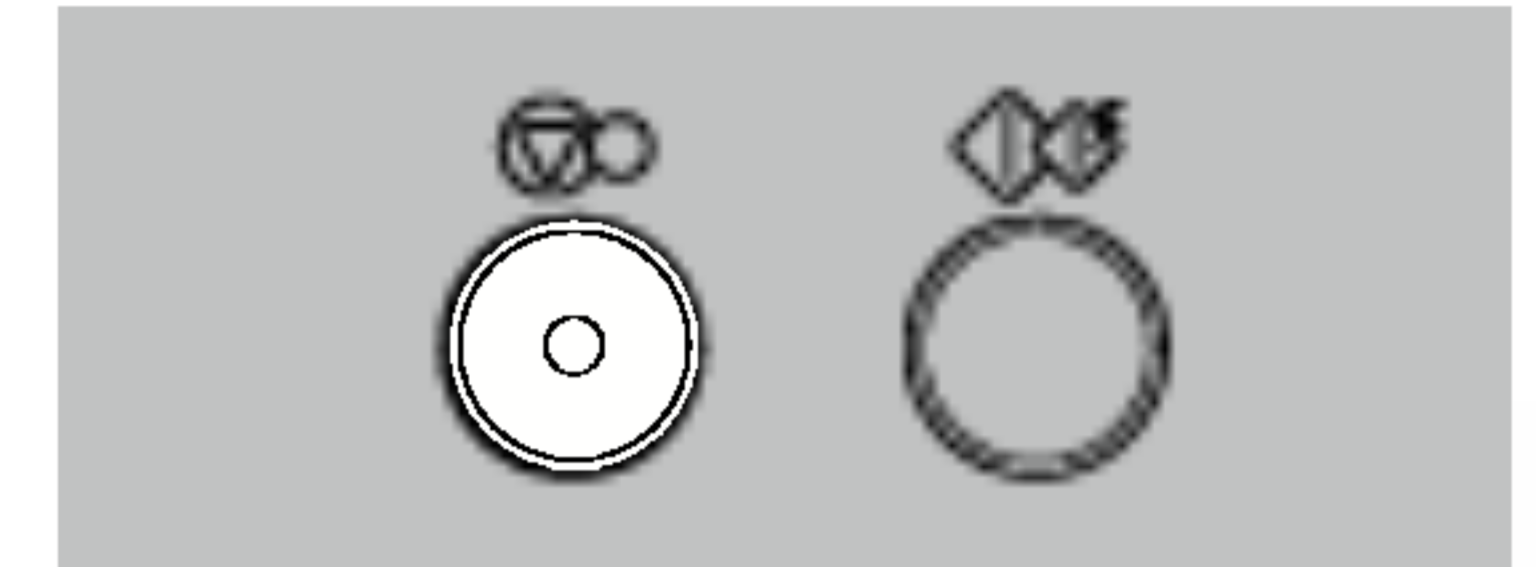
Posizionare la pentola a vapore preparata al centro del piatto in vetro con cautela.

Tenerli paralleli!. Piatti colmi, zuppe, sughi, umidi, ecc.

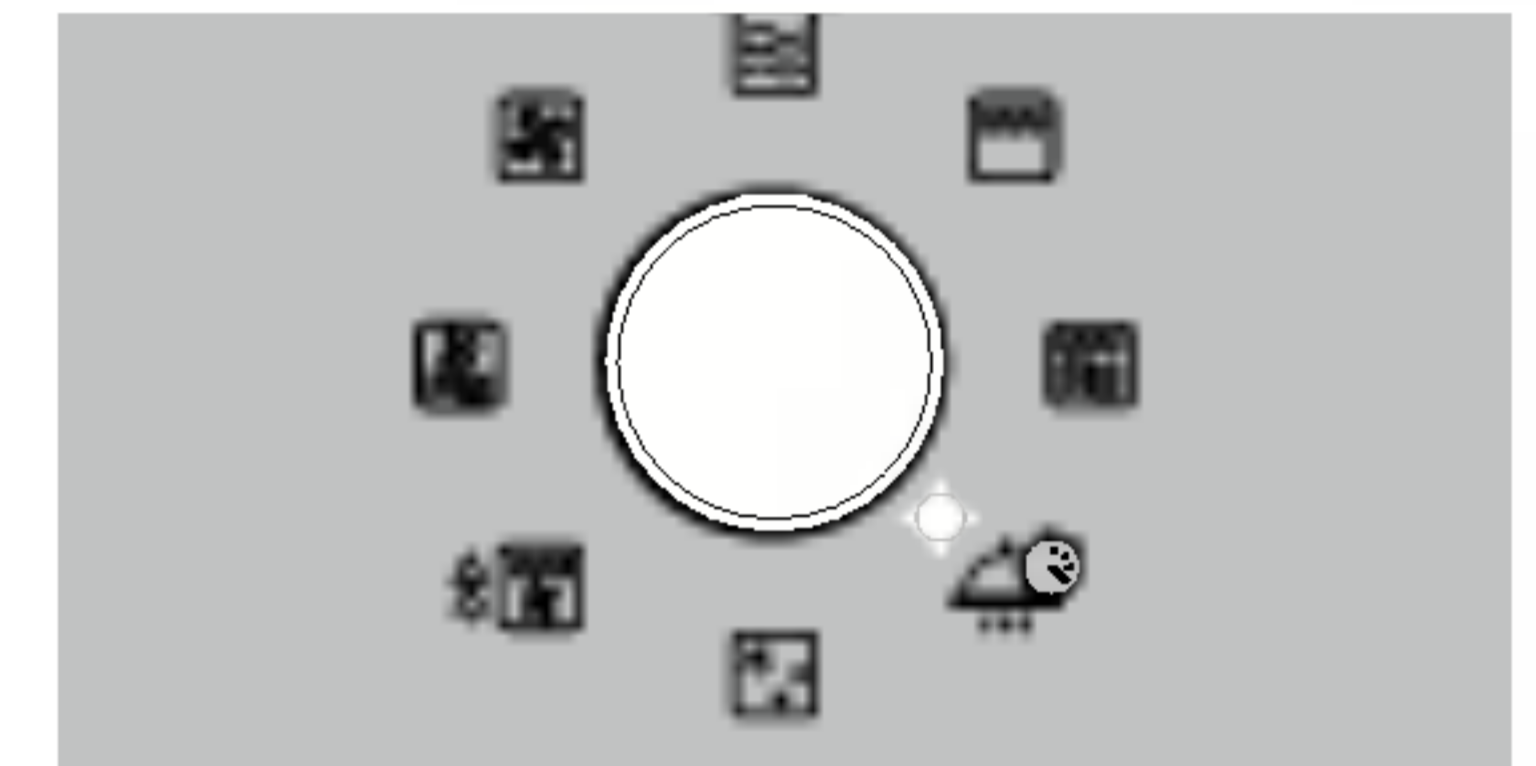
ATTENZIONE:

1. Quando si ripone il cibo nella pentola a vapore, verificare che il forno sia impostato sulla modalità steam keep warm.
2. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere una pentola a vapore dal forno. È molto calda.
2. Non collocare la pentola a vapore calda su un tavolo in vetro o una superficie che fonda facilmente. Utilizzare sempre un sottopentola o un vassoio.
4. Verificare sempre di riempire d'acqua la pentola a vapore prima di utilizzarla.
5. Prestare attenzione nel maneggiare la pentola a vapore piena d'acqua.
6. Quando si utilizza la PENTOLA A VAPORE, il coperchio e la relativa vaschetta devono essere posizionati correttamente. Se non si posizionano il coperchio e la vaschetta della pentola a vapore, le uova o le castagne esplodono.

Premere **STOP CLEAR**.



Ruotare il **MODE DIAL** su **STEAM KEEP WARM**.

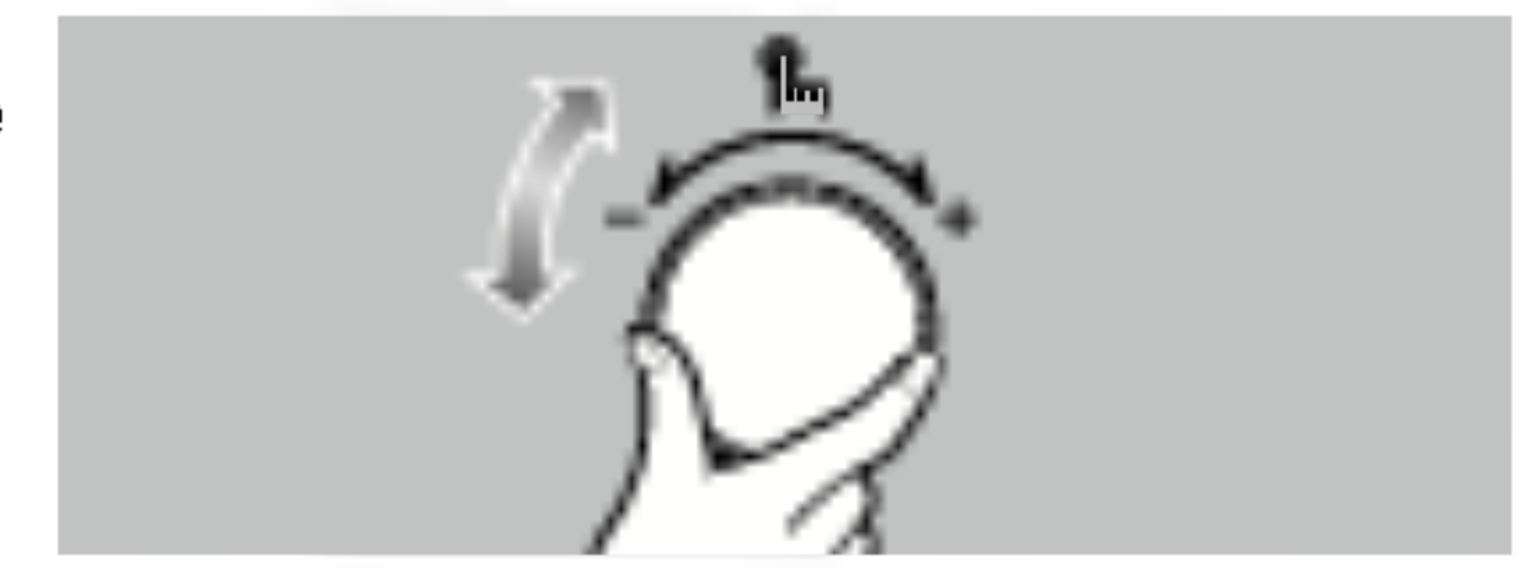


Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "CALDO ALTO".

Premere il **DIAL**.

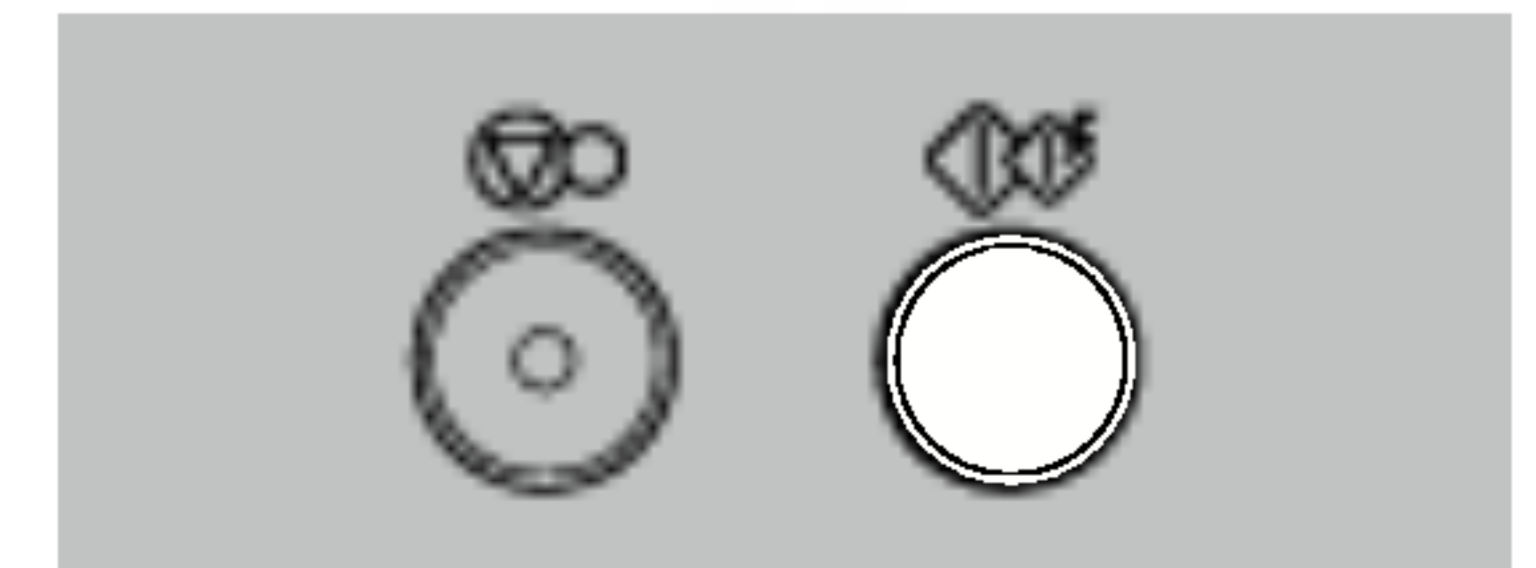
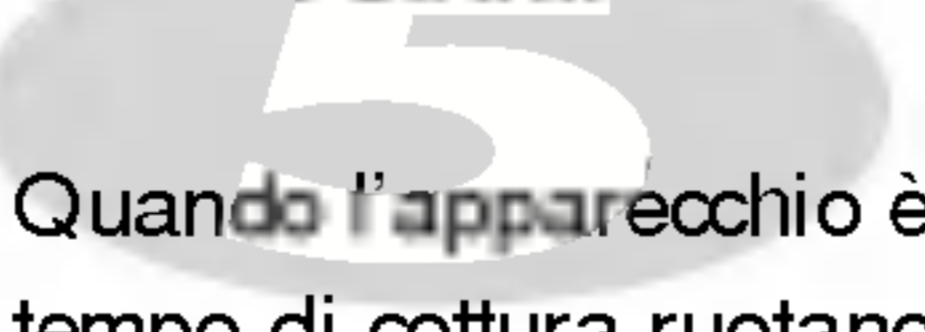


Ruotare il **DIAL** per impostare l'intervallo di tempo in cui si desidera tenere in caldo fino a visualizzare sul display "30:00".



Premere **START**.

Quando l'apparecchio è in funzione, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando il **DIAL**.



Modalità EZ Clean

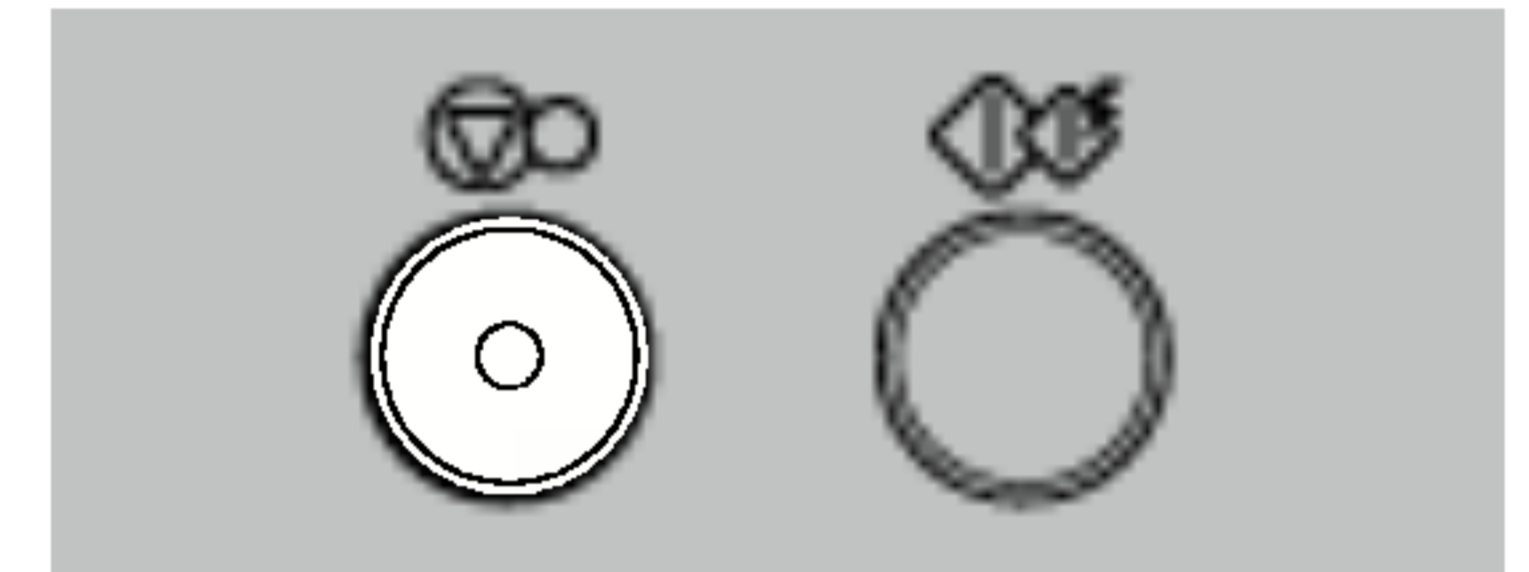
Il seguente esempio illustra come rimuovere i cattivi odori dal forno.



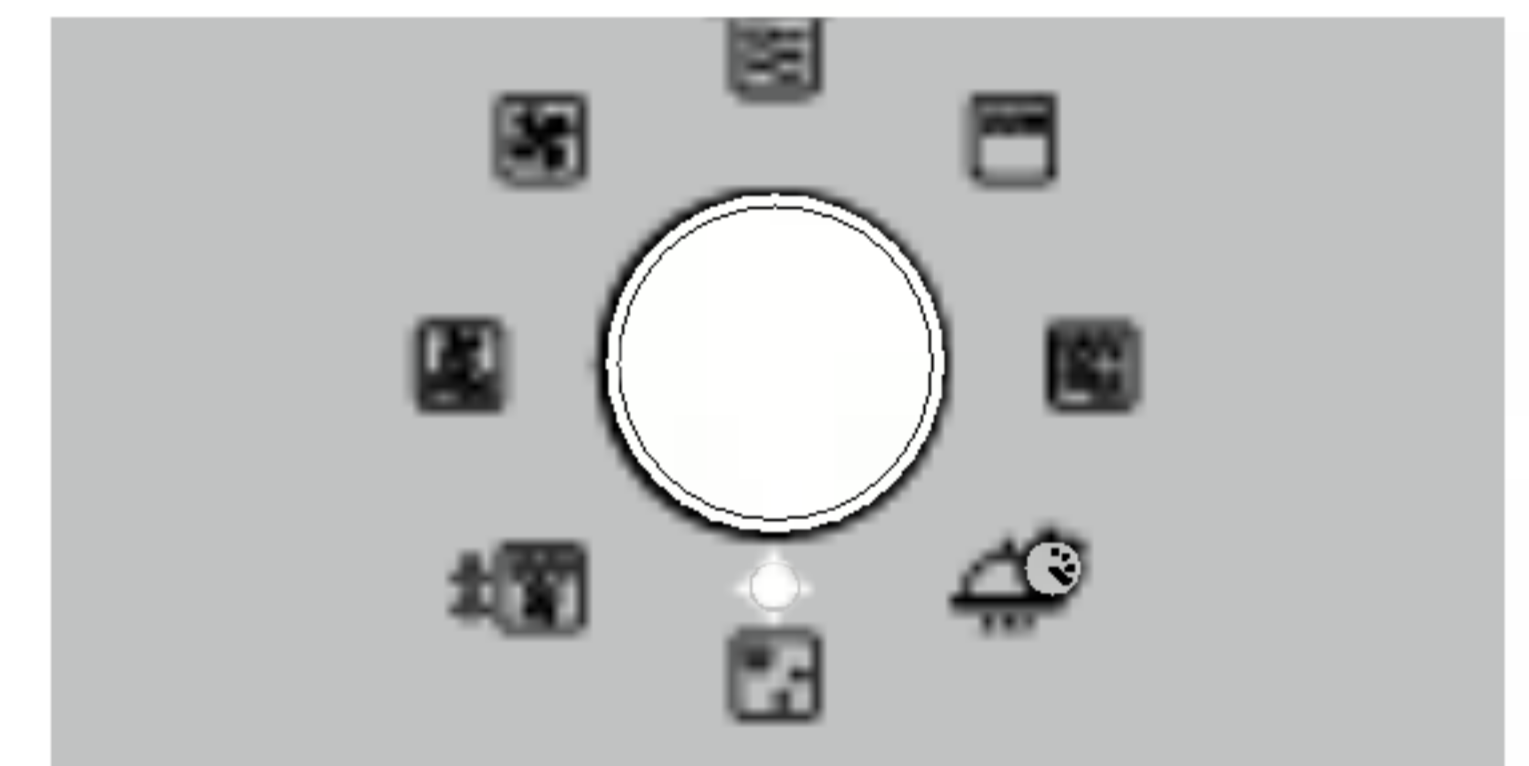
L'apparecchio è dotato di una funzione speciale per rimuovere i cattivi odori dall'apparecchio con la semplice pressione di un pulsante.

È possibile utilizzare la funzione EZ Clean senza alimenti all'interno del forno.

Premere **STOP CLEAR**.



Ruotare il **MODE DIAL** su **EZ CLEAN**.



Premere **START**.

(Il conteggio a ritroso del tempo si avvia automaticamente)



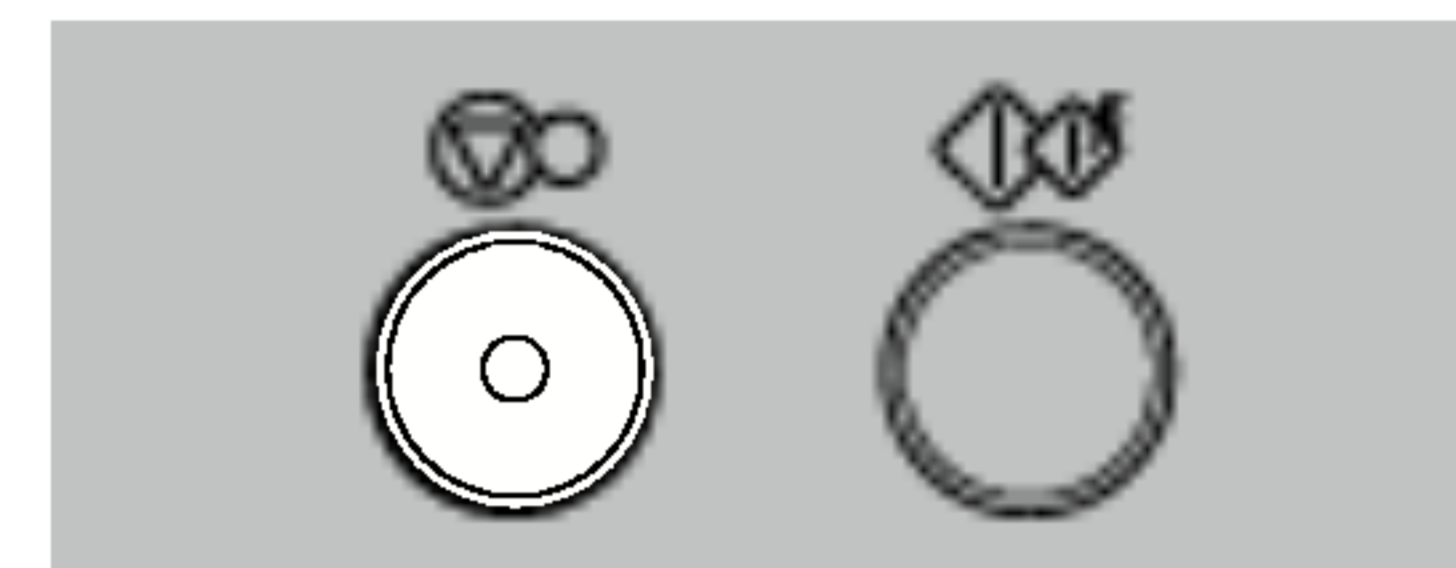
Il seguente esempio illustra come preriscaldare il forno alla temperatura di 230 °C.

Preriscaldamento nella modalità Speed Hot Air

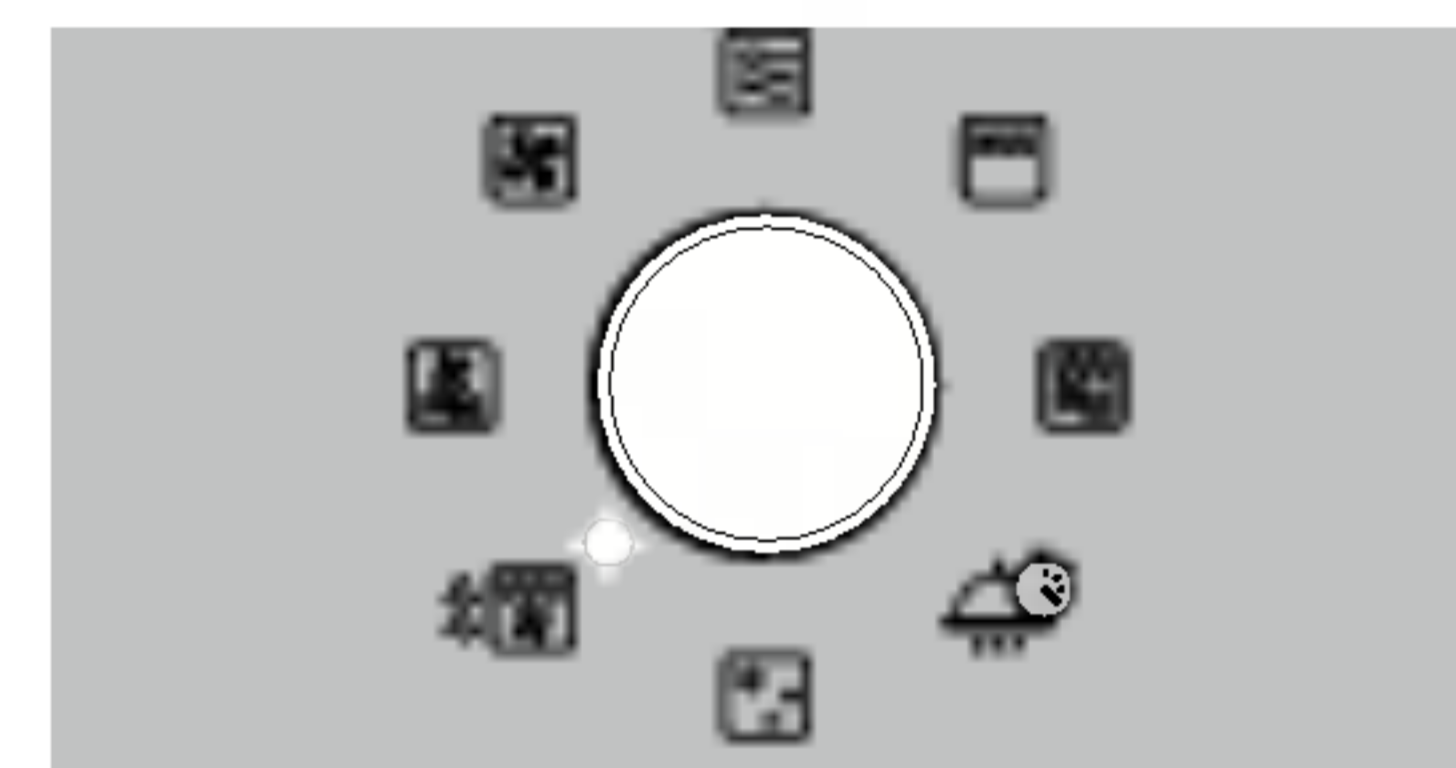


Il forno prevede un campo di temperature comprese tra 100 °C e ~ 250 °C.
(la temperatura di 180 °C viene impostata automaticamente quando si seleziona la modalità Speed hot air).

Premere **STOP CLEAR**.



Ruotare il **MODE DIAL** su **SPEED HOT AIR**.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "230 °C".



Premere **START**.



Il preriscaldamento inizia quando sul display è visualizzato il messaggio "PRE-RISCALDAMENTO".



Cottura nella modalità Speed Hot Air

Il seguente esempio illustra come programmare il forno con la modalità di cottura speed hot air a 230 °C per 20 minuti.

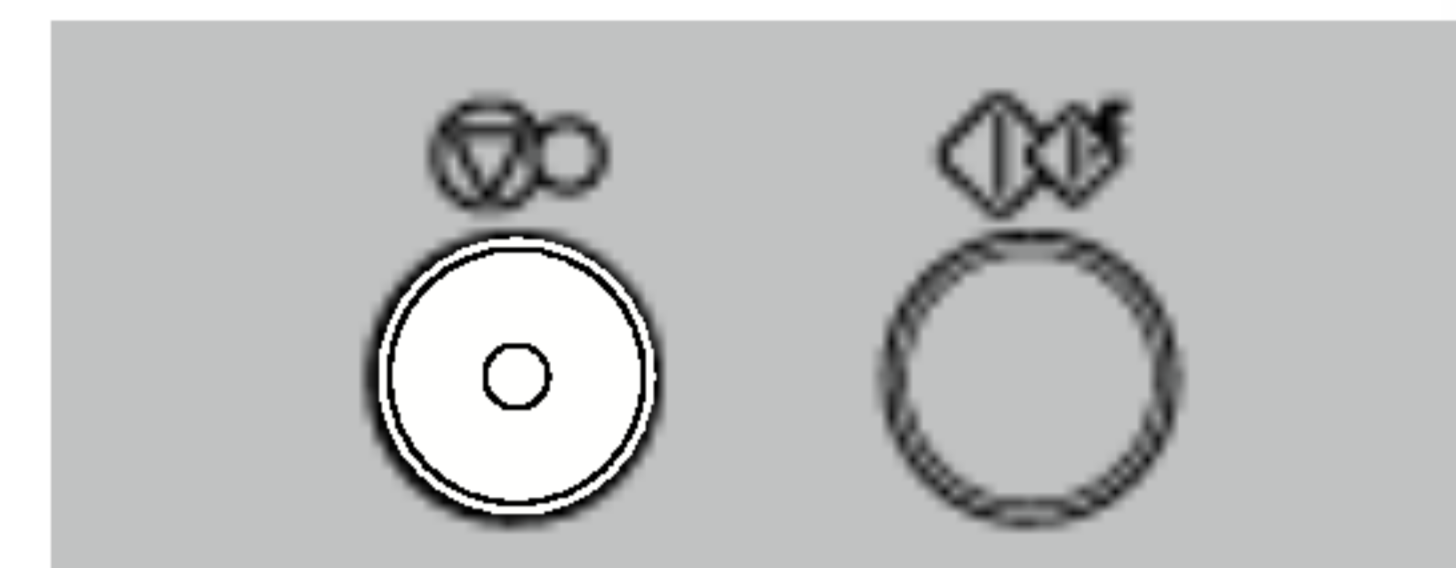


Il forno prevede un campo di temperature comprese tra 100 °C e ~ 250 °C.
(la temperatura di 180 °C viene impostata automaticamente quando si seleziona la modalità speed hot air).

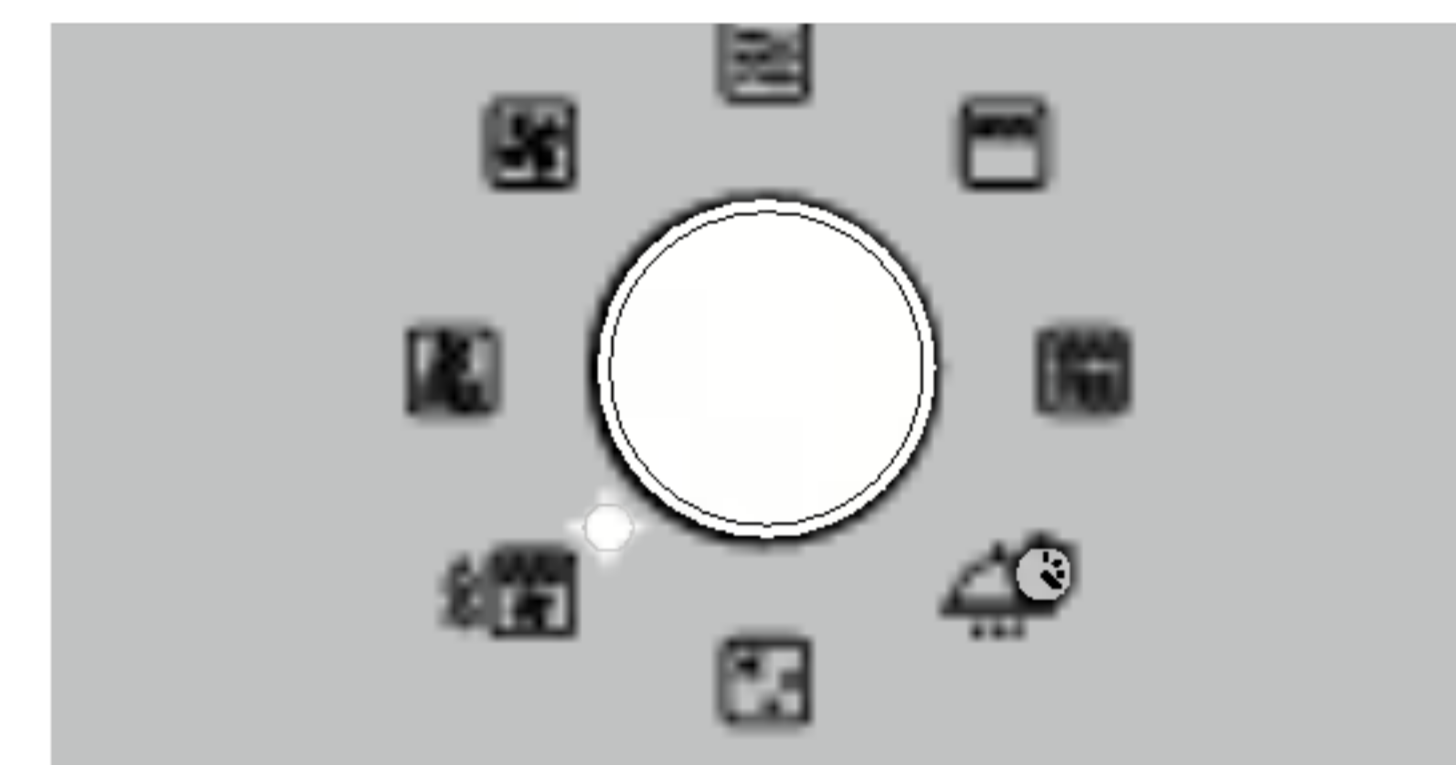
Questa funzione consente di combinare le funzioni ventilato e grill.

Consente di ridurre il tempo di cottura.

Premere **STOP CLEAR**

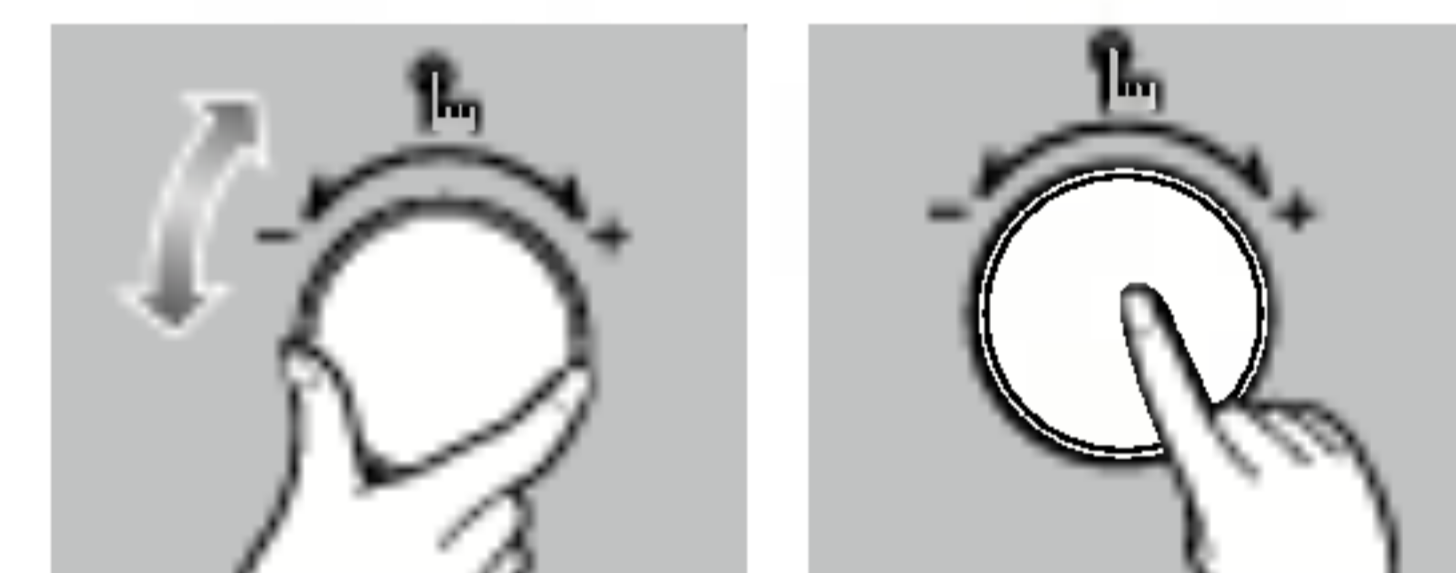


Ruotare il **MODE DIAL** su **SPEED HOT AIR**

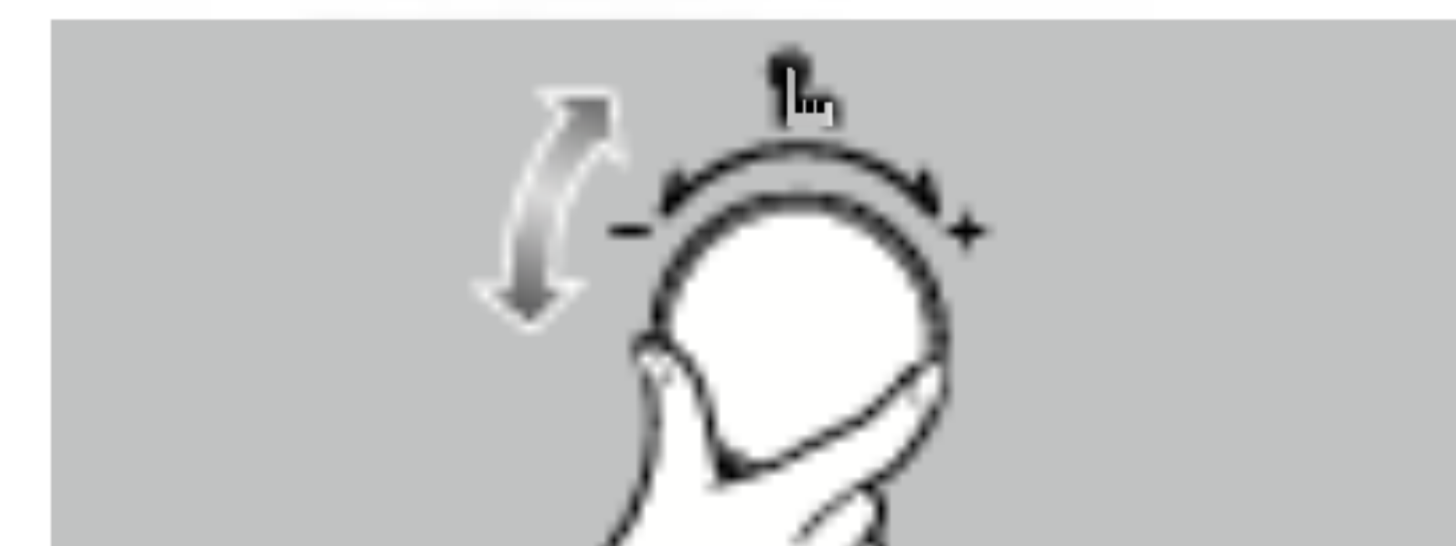


Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "230 °C".

Premere il **DIAL** per confermare la temperatura.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "20:00".



Premere **START**.



Il seguente esempio illustra come programmare il forno con potenza microonde a 600W (60%) e la temperatura ventilata di 200 °C per un tempo di cottura di 25 minuti.

Cottura nella modalità Conv. Combi

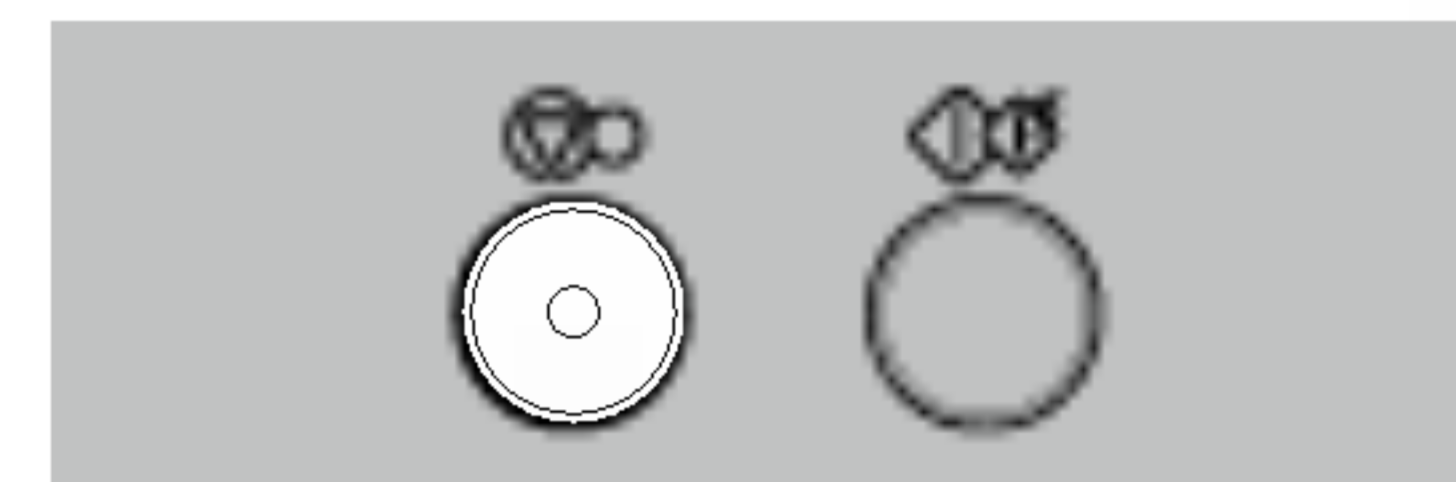


Il forno prevede un campo di temperature comprese tra 100 °C e ~ 250 °C. (la temperatura di 180 °C viene impostata automaticamente quando si seleziona la modalità ventilato combi).

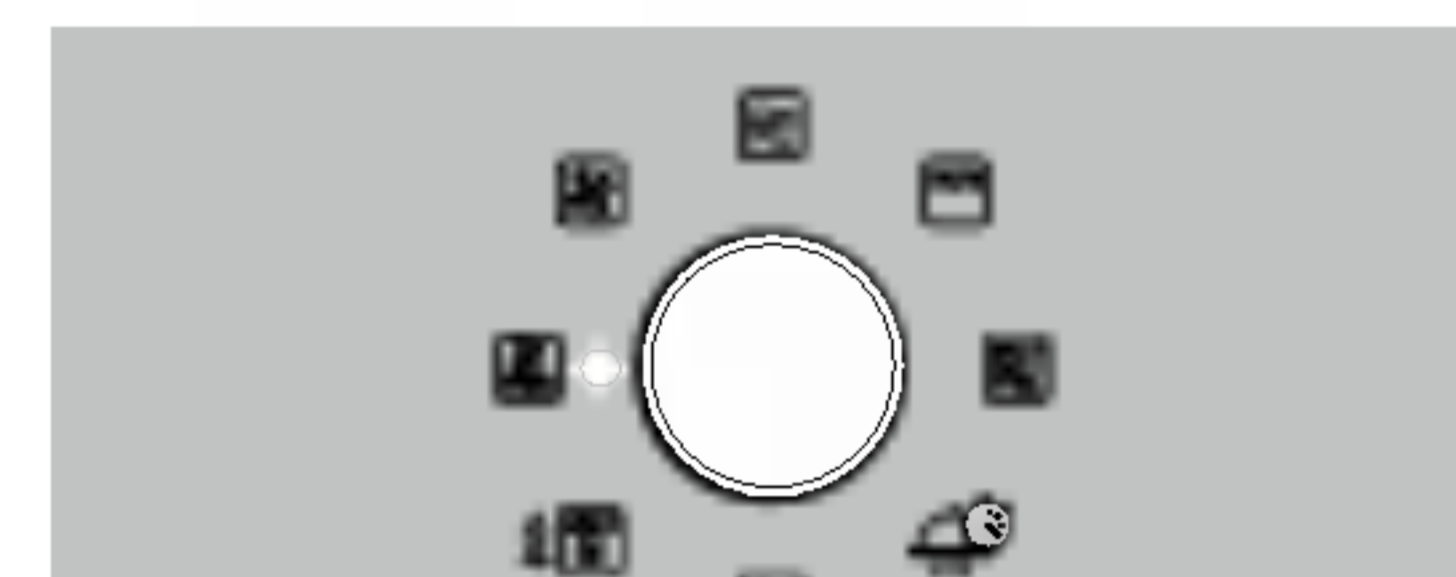
Nella modalità combi è possibile impostare tre tipi di livelli di potenza delle microonde (20%, 40% e 60%).

Potenza microonde	
(%)	(Watt)
20	200
40	400
60	600

Premere **STOP CLEAR**.



Ruotare il **MODE DIAL** su **CONV. COMBI**.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "600W".

Premere il **DIAL** per confermare la potenza.

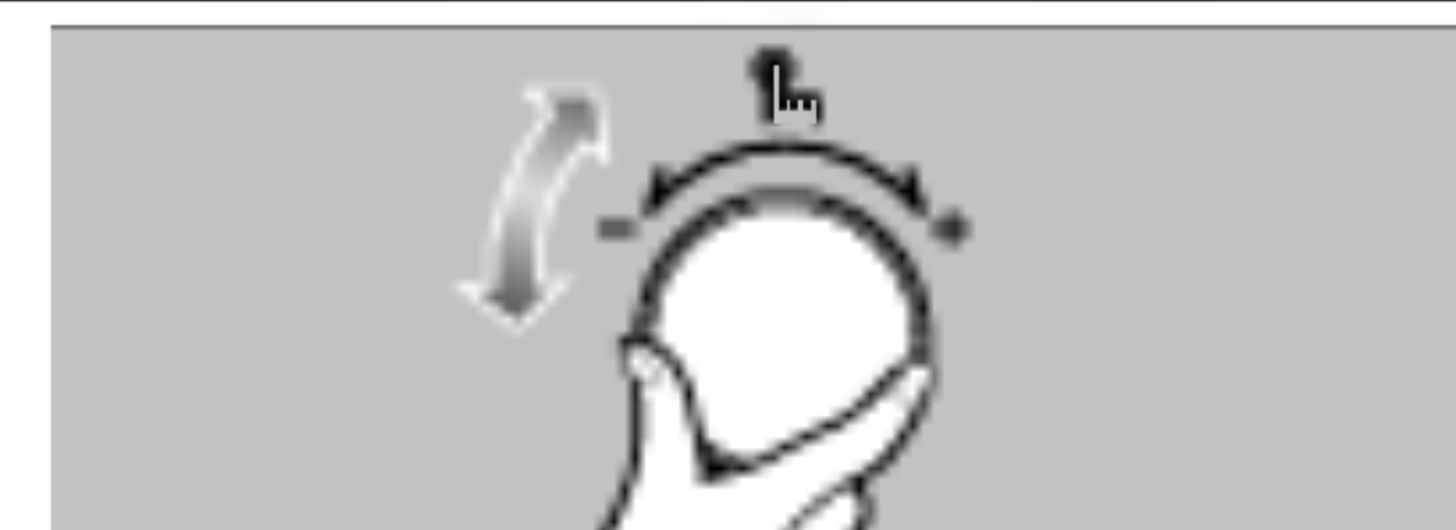


Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "200 °C".

Premere il **DIAL** per confermare la temperatura.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "25:00".



Premere **START**.

Quando l'apparecchio è in funzione, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando il **DIAL**. **Prestare attenzione nell'estrarre il cibo dal forno, in quanto il recipiente è bollente!**



Preriscaldamento nella modalità ventilata

Il seguente esempio illustra come preriscaldare il forno alla temperatura di 230 °C.



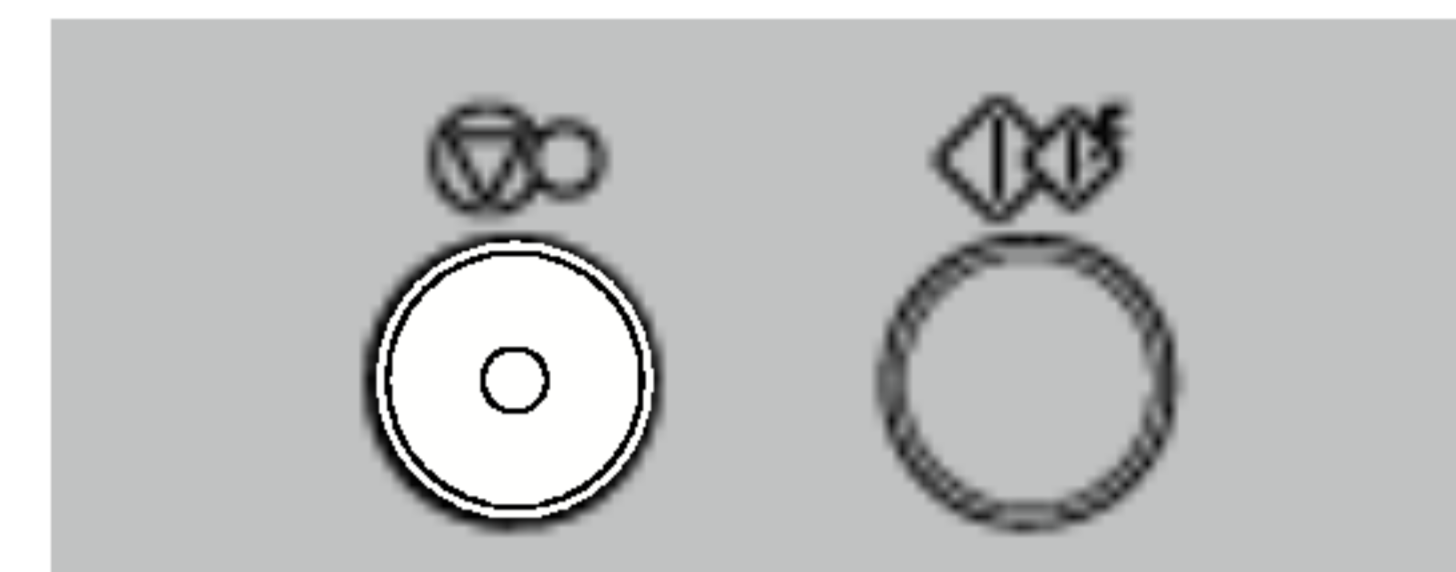
Il forno ventilata presenta un campo di temperature compreso tra 30 °C e ~ 250 °C (quando si seleziona la modalità Conv., la temperatura di 180 °C è impostata automaticamente).

* Il forno prevede una funzione di lievitazione alla temperatura di 40 °C. Potrebbe essere necessario attendere che il forno si raffreddi in quanto la funzione di lievitazione non è disponibile fintanto che l'apparecchio ha una temperatura superiore a 40 °C. Se, quando si utilizza questa funzione, la temperatura del forno è superiore a 70 °C, viene visualizzato il codice di errore "E-05".

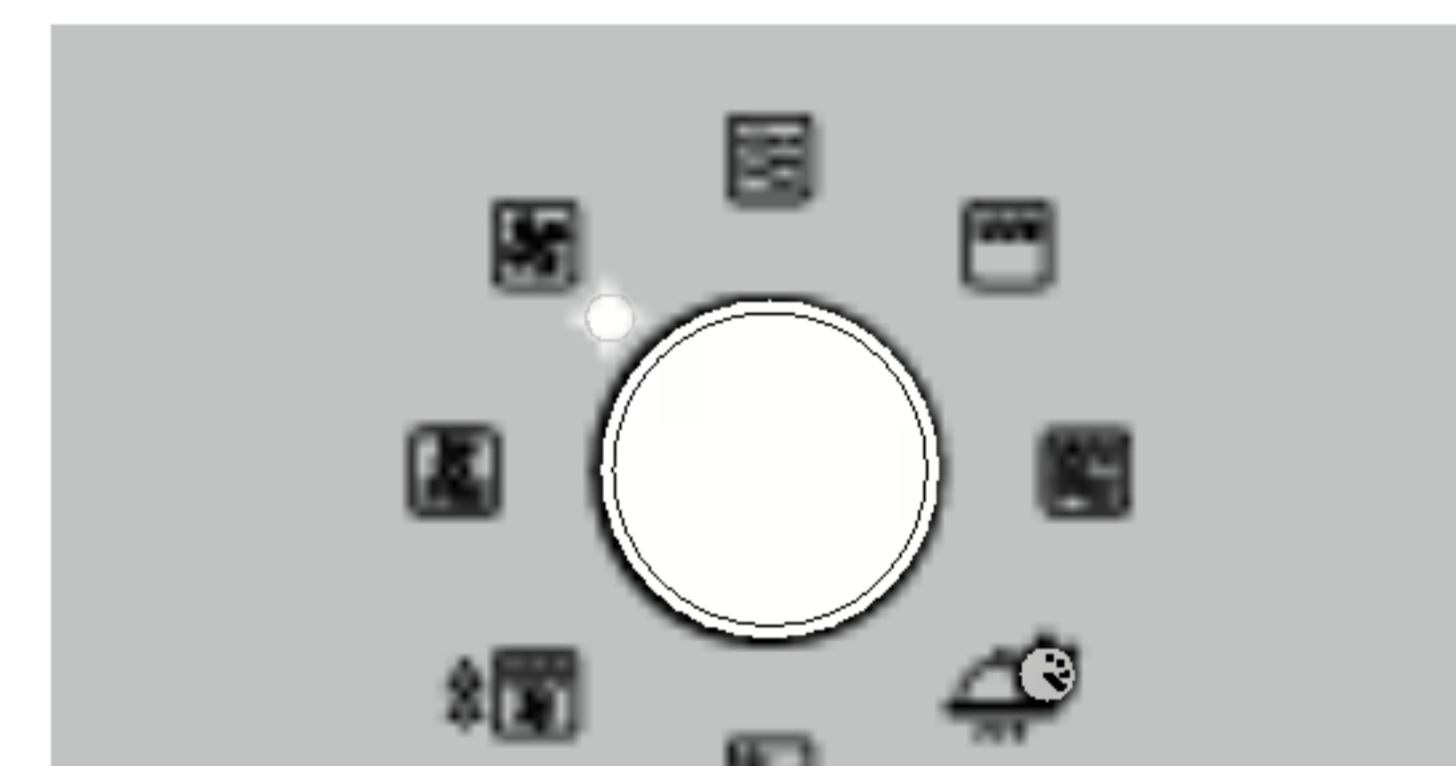
Il forno impiegherà qualche minuto per raggiungere la temperatura selezionata.

Il raggiungimento della temperatura corretta è segnalato dall'emissione di un segnale acustico. A questo punto è possibile porre il cibo in forno e avviare la funzione di cottura.

Premere **STOP CLEAR**.



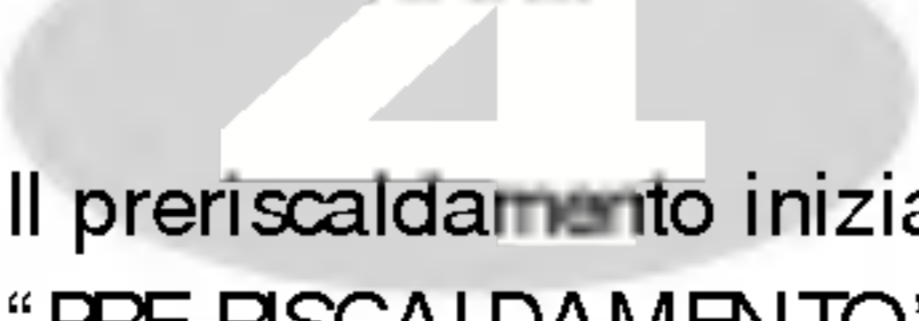
Ruotare il **MODE DIAL** su **CONV.**



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "230 °C".



Premere **START**.



Il preriscaldamento inizia quando sul display è visualizzato il messaggio "PRE-RISCALDAMENTO".



Cottura nella modalità ventilata

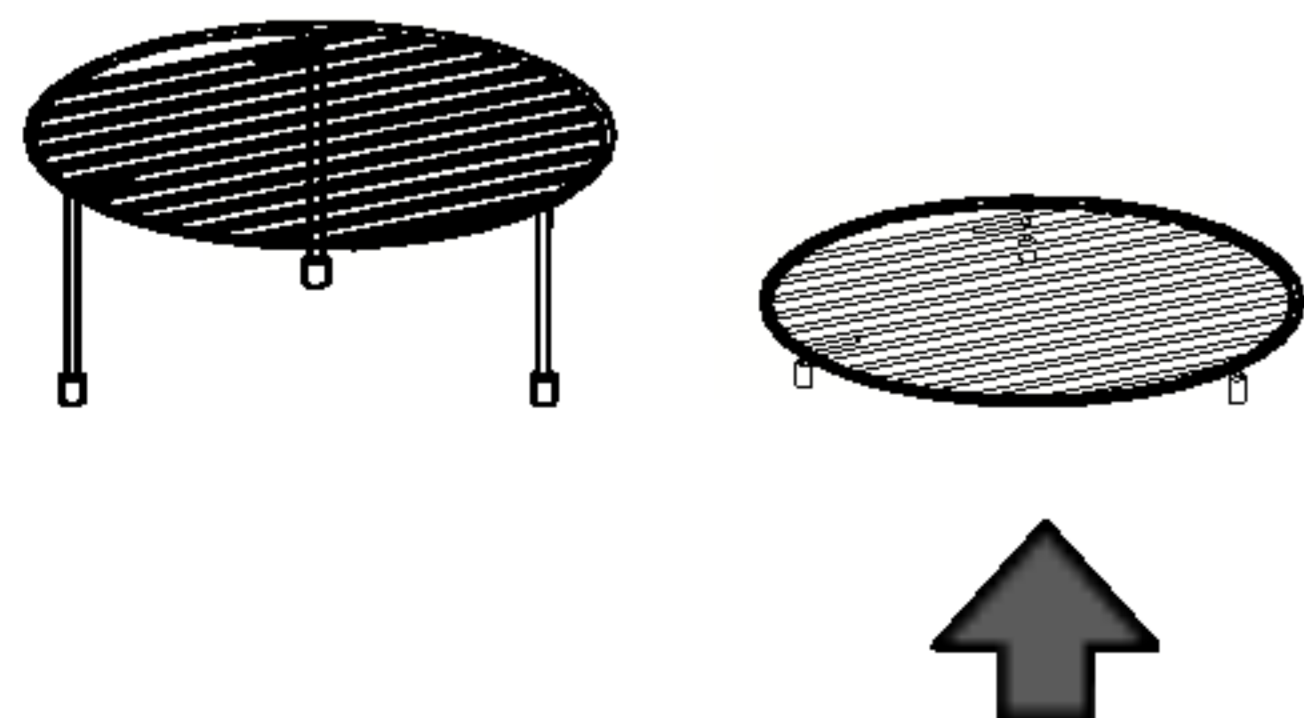
Il seguente esempio illustra come preriscaldare il forno e poi cuocervi una pietanza alla temperatura di 230 °C per 50 minuti.



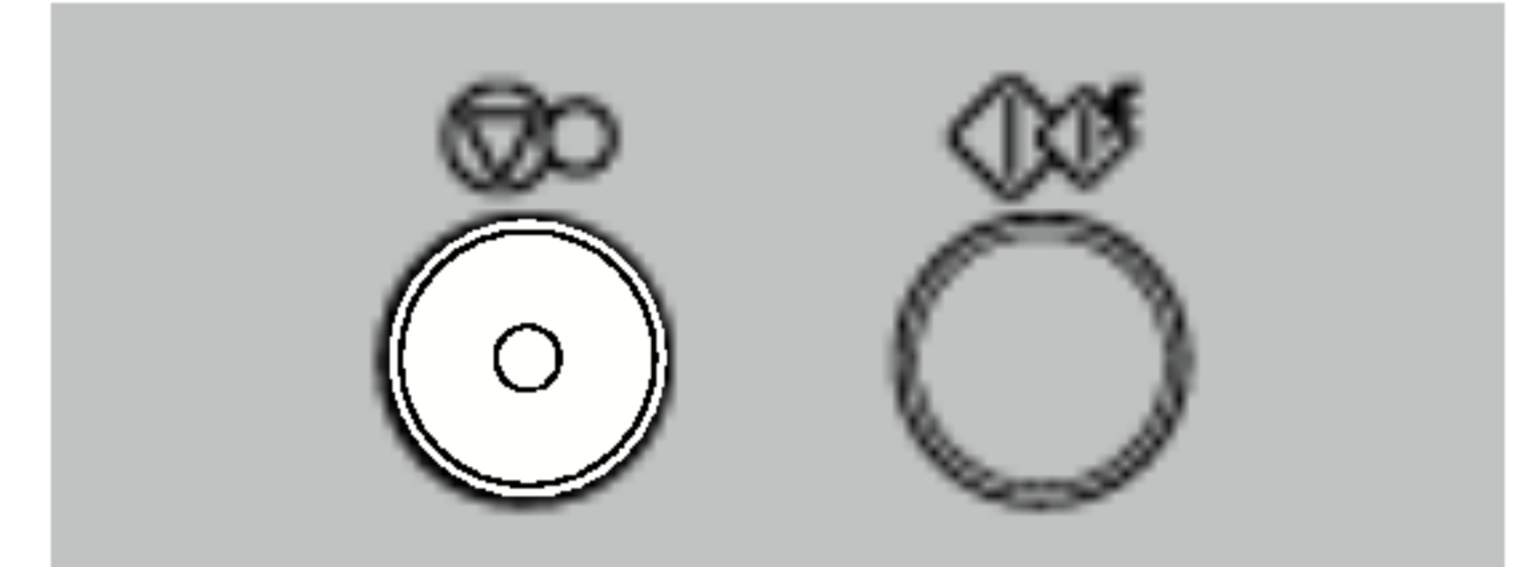
Il forno ventilata presenta un campo di temperature compreso tra 30 °C e ~ 250 °C (quando si seleziona la modalità Conv., la temperatura di 180 °C è impostata automaticamente).

Se non si imposta una determinata temperatura, il forno selezionerà automaticamente il valore di 180 °C; per modificare la temperatura di cottura, ruotare il selettore.

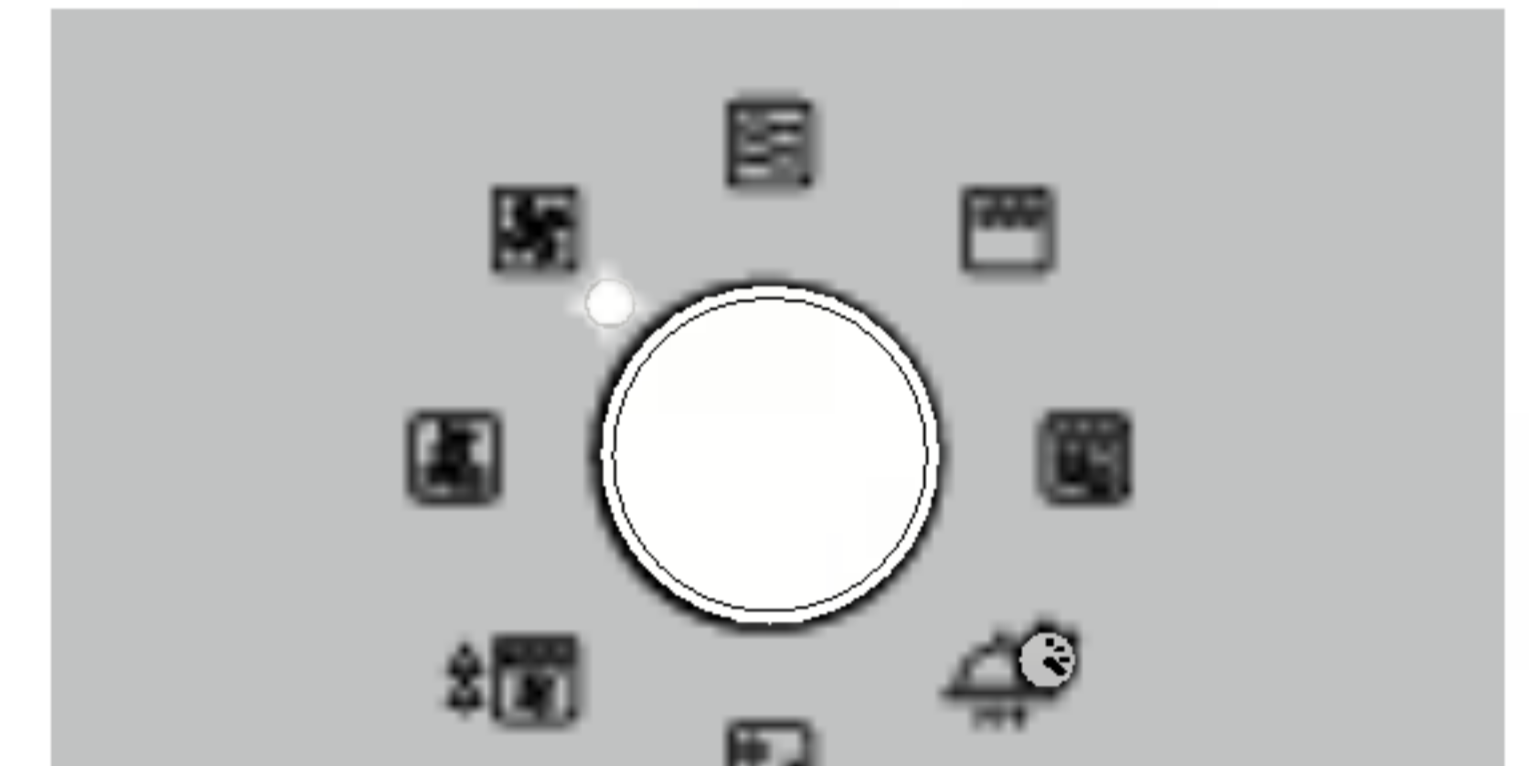
Durante la cottura in modalità forno ventilato, occorre usare l'apposita griglia bassa.



Premere **STOP CLEAR**.



Ruotare il **MODE DIAL** su **CONV.**



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "230 °C".

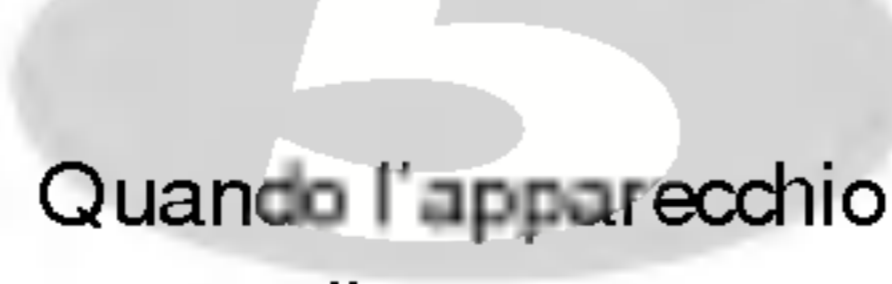
Premere il **DIAL** per confermare la temperatura.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "50:00".



Premere **START**.



Quando l'apparecchio è in funzione, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando il **DIAL**.



Cottura automatica

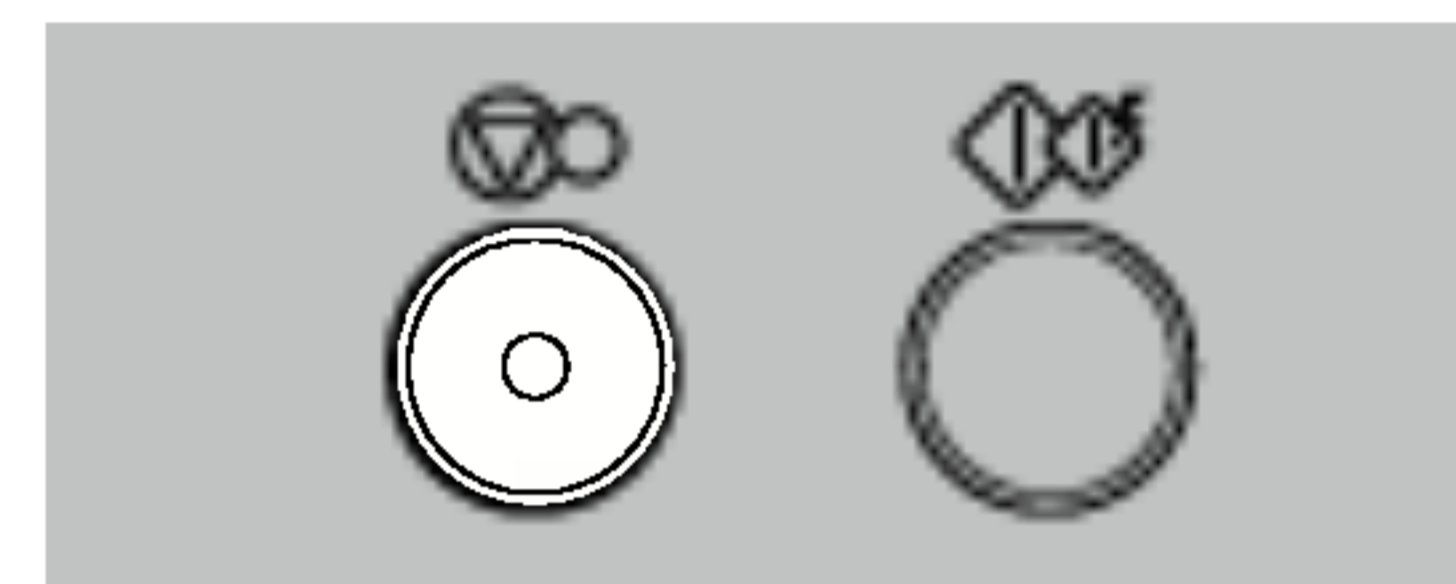
Il seguente esempio illustra come cuocere 0,6 kg di patate ripiene.



La funzione Cottura automatica consente di cucinare i piatti preferiti facilmente selezionando il tipo di alimento e immettendo il relativo peso.

<i>Categoria</i>	<i>AUTO COOK</i>
<i>Patate Ripiene</i>	<i>Ac 1</i>
<i>Verdura Fresca</i>	<i>Ac 2</i>
<i>Verdura Congelata</i>	<i>Ac 3</i>
<i>Riso/ Pasta</i>	<i>Ac 4</i>
<i>Pesce Fresco</i>	<i>Ac 5</i>
<i>Zuppa/ Salsa</i>	<i>Ac 6</i>
<i>Pasto Congelato</i>	<i>Ac 7</i>
<i>Pizza Congelata</i>	<i>Ac 8</i>
<i>Gratin</i>	<i>Ac 9</i>
<i>Pizza Fresca</i>	<i>Ac 10</i>
<i>Torta</i>	<i>Ac 11</i>
<i>Pane</i>	<i>Ac 12</i>

Premere **STOP/ CLEAR**.

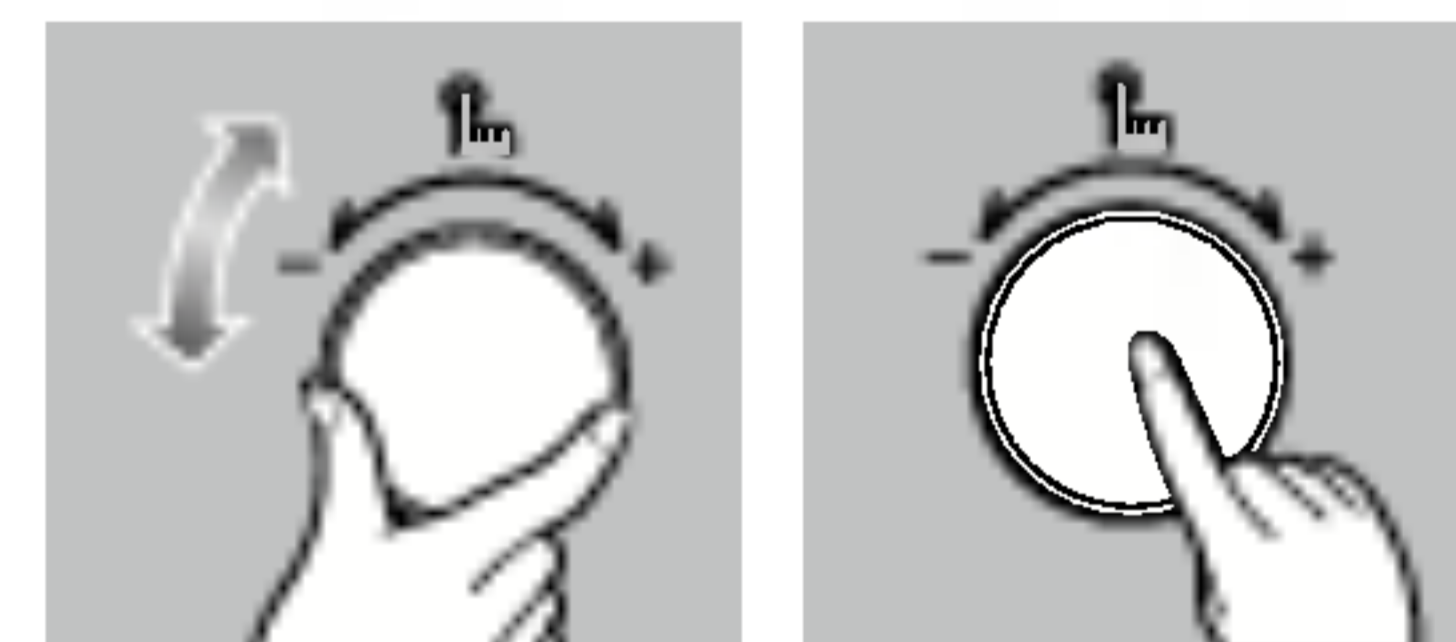


Premere **AUTO COOK**.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "Ac 1".

Premere il **DIAL** per confermare la categoria.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "0.6kg".

Premere **START**.



GUIDA ALLA FUNZIONE DI COTTURA AUTOMATICA

Funzione	Categoria	Peso massimo	Utensile	Temp. alimento	Istruzioni														
Cottura automatica	Patate Ripiene (Ac 1)	0,1 ~ 1,0 kg	Sul piatto in vetro	Ambiente	Scegliere patate di medie dimensioni del peso di 170 ~ 200g. Lavare e asciugare le patate. Forare più volte le patate con i rebbi della forchetta. Porre le patate sul piatto in vetro. Regolare il peso e premere Start. Dopo la cottura, rimuovere le patate dal forno. Lasciare riposare il piatto coperto con pellicola per 5 minuti. ATTENZIONE: La griglia e il resto del forno sono molto CALDI. Utilizzare guanti da forno.														
	Verdura Fresca (Ac 2)	0,2 ~ 0,8 kg	Terrina idonea per forno a microonde	Ambiente	Porre la verdura in una terrina idonea per forno a microonde. Aggiungere acqua. Coprire con pellicola. Dopo la cottura, mescolare e lasciare riposare per 2 minuti. Aggiungere acqua quanto basta. ** 0,2 kg ~ 0,4 kg : 2 Cucchiaini da tavola ** 0,5 kg ~ 0,8 kg : 4 Cucchiaini da tavola														
	Verdura Congelata (Ac 3)	0,2 ~ 0,8 kg	Terrina idonea per forno a microonde	Surgelata	Porre la verdura in una terrina idonea per forno a microonde. Aggiungere acqua. Coprire con pellicola. Durante la cottura, il forno emette un segnale acustico. Mescolare e premere il pulsante Start. Dopo la cottura, mescolare e lasciare riposare per 2 minuti. Aggiungere acqua quanto basta. ** 0,2 kg ~ 0,4 kg : 2 Cucchiaini da tavola ** 0,5 kg ~ 0,8 kg : 4 Cucchiaini da tavola														
	Riso/ Pasta (Ac 4)	0,1 ~ 0,3 kg	Terrina idonea per forno a microonde	Ambiente	Lavare il riso o la pasta. Scolare l'acqua. Porre il riso/ pasta e l'acqua bollente con 1/4 - 1 cucchiaino di sale in una terrina larga e profonda. <table border="1" data-bbox="1448 1535 2585 1724"> <thead> <tr> <th>Peso</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Coperchio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Riso</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Si/ Angolo con prese d'aria</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>700ml</td> <td>1000ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> ** Riso – Dopo la cottura, lasciare riposare coperto per 5 minuti o fino a quando l'acqua non è assorbita. ** Pasta – Durante la cottura, mescolare più volte. Dopo la cottura, lasciare riposare 1 o 2 minuti. Passare la pasta sotto l'acqua fredda.	Peso	100g	200g	300g	Coperchio	Riso	200ml	400ml	600ml	Si/ Angolo con prese d'aria	Pasta	400ml	700ml	1000ml
Peso	100g	200g	300g	Coperchio															
Riso	200ml	400ml	600ml	Si/ Angolo con prese d'aria															
Pasta	400ml	700ml	1000ml	No															

<i>Funzione</i>	<i>Categoria</i>	<i>Peso massimo</i>	<i>Utensile</i>	<i>Temp. alimento</i>	<i>Istruzioni</i>
<i>Cottura automatica</i>	Pesce Fresco (Ac 5)	0,1 ~ 0,6 kg	Piatto piano idoneo per microonde	Da frigorifero	<p>Pesce intero, filetti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pesce oleoso: salmone, sgombro - Pesce bianco: merluzzo, eglefino <p>Porre su un solo strato in un piatto grande e piano idoneo per microonde. Spruzzare con succo di limone. Coprire bene il piatto con pellicola trasparente e praticare fori in più punti. Porre sul piatto rotante in vetro. Regolare il peso e premere Start. Dopo la cottura, rimuovere il piatto dal forno. Lasciare riposare per 3 minuti prima di servire.</p>
	Zuppa/ Salsa (Ac 6)	0,2 ~ 0,6 kg	Terrina per forno a microonde	Ambiente	<p>Versare la zuppa/ salsa in una terrina idonea per microonde. Coprire con un coperchio o pellicola trasparente. Dopo aver riscaldato, mescolare. Lasciare riposare per 2 minuti con il coperchio. Quindi mescolare nuovamente.</p>
	Pasto Congelato (Ac 7)	0,3 ~ 0,6 kg	Vaschetta della confezione sulla griglia bassa	Da frigorifero	<p>RI MUOVERE IL CARTONE E LA PELLICOLA PROTETTIVA SULLA CONFEZIONE</p> <p>Posizionare sul piatto distanziatore basso e sul piatto in vetro. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1 ~ 2 minuti prima di servire.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piatti mescolabili, per esempio : Spaghetti al ragù, stufato di manzo, ecc. Per un riscaldamento uniforme, mescolare una volta durante la cottura. - Piatti non mescolabili, per esempio : Lasagne, Manzo alla Parmentier, ecc.
	Pizza Congelata (Ac 8)	0,1 ~ 0,4 kg	Griglia bassa	Da frigorifero	<p>Questa funzione consente di riscaldare pezzi di pizza conservata in frigorifero. Posizionare la pizza estratta dal frigorifero sulla griglia bassa. Dopo la cottura, estrarre immediatamente dal forno. Lasciare riposare per 1 ~ 2 minuti.</p>

<i>Funzione</i>	<i>Categoria</i>	<i>Peso massimo</i>	<i>Utensile</i>	<i>Temp. alimento</i>	<i>Istruzioni</i>
<i>Cottura automatica</i>	Gratin (Ac 9)	0,5 ~ 1,2 kg	Piatto idoneo per microonde sulla griglia bassa	Ambiente	<p>Utilizzare questo pulsante per cuocere piatti gratinati fatti in casa.</p> <p>* Patate gratinate *</p> <p>Ingredienti 400 g di patate 100 g di cipolla (tagliata fine) 2/3 di un cucchiaio da tavola di burro 3 fette di pancetta affumicata 350 g di besciamella 80 g di mozzarella a cubetti Sale, pepe nero</p> <p>(Besciamella) 3 cucchiaini da tavola di burro, 5 cucchiaini da tavola di farina, 2 tazze e mezzo di latte. Porre il burro in una terrina grande. Mettere in forno sulla funzione Micro a potenza HIGH fino a far sciogliere il burro. Aggiungere la farina e cuocere a microonde per 2 minuti al livello di potenza HIGH. Aggiungere latte, sale e pepe nero. Cuocere a microonde al livello di potenza HIGH per 15 minuti. (Durante la cottura, mescolare più volte).</p> <p>Istruzioni</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuocere le patate per 7 ~ 8 minuti in modalità Micro al livello di potenza HIGH. Quindi pelare e affettare a dadini. Aggiungere sale, pepe. 2. Unire le cipolle e il burro in una terrina. Cuocere a microonde al livello di potenza HIGH per 2 minuti. 3. Versare un terzo della besciamella nel piatto del gratin. Aggiungere le patate, le cipolle e la pancetta affumicata. Coprire con il resto della besciamella. 4. Cospargere con il formaggio. Posizionare sulla griglia bassa e sul piatto in vetro. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.

<i>Funzione</i>	<i>Categoria</i>	<i>Peso massimo</i>	<i>Utensile</i>	<i>Temp. alimento</i>	<i>Istruzioni</i>																																										
<i>Cottura automatica</i>	Pizza Fresca (Ac 10)	0,7 ~ 1,0 kg	Piatto in metallo sulla griglia bassa	Ambiente	<p><u>Pizza al pomodoro</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Impasto</th> <th>1,0 kg</th> <th>0,7 kg</th> <th>Altri</th> <th>1.0 kg</th> <th>0.7 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lievito secco (g)</td> <td>6</td> <td>4</td> <td>Conserva di pomodoro (cucchiaini da tavola)</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Farina multiuso (g)</td> <td>280</td> <td>200</td> <td>Pomodori pelati (g)</td> <td>250</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>Acqua tiepida (ml)</td> <td>140</td> <td>100</td> <td>Salsiccia a cubetti (g)</td> <td>40</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Zucchero (g)</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>Prosciutto cotto (g)</td> <td>70</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Sale (g)</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>Mozzarella a cubetti (g)</td> <td>150</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Olio vegetale (cucchiaini da tavola)</td> <td>2</td> <td>1^{1/2}</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> Unire farina, lievito, zucchero, sale e acqua tiepida. Aggiungere l'olio e amalgamare bene l'impasto. Lasciare riposare per 15 ~ 25 minuti nella funzione Conv. a 40 °C. Dopodiché, lavorare ancora l'impasto. Scolare i pomodori pelati. Ungere il piatto di metallo con l'olio. Distribuire l'impasto sul piatto di metallo. Punzecchiare la superficie dell'impasto con una forchetta. Versare la conserva di pomodoro e i pomodori pelati. Disporre gli altri ingredienti sulla pizza. Cospargere la mozzarella sulla pizza. Scegliere il menu e premere Start a forno vuoto. Al termine del periodo di preriscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Aprire la porta e porre l'impasto guarnito sul piatto distanziatore basso sul piatto rotante in vetro. Premere Start per continuare la cottura. Dopo la cottura, rimuovere la pizza dal forno e servire. 	Impasto	1,0 kg	0,7 kg	Altri	1.0 kg	0.7 kg	Lievito secco (g)	6	4	Conserva di pomodoro (cucchiaini da tavola)	4	3	Farina multiuso (g)	280	200	Pomodori pelati (g)	250	180	Acqua tiepida (ml)	140	100	Salsiccia a cubetti (g)	40	30	Zucchero (g)	5	5	Prosciutto cotto (g)	70	50	Sale (g)	3	3	Mozzarella a cubetti (g)	150	100	Olio vegetale (cucchiaini da tavola)	2	1 ^{1/2}			
Impasto	1,0 kg	0,7 kg	Altri	1.0 kg	0.7 kg																																										
Lievito secco (g)	6	4	Conserva di pomodoro (cucchiaini da tavola)	4	3																																										
Farina multiuso (g)	280	200	Pomodori pelati (g)	250	180																																										
Acqua tiepida (ml)	140	100	Salsiccia a cubetti (g)	40	30																																										
Zucchero (g)	5	5	Prosciutto cotto (g)	70	50																																										
Sale (g)	3	3	Mozzarella a cubetti (g)	150	100																																										
Olio vegetale (cucchiaini da tavola)	2	1 ^{1/2}																																													

<i>Funzione</i>	<i>Categoria</i>	<i>Peso massimo</i>	<i>Utensile</i>	<i>Temp. alimento</i>	<i>Istruzioni</i>								
<i>Cottura automatica</i>	Torta (Ac 11)	0,5 kg	Griglia bassa (teglia 9x9x2 pollici)	Ambiente	<p><u>Pan di Spagna</u></p> <table> <tr> <td>4 uova</td> <td>2 cucchiai da tavola di burro o margarina, fuso</td> </tr> <tr> <td>123 g di zucchero</td> <td>118 g di farina multiuso</td> </tr> <tr> <td>3 g di sale</td> <td>1 cucchiaino di vaniglia</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ungere una teglia da torta di dimensioni 9x9x2 pollici. Mettere da parte. Mescolare la farina. Mettere da parte. 2. In una terrina sbattere le uova con un mixer elettrico ad alta velocità per 4 minuti o finché non sono montate. Aggiungere gradualmente zucchero, sale e burro, frullare a media velocità per 4 - 5 minuti o fino a raggiungere una consistenza leggera e spugnosa. Aggiungere l'impasto secco, frullare a bassa velocità fino ad amalgamare il tutto. 3. Versare l'impasto nella teglia preparata. 4. Scegliere il menu e premere Start a forno vuoto. 5. Al termine del periodo di preriscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Aprire la porta e porre il dolce sul piatto distanziatore basso sul piatto rotante in vetro. Premere Start per continuare la cottura. 6. Dopo la cottura, rimuovere il dolce dal forno e lasciare riposare. 	4 uova	2 cucchiai da tavola di burro o margarina, fuso	123 g di zucchero	118 g di farina multiuso	3 g di sale	1 cucchiaino di vaniglia		
	4 uova	2 cucchiai da tavola di burro o margarina, fuso											
123 g di zucchero	118 g di farina multiuso												
3 g di sale	1 cucchiaino di vaniglia												
Pane (Ac 12)	0,5 kg	Griglia bassa (teglia di dimensioni 9x5 pollici)	Ambiente	<p><u>Pane bianco</u></p> <table> <tr> <td>275 g di farina forte</td> <td>1/2 albume d'uovo</td> <td>35 g di acqua tiepida</td> </tr> <tr> <td>5 g di lievito</td> <td>1/2 tuorlo d'uovo</td> <td>95 g di latte tiepido</td> </tr> <tr> <td>30 g di zucchero</td> <td>2 g di sale</td> <td>25 g di burro, non sciolto</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Unire tutti gli ingredienti in una terrina grande. Lavorare l'impasto fino a renderlo uniforme ed elastico con il mixer elettrico. Formare una palla con l'impasto. Riporlo in una terrina unta. Coprire. 2. Lasciare riposare l'impasto fino a farlo raddoppiare (per circa 30 - 60 minuti) nella funzione Conv. a 40 °C 3. Punzecchiare l'impasto. Rilavorarlo e dargli una forma ovale. 4. Riporlo su una teglia da forno unta (9x5 pollici). Riscaldare come sopra fino a quando l'impasto non è ben lievitato. 5. Scegliere il menu e premere Start a forno vuoto. 6. Al termine del periodo di preriscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Aprire la porta e porre il dolce sulla griglia bassa sul piatto rotante in vetro. Premere Start per continuare la cottura. 7. Dopo la cottura, rimuovere dal forno e lasciare riposare. 	275 g di farina forte	1/2 albume d'uovo	35 g di acqua tiepida	5 g di lievito	1/2 tuorlo d'uovo	95 g di latte tiepido	30 g di zucchero	2 g di sale	25 g di burro, non sciolto
275 g di farina forte	1/2 albume d'uovo	35 g di acqua tiepida											
5 g di lievito	1/2 tuorlo d'uovo	95 g di latte tiepido											
30 g di zucchero	2 g di sale	25 g di burro, non sciolto											

Cottura Rapida

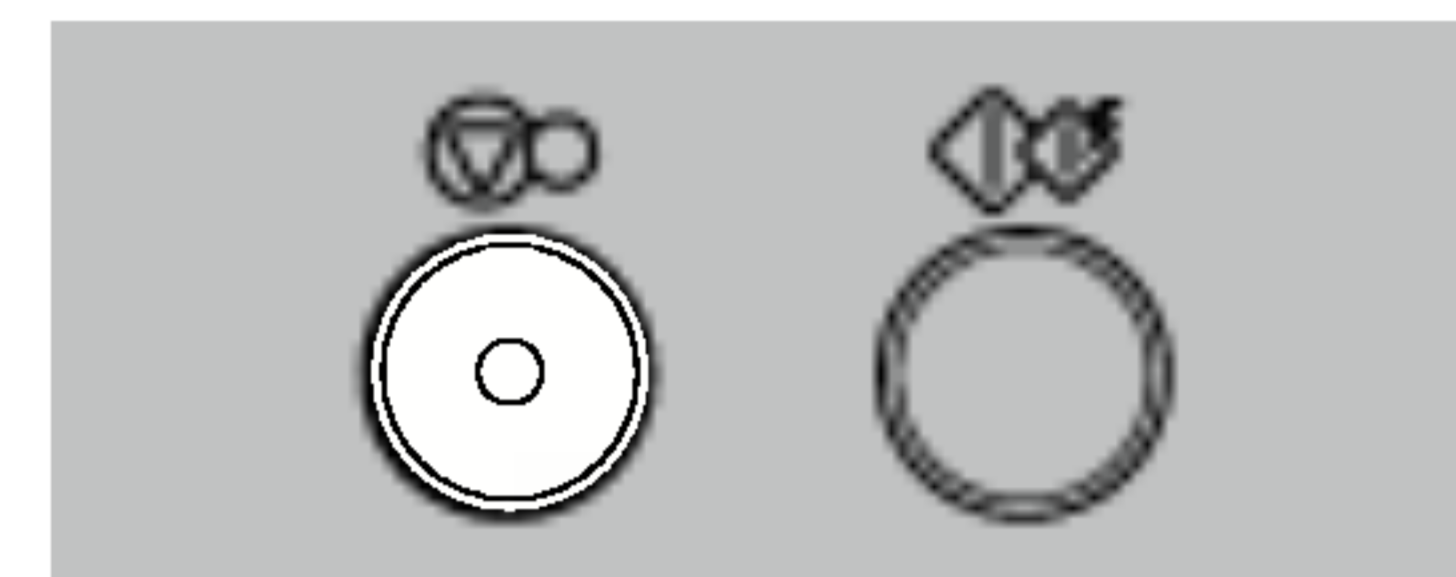
Il seguente esempio illustra come cuocere 0,4 kg di pizza congelata.



La funzione Cottura rapida consente di cucinare la maggior parte dei piatti preferiti velocemente selezionando il tipo di alimento e il relativo peso.

Categoria	SPEED COOK
Pizza Congelata	Sc 1
Patatine	Sc 2
Salsicce	Sc 3
Kebab	Sc 4
Roast Beef	Sc 5
Maiale Arrostito	Sc 6
Pollo Intero	Sc 7
Cosce di Pollo	Sc 8

Premere **STOP CLEAR**.

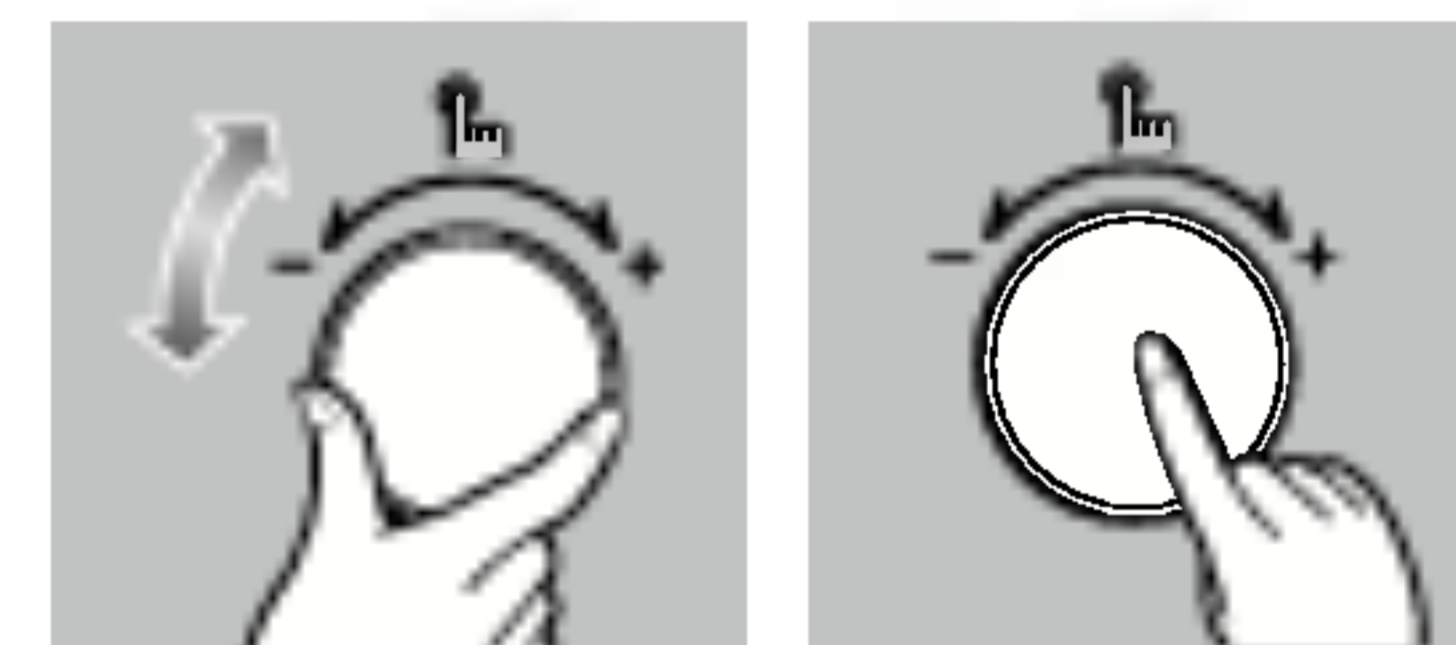


Premere **SPEED COOK**.



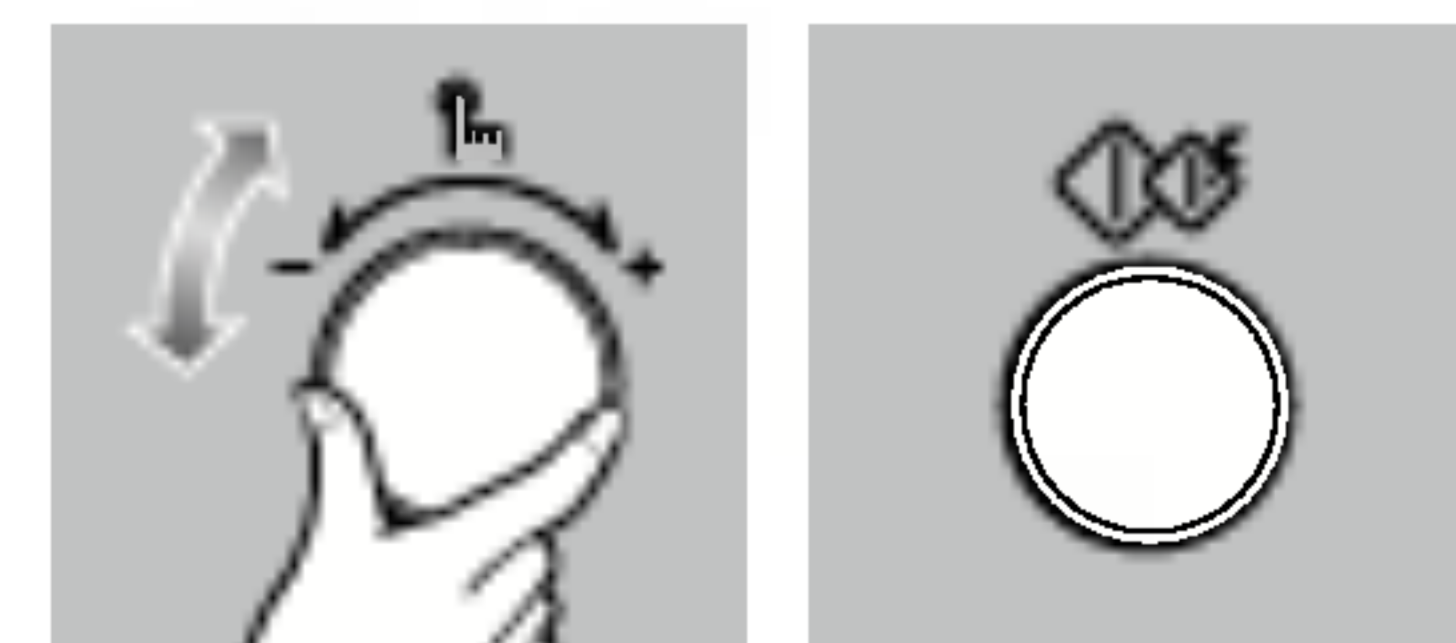
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "Sc 1".

Premere il **DIAL** per confermare la categoria.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "0.4kg".

Premere **START**.



GUIDA ALLA FUNZIONE DI COTTURA RAPIDA

Funzione	Categoria	Peso massimo	Utensile	Temp. alimento	Istruzioni
Cottura rapida	Pizza Congelata (Sc 1)	0,1 ~ 0,5 kg	Griglia bassa	Da frigorifero	Questa funzione consente di cuocere la pizza surgelata. Rimuovere l'imballo e posizionare sulla griglia bassa. Dopo la cottura, lasciare riposare.
	Patatine (Sc 2)	0,2 ~ 0,4 kg	Piatto in metallo sulla griglia alta	Da frigorifero	Stendere le patate surgelate sul piatto in metallo sulla griglia alta. Per risultati ottimali, formare un solo strato. Dopo la cottura, rimuovere dal forno e lasciare riposare.
	Salsicce (Sc 3)	0,1 ~ 0,5 kg	Griglia alta	Da frigorifero	Rimuovere l'imballo. Praticare piccoli tagli in superficie. Infornare sulla griglia alta. Quando si avverte il segnale acustico, girare la carne e premere Start per continuare. Dopo la cottura, estrarre dal forno e servire.
	Kebab (Sc 4)	0,2 ~ 0,8 kg	Griglia alta	Da frigorifero	<p>Spiedini di carne</p> <p>600 g di carne 2 cucchiai da tavola di olio di oliva,</p> <p>1 cipolla grande sale, pepe</p> <p>Tagliare la carne in pezzi piccoli e uguali. Grigliare la cipolla e separarne il succo. Unire il succo di cipolla all'olio di oliva. Cospargere i bocconcini di carne con olio di oliva e succo di cipolla per 3 ~ 4 ore. Infilare gli stecchini di legno nei bocconcini di carne. Infilare lo stecchino proprio al centro del bocconcino di carne. Infornare gli spiedini sulla griglia alta. Quando si avverte il segnale acustico, girare gli spiedini e premere Start per continuare. Dopo la cottura, estrarre dal forno</p> <p>Spiedini di pollo</p> <p>600 g di pollo a bocconcini 2 cucchiai da tavola di olio di oliva,</p> <p>1 Cipolla grande 2 cucchiariate di zafferano sale</p> <p>Lasciare riposare i bocconcini di pollo coperti con succo di cipolla, zafferano, sale e olio di oliva per circa 3 ~ 4 ore. Infilare gli stecchini di legno nei bocconcini di pollo. Infilare lo stecchino proprio al centro del bocconcino di pollo. Infornare gli spiedini sulla griglia alta. Quando si avverte il segnale acustico, girare gli spiedini e premere Start per continuare. Dopo la cottura, estrarre dal forno.</p>

<i>Funzione</i>	<i>Categoria</i>	<i>Peso massimo</i>	<i>Utensile</i>	<i>Temp. alimento</i>	<i>Istruzioni</i>
Cottura rapida	Roast Beef (Sc 5)	0,5 ~ 1,5 kg	Griglia bassa Sul piatto in metallo	Da frigorifero	Spennellare il vitello con margarina o burro fuso. Posizionare sulla griglia bassa e sul piatto in metallo. Quando si avverte il segnale acustico, girare e premere Start per continuare. Dopo la cottura, lasciare riposare il piatto coperto per 10 minuti.
	Maiale Arrostito (Sc 6)	0,5 ~ 1,5 kg	Griglia bassa Sul piatto in metallo	Da frigorifero	Togliere il grasso dal maiale. Spennellare il maiale con margarina o burro fuso. Infornare sulla griglia bassa e sul piatto in metallo. Quando si avverte il segnale acustico, girare e premere Start per continuare. Dopo la cottura, lasciare riposare il piatto coperto per 10 minuti prima di servire.
	Pollo Intero (Sc 7)	0,8 ~ 1,5 kg	Griglia bassa Sul piatto in metallo	Da frigorifero	Lavare e asciugare la pelle. Spennellare il pollo con margarina o burro fuso. Posizionare il pollo con il petto verso il basso sulla griglia bassa appoggiata sul piatto in metallo. Quando si avverte il segnale acustico, girare e premere Start per continuare. Dopo la cottura, lasciare riposare coperto con la pellicola per 10 minuti.
	Cosce di Pollo (Sc 8)	0,2 ~ 0,8 kg	Griglia alta Sul piatto in metallo	Da frigorifero	Lavare e asciugare la pelle. Punzecchiare la pelle. Spennellare le cosce di pollo con margarina o burro fuso. Infornare sulla griglia alta appoggiata sul piatto in metallo. Quando si avverte il segnale acustico, girare e premere Start per continuare. Dopo la cottura, lasciare riposare coperto con la pellicola per 2 ~ 5 minuti.

Modalità Steam Chef

Il seguente esempio illustra come cuocere 0,6 kg di molluschi.

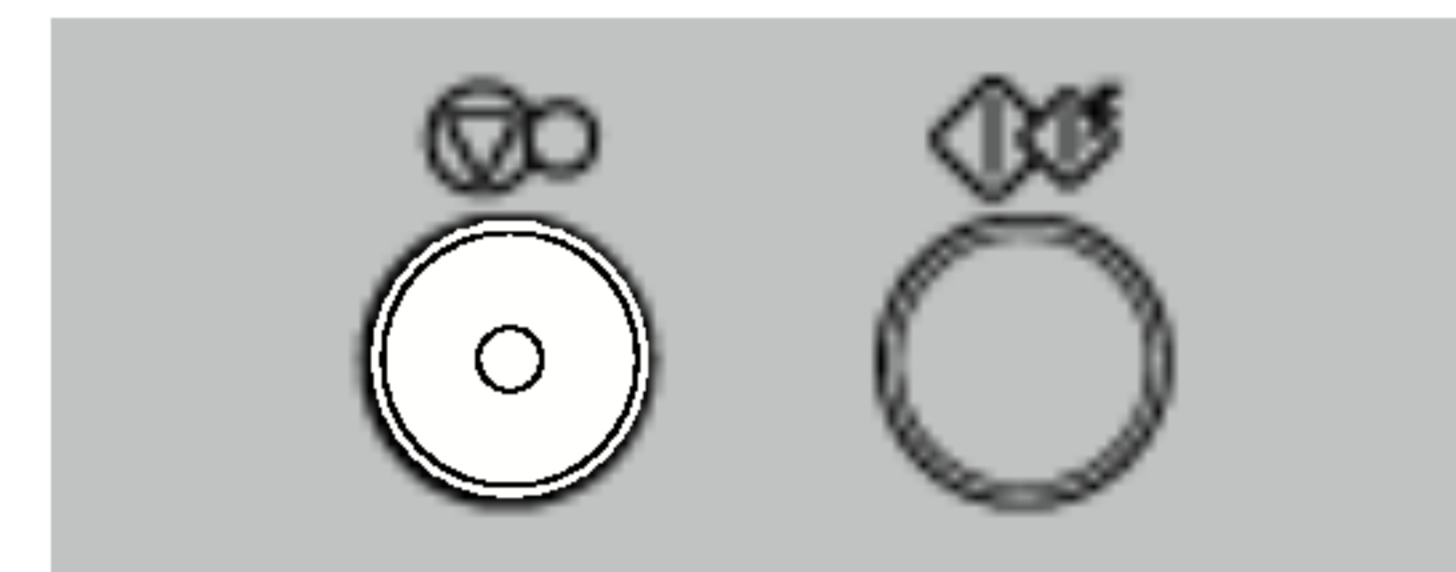
Questa funzione consente la cottura a vapore.

ATTENZIONE

1. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere una pentola a vapore dal forno. È molto calda.
2. Non collocare una pentola a vapore calda su un tavolo in vetro o un luogo che possa fondere facilmente. Utilizzare sempre un sottopentola o un vassoio.
3. Nell'utilizzare questa pentola a vapore, versare almeno 400 ml di acqua prima dell'uso. Una quantità d'acqua inferiore a 400ml può causare una cottura incompleta, il rischio di incendio o danni irreparabili al prodotto.
4. Prestare attenzione nel maneggiare la pentola a vapore piena d'acqua.
5. Quando si utilizza la PENTOLA A VAPORE, il coperchio e la relativa vaschetta devono essere posizionati correttamente. Se non si posizionano il coperchio e la vaschetta della pentola a vapore, le uova o le castagne esplodono.
6. Non utilizzare mai questa pentola a vapore con un prodotto di diverso modello per non incorrere nel pericolo di incendio o di danno irreversibile al prodotto.

Categoria	Steam Chef
Frutti di mare al Vapore	St 1
Carne al Vapore	St 2
Pollo al Vapore	St 3
Verdure al Vapore	St 4
Frutta al Vapore	St 5

Premere **STOP CLEAR**.

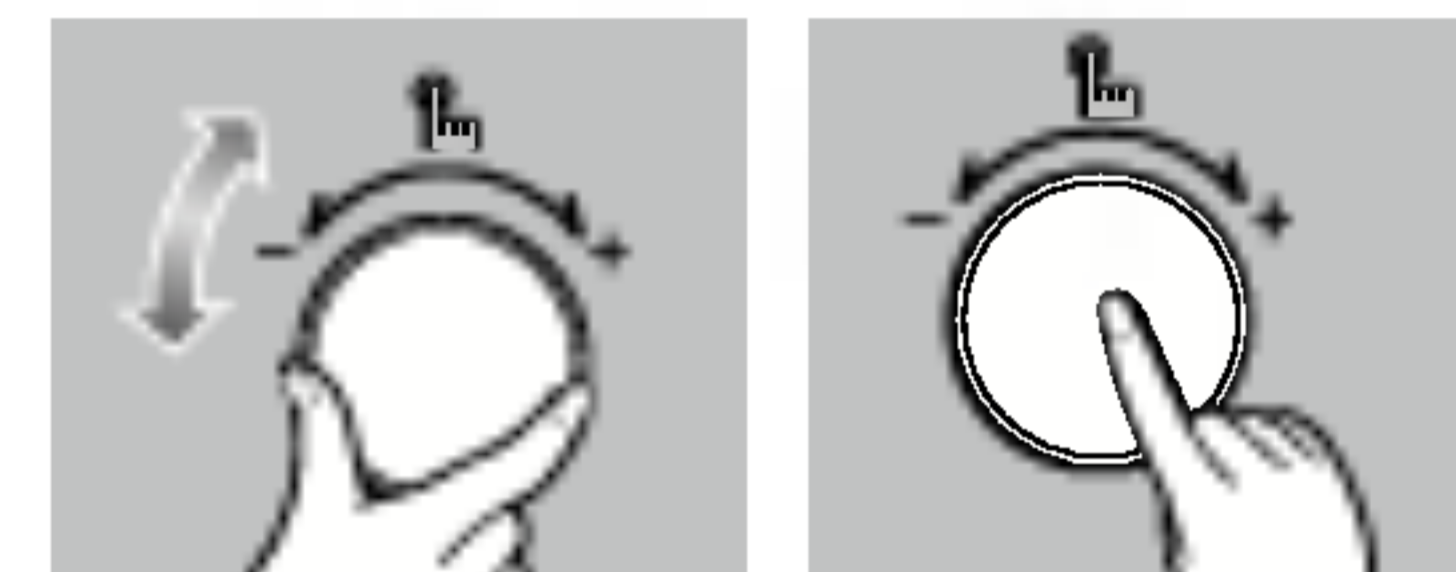


Premere **STEAM CHEF**.



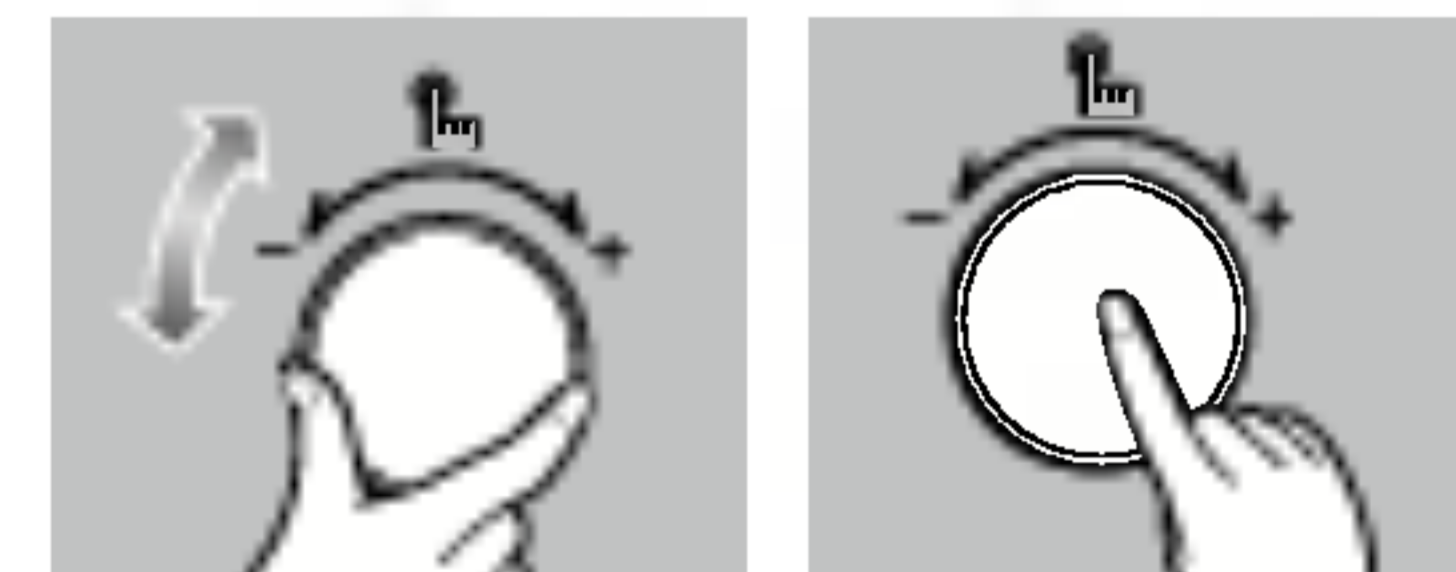
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "St 1".

Premere il **DIAL** per confermare la categoria.



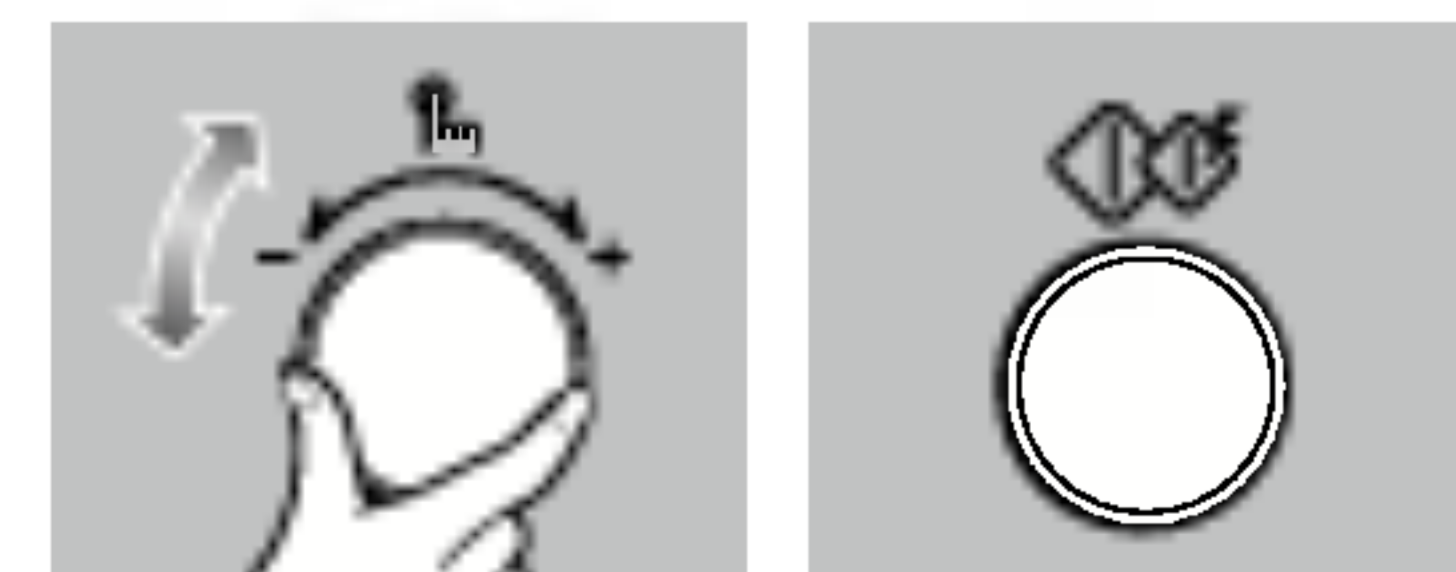
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "1".

Premere il **DIAL** per confermare la categoria.



Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "0.6kg".

Premere **START**.



GUIDA ALLA FUNZIONE DI COTTURA AL VAPORE

<i>Funzione</i>	<i>Categoria</i>	<i>Peso massimo</i>	<i>Utensile</i>	<i>Temp. alimento</i>	<i>Istruzioni</i>
Frutti di mare al Vapore (St 1)	Molluschi	0,1 ~ 1,0 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Pulire il pesce. Versare 400 ml di acqua del rubinetto nella vaschetta dell'acqua. Posizionare la griglia per cottura a vapore sulla vaschetta dell'acqua. Porre il cibo preparato sulla griglia. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Porre la vaschetta dell'acqua al centro del piatto in vetro. Dopo la cottura a vapore, lasciare riposare in forno per 3 ~ 5 minuti. – gamberetti, granchi, molluschi, pettini, seppie. (Di lunghezza inferiore a 25 cm)
	Pesce Intero	0,1 ~ 0,6 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Come sopra. – di lunghezza inferiore a 25 cm e spessore inferiore a 3 cm
	Filetto di Pesce	0,1 ~ 0,6 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Come sopra. Per risultati ottimali, cuocere in un solo strato. – di spessore inferiore a 2,5 cm (1 pollice)
	Trancia di Pesce	0,2 ~ 0,6 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Come sopra. Per risultati ottimali, cuocere in un solo strato. – di spessore inferiore a 2,5 cm (1 pollice).
Carne al Vapore (St 2)	Salsicce	0,1 ~ 0,6 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Preparare il cibo. Versare 400 ml di acqua del rubinetto nella vaschetta dell'acqua. Porre il cibo preparato sulla griglia. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Porre la vaschetta dell'acqua al centro del piatto in vetro. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Porre la vaschetta dell'acqua al centro del piatto in vetro. Dopo la cottura a vapore, lasciare riposare per 3 ~ 5 minuti in forno. – di spessore inferiore a 2,5 cm (1 pollice).
	Prosciutto	0,1 ~ 0,6 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Come sopra.
	Carne di Manzo Sotto Sale	0,3 ~ 0,7 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Da frigorifero Preparare il manzo e tagliarlo a metà. Versare 400 ml di acqua del rubinetto nella vaschetta. Posizionare la griglia per cottura a vapore sulla vaschetta dell'acqua. Porre il cibo preparato sulla griglia. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Porre la vaschetta dell'acqua al centro del piatto in vetro. Dopo la cottura a vapore, lasciare riposare in forno per 5 ~ 10 minuti.

Funzione	Categoria	Peso massimo	Utensile	Temp. alimento	Istruzioni
Pollo al Vapore (St 3)	Petto di Pollo	0,2 ~ 0,6 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Pulire il cibo. Versare 400 ml di acqua del rubinetto nella vaschetta dell'acqua. Posizionare la griglia per cottura a vapore sulla vaschetta dell'acqua. Porre il cibo preparato sulla griglia. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Porre la vaschetta dell'acqua al centro del piatto in vetro. Dopo la cottura a vapore, lasciare riposare in forno per 3 ~ 5 minuti. – di spessore inferiore a 2,5 cm (1 pollice)
	Cosce di Pollo	0,2 ~ 0,8 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Come sopra.
	Pollo Intero	1,0 ~ 1,2 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Preparare il pollo intero. Legare le zampe con un filo di cotone. Versare 600 ml di acqua del rubinetto nella vaschetta dell'acqua. Posizionare la griglia per cottura a vapore sulla vaschetta dell'acqua. Porre il cibo preparato sulla griglia. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Porre la vaschetta dell'acqua al centro del piatto in vetro. Dopo la cottura a vapore, lasciare riposare in forno per 5 ~ 10 minuti.
	Uova	2 ~ 9 uova	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Versare 400 ml di acqua del rubinetto nella vaschetta dell'acqua. Posizionare la griglia per cottura a vapore sulla vaschetta dell'acqua. Porre il cibo preparato sulla griglia. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Porre la vaschetta dell'acqua al centro del piatto in vetro. Dopo la cottura a vapore, lasciare riposare in forno per 5 ~ 10 minuti.

Funzione	Categoria	Peso massimo	Utensile	Temp. alimento	Istruzioni
Verdure al Vapore (St 4)	Carote	0,2 ~ 0,8 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Pulire la verdura e tagliarla a pezzetti di dimensioni simili. Versare 400 ml di acqua del rubinetto nella vaschetta dell'acqua. Porre il cibo preparato sulla griglia. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Porre la vaschetta dell'acqua al centro del piatto in vetro. Dopo la cottura a vapore, lasciare riposare per 3 ~ 5 minuti in forno.
	Broccoli	0,2 ~ 0,6 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Come sopra.
	Cavolfiore	0,2 ~ 0,6 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Come sopra.
	Zucchine	0,2 ~ 0,8 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Come sopra. Tagliare le zucchine a pezzetti di dimensioni simili.
	Cavolo	0,2 ~ 0,8 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Come sopra. Tagliare in quarti.
	Spinaci	0,1 ~ 0,3 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Come sopra.
	Pomodori	0,2 ~ 0,8 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Come sopra. – Tagliare a pezzetti o a metà.

<i>Funzione</i>	<i>Categoria</i>	<i>Peso massimo</i>	<i>Utensile</i>	<i>Temp. alimento</i>	<i>Istruzioni</i>
Frutta al Vapore (St 5)	Mele	0,2 ~ 0,8 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Da frigorifero	Lavare, sbucciare e togliere il torsolo. Affettare a fette sottili. Versare 400 ml di acqua del rubinetto nella vaschetta acqua per la cottura a vapore. Posizionare la griglia sulla vaschetta dell'acqua. Disporre la frutta preparata sulla griglia per cottura a vapore. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Porre la vaschetta dell'acqua al centro del piatto in vetro. Dopo la cottura a vapore, lasciare riposare in forno per 3 ~ 5 minuti.
	Pere	0, 2 ~ 0,8 kg	Vaschetta acqua cottura a vapore Griglia cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Come sopra.

Auto scongelamento

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.

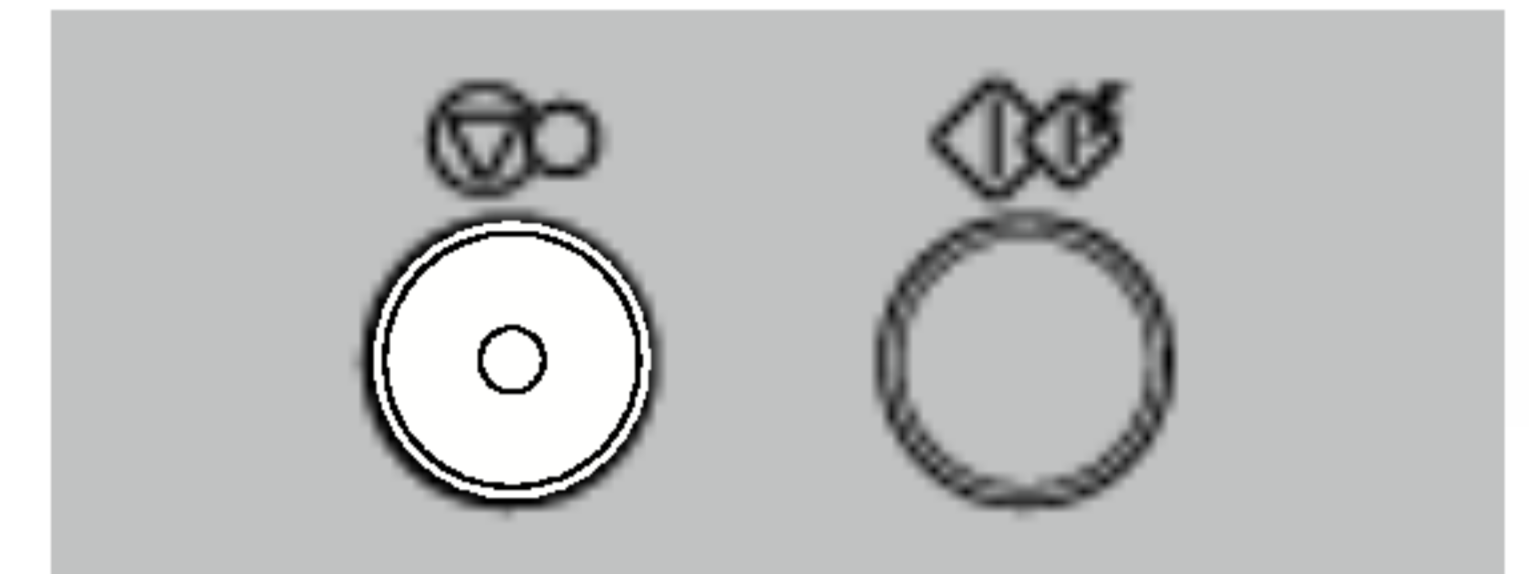


Questa funzione permette di ottenere la regolazione automatica della durata del ciclo di scongelamento in base al tipo (carne, pollame, pesce o pane) e al peso degli alimenti da scongelare.

Categoria	AUTO DEFROST
Carne	dEF1
Pollo	dEF2
Pesce	dEF3
Pane	dEF4

1 Premere **STOP/ CLEAR**.

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



2 Premere **AUTO DEFROST**.

Ruotare il **DIAL** per selezionare il programma di scongelamento **POLLAME**.

Nella finestra del display appare "dEF2".

Premere il pulsante **DIAL** per confermare.



3 Immettere il peso del cibo da scongelare.

Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "1.4kg".



4 Premere **START**.



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.

GUIDA ALLA FUNZIONE DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO

- * Il cibo da scongelare dovrebbe essere riposto in un piatto idoneo per microonde. Collocarlo senza coperchio sul piatto in vetro.
- * Se necessario, coprire piccole aree di carne o pollame con pezzi di pellicola di alluminio per evitare che si scaldino durante lo scongelamento. Verificare che la pellicola non tocchi le pareti del forno.
- * Separare alimenti come macinato di carne, costolette, salsiccia e pancetta affumicata al più presto.
- * Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, rimuovere il cibo dal forno, togliere la carne scongelata, coprire e mettere da parte. Girare il cibo e rimetterlo nel microonde. Premere START per continuare. Al termine del programma, togliere il cibo dal forno, coprirlo con pellicola di alluminio e lasciare riposare fino a quando non si è completamente scongelato. Per scongelare completamente ad esempio pezzi di carne o polli interi, lasciare riposare per almeno 1 ora prima della cottura.

Categoria	Peso massimo	Utensile	Alimento
Carne (dEF1) Pollo (dEF2) Pesce (dEF3)	0,1 ~ 4,0 kg	Vasellame idoneo per microonde (Piatto piano)	Carne Macinato di manzo, bistecca di filetto, bocconcini per spezzatino, lombata di manzo, brasato, Arrosto di culaccio, Hamburger Cosce di agnello, Arrosto, Salsiccia, Cotolette (2cm) Girare al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 ~ 15 minuti. Pollo Pollo intero, Cosce, Petti, Petti di tacchino (inferiori a 2,0 kg) Girare al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 20 ~ 30 minuti. Pesce Filetti, Fette, Pesce intero, Frutti di mare Girare al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 10 ~ 20 minuti.
Pane (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Tovagliolo di carta o piatto piano	Pane a fette, Panini, Baguette, ecc. Separare le fette e riporle su un tovagliolo di carta o un piatto piano, Girare al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 1 ~ 2 minuti.

Guida per scaldare o riscaldare

Per scaldare o riscaldare efficacemente nel microonde, è importante seguire alcune linee guida. Misurare la quantità di cibo al fine di determinare il tempo di riscaldamento. Disporre il cibo in circolo per risultati ottimali. Gli alimenti a temperatura ambiente si scaldano più velocemente di quelli surgelati. I cibi in scatola dovrebbero essere estratti dalla lattina e riposti in un contenitore idoneo al microonde. Il cibo si scalda meglio se coperto con un coperchio per microonde o una pellicola di plastica punzecchiata. Rimuovere con cautela il coperchio per evitare ustioni da vapore. Seguire la seguente tabella per riscaldare il cibo già cotto.

Piatto	Tempo di cottura (Minuti/ liv. potenza HIGH)	Istruzioni speciali
Fette di carne 3 fettine (0,5 cm di spessore)	1 ~ 2	Porre le fette di carne su un piatto idoneo a microonde. Coprire con pellicola trasparente e praticare fori in più punti. Nota: Gli intingoli o le salse rendono la carne più succosa.
Pezzi di pollo 1 petto 1 coscia	1 1/2 ~ 2 2 ~ 3 1/2	Porre i pezzi di pollo su un piatto idoneo alle microonde. Coprire con pellicola trasparente e praticare fori in più punti.
Filetti di pesce (170 ~ 230g)	1 ~ 2	Porre il pesce su un piatto idoneo al microonde. Coprire con pellicola trasparente e praticare fori in più punti.
Lasagne 1 serving(300g)	4 ~ 6	Porre le lasagne su un piatto idoneo al microonde. Coprire con pellicola trasparente e praticare fori in più punti.
Sformato 1 tazza 4 tazze	1 1/2 ~ 3 4 1/2 ~ 7	Cuocere coperto in un piatto idoneo al microonde. Mescolare a metà cottura.
Sformato panna o formaggio 1 tazza 4 tazze	1 ~ 2 1/2 3 1/2 ~ 6	Cuocere coperto in un contenitore idoneo al microonde. Mescolare a metà cottura.
Spezzatino o manzo alla griglia 1 panino (1/2 tazza di ripieno di carne) senza pane	1 ~ 2 1/2	Cuocere coperto in un contenitore idoneo al microonde. Mescolare a metà cottura.

Piatto	Tempo di cottura (Minuti/ liv. potenza HIGH)	Istruzioni speciali
Purè di patate 350g	5 ~ 7 (at 600W)	Cuocere coperto in un contenitore idoneo al microonde. Mescolare a metà cottura.
Fagioli cotti 1 tazza	1 1/2 ~ 2 1/2	Cuocere coperto in un contenitore idoneo al microonde. Mescolare a metà cottura.
Ravioli al ragù 1 tazza 4 tazze	1 1/2 ~ 3 6 1/2 ~ 9	Cuocere coperto in un contenitore idoneo al microonde. Mescolare a metà cottura.
Riso 1 tazza 4 tazze	1 ~ 1 1/2 2 1/2 ~ 4	Cuocere coperto in un contenitore idoneo al microonde. Mescolare a metà cottura.
Dolce ripieno o pagnotta 1 rotolo	15 ~ 30 secondi	Avvolgere in carta da forno e disporre sul piatto in vetro.
Verdure 1 tazza 4 tazze	1 1/2 ~ 2 1/2 4 ~ 6	Cuocere coperto in un contenitore idoneo al microonde. Mescolare a metà cottura.
Zuppa 1 porzione (230g)	1 1/2 ~ 2	Cuocere coperto in un contenitore idoneo al microonde. Mescolare a metà cottura.
Piatto pronto (1 porzione) Carne 125g, Purè di patate 150g Carote, cotte 150g	6 ~ 8 (at 600W)	Cuocere coperto in un piatto da portata idoneo al microonde.

Verdura Fresca

Guida

Alimento	Quantità	Tempo di cottura (Minuti/ liv. potenza HIGH)	Istruzioni
Carciofi (230g ciascuno)	2 medi 4 medi	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Pulire. Aggiungere 2 cucchiai di acqua e 2 di succo. Coprire. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Asparagi freschi, Germogli	450g	3 ~ 6	Aggiungere 1 tazza di acqua. Coprire. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Fagiolini verdi	450g	6 ~ 10	Aggiungere 1/2 tazza di acqua in un tegame contenente 1,5 litri di acqua. Mescolare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Bietole, Fresche	450g	10 ~ 14	Aggiungere 1/2 tazza di acqua in una pirofila contenente 1,5 litri di acqua. Mescolare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Broccoli, Freschi, Germogli	300g	3 1/2 ~ 4	Porre i broccoli nella pirofila di cottura. Aggiungere 1/4 tazza di acqua. Lasciare riposare per 2 minuti.
Cavolo cappuccio fresco, tagliato	450g	7 ~ 9	Aggiungere 1/2 tazza di acqua in un tegame contenente 1,5 litri di acqua. Mescolare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Carote, Fresche, Affettate	200g	2 ~ 3	Aggiungere 1/4 tazza di acqua in un tegame contenente 1,5 litri di acqua. Mescolare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Cavolfiore, Fresco, Intero	450g	5 ~ 7	Pulire. Aggiungere 1/4 tazza di acqua in un tegame contenente 1,5 litri di acqua. Mescolare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Granoturco, Fresco	2 pannocchie	4 ~ 8	Mondare. Aggiungere 2 cucchiai di acqua in una pirofila da forno contenente 1,5 litri d'acqua. Pulire. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.

Alimento	Quantità	Tempo di cottura (Minuti/ liv. potenza HIGH)	Istruzioni
Funghi, Freschi, A fette	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Porre i funghi in un tegame coperto contenente 1,5 litri di acqua. Mescolare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Pastinache, Fresche, A fette	450g	6 ~ 8	Aggiungere 1/2 tazza di acqua in un tegame contenente 1,5 litri di acqua. Mescolare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Piselli, Verdi, Freschi	4 tazze	6 ~ 9	Aggiungere 1/2 tazza di acqua in un tegame contenente 1,5 litri di acqua. Mescolare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Patate americane Intere (170 ~ 230g ciascuna)	2 medi 4 medi	5 ~ 9 9 ~ 13	Punzecchiare più volte le patate con la forchetta. Porre su 2 tovaglioli di carta. Girare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Patate bianche, Intere (170 ~ 230g)	2 patate 4 patate	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Punzecchiare più volte le patate con la forchetta. Porre su 2 tovaglioli di carta. Girare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Spinaci, Freschi, con foglia	450g	6 ~ 8	Aggiungere 1/2 tazza di acqua in un tegame contenente 1,5 litri di acqua. Mescolare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Zucchini, Freschi, A fette	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Aggiungere 1/2 tazza di acqua in un tegame contenente 1,5 litri di acqua. Mescolare a metà cottura. Lasciare riposare per 2 ~ 3 minuti.
Zucchine, Fresche, Intere	450g	6 ~ 9	Punzecchiare più volte le patate con la forchetta. Porre su 2 tovaglioli di carta. Girare a metà cottura.

Cottura nella modalità

Grill Guida

Istruzioni per cuocere la carne sulla griglia

Eliminare il grasso in eccesso dalla carne. Assicurarsi di non eliminare anche il magro. (In questo modo il grasso non cola).

Porre sulla griglia alta. Spennellare con olio o burro fuso. Girare a metà cottura.

Alimento	Quantità	Tempo di cottura (Minuti)	Istruzioni
Hamburger di manzo	50g x 2 100g x 2	13 ~ 16 19 ~ 23	Ungere con olio o burro fuso. I pezzi di carne spessi devono essere posizionati sulla griglia alta.
Bistecca di manzo (2,5cm (1") spessore)			I pezzi di carne spessi devono essere posizionati su una leccarda. Girare a metà cottura.
Al sangue	230g x 2	18 ~ 20	
Cottura media	230g x 2	22 ~ 24	
Ben cotte	230g x 2	26 ~ 28	
Cosciotti di agnello (2,5cm (1") di spessore)	230g x 2	25 ~ 32	
Salsiccia (Wurstel)	230g x 2	13 ~ 16	

Istruzioni per grigliare il pesce e i frutti di mare

Porre il pesce e i frutti di mare sulla griglia alta. Il pesce intero dovrebbe essere inciso in diagonale su entrambi i lati prima di essere grigliato.

Spennellare il pesce e i frutti di mare con burro fuso, margarina o olio prima e durante la cottura. In questo modo il pesce non si asciuga. Rispettare i tempi di grigliatura raccomandati nella tabella. Il pesce intero e le fette di pesce devono essere girati con cura a metà cottura. A piacere, anche i filetti più alti possono essere girati a metà cottura.

Alimento	Quantità	Tempo di cottura (Minuti)	Istruzioni
Filetti di pesce			Spennellare con burro fuso e girare a metà cottura.
1cm (1/3") di spessore	230g	13 ~ 16	
1,5cm (1/2") di spessore	230g	19 ~ 23	
Fetta di pesce	230g	20 ~ 25	
2,5cm (1") di spessore			
Pesce intero	225~350g ciascuno	20 ~ 25	Aumentare il tempo di cottura per pesci spessi e oleosi.
	400g	25 ~ 35	
Pettini	450g	18 ~ 22	Ungere bene durante la cottura.
Gamberetti	450g	18 ~ 22	

Modalità ventilata

Guida alla cottura

Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Seguire i tempi e le istruzioni di cottura fornite nella tabella.
Dopo la cottura, tutta l'area circostante al forno è molto calda. UTILIZZARE GUANTI DA FORNO.

<i>Alimento</i>	<i>Quantità</i>	<i>Temperatura di ventilazione</i>	<i>Tempo di cottura (Minuti)</i>	<i>Istruzioni</i>
Muffin (ciambella fresca)	6 pezzi (ciascuno 60g)	200 °C	20 ~ 25	Preparare l'impasto. Posizionare sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 5 minuti.
Panini (già cotti)	4 pezzi (ciascuno 50g)	180 °C	10 ~ 12	Posizionare sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 3 minuti.
Pane bianco (Ciambella fresca)	1 pagnotta (circa 500 ~ 750g)	200 °C	20 ~ 50 o fino a doratura	Preparare l'impasto. Posizionare sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 10 minuti.
Pan di Spagna (Ciambella fresca)	1 teglia (450 ~ 500g)	180 °C	25 ~ 40	Preparare l'impasto. Versare in una teglia rotonda di diametro di 8 pollici. Posizionare sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 10 minuti.
Crostata di frutta	1 teglia (1000 ~ 1200g)	160 °C+200W	40 ~ 60	Preparare l'impasto. Versare in una teglia rotonda di diametro di 8-9 pollici. Posizionare sulla griglia bassa. Regolare il tempo di cottura verificando il livello di cottura interno con uno stuzzicadenti.
Pizza fresca	1 teglia (circa 1000g)	200 °C	25 ~ 40	Lasciare riposare per 10 minuti. Preparare la pizza. Posizionare sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 2 minuti.
Pizza surgelata	400g	220 °C	18 ~ 25	Rimuovere l'imballo. Posizionare sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 2 minuti.

<i>Alimento</i>	<i>Quantità</i>	<i>Temperatura di ventilazione</i>	<i>Tempo di cottura (Minuti)</i>	<i>Istruzioni</i>
Platto pronto surgelato (Maccheroni al formaggio)	300g	200 °C+400W (Senza Preriscaldamento)	18 ~ 25	Porre in un piatto termoresistente di dimensioni adeguate. Posizionare sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Involtini primavera surgelati	300g	230 °C	35 ~ 50	Spennellare la superficie con olio vegetale. Posizionare gli involtini primavera l'uno accanto all'altro sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 1-2 minuti.
Gateau di patate	1000g	140 °C+600W (Senza Preriscaldamento)	14 ~ 18	Preparare il gateau di patate. Posizionare sulla griglia bassa. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Arrosto di vitello	1000g	160 °C+600W (Senza Preriscaldamento)	30 ~ 45	Posizionare sulla griglia bassa e sul piatto in metallo. Girare a metà cottura. Lasciare riposare coperto per 10-15 minuti.
Agnello arrosto	1000g	160 °C+600W (Senza Preriscaldamento)	34 ~ 48	Posizionare sulla griglia bassa e sul piatto in metallo. Girare a metà cottura. Lasciare riposare coperto per 10-15 minuti.
Arrosto di maiale	1000g	200 °C+600W (Senza Preriscaldamento)	35 ~ 50	Posizionare sulla griglia bassa e sul piatto in metallo. Girare a metà cottura. Lasciare riposare coperto per 10-15 minuti.
Pollo arrosto	1000g	200 °C+600W (Senza Preriscaldamento)	32 ~ 47	Posizionare sulla griglia bassa e sul piatto in metallo. Girare a metà cottura. Lasciare riposare coperto per 2-5 minuti.

Piatto in metallo (Piatto Crisp)

Guida alla cottura

Preriscaldare il piatto in metallo con la funzione Micro al 100% sul piatto in vetro. Non collocare il piatto in metallo sulla griglia alta o bassa.

Seguire i tempi e le istruzioni di cottura fornite nella tabella. Dopo la cottura, tutta l'area circostante al forno è molto calda. UTILIZZARE GUANTI DA FORNO.

<i>Alimento</i>	<i>Quantità</i>	<i>Tempo di preriscaldamento</i>	<i>Funzione di cottura</i>	<i>Tempo di cottura (Minuti)</i>	<i>Istruzioni</i>
Pizza surgelata	400g	3	M/ W 1000W Grill + M/ W 200W	5 8 ~ 11	Preriscaldare il piatto in metallo. Stendere la pizza sul piatto.
Omelette	3 uova	3	Grill + M/ W 400W	7 ~ 8	Unire 3 uova, 2 cucchiai di latte e spezie. Mescolare bene. Tagliare i pomodori a cubetti. Mettere da parte. Preriscaldare il piatto in metallo. Porre i pomodori preparati sul piatto in metallo. Aggiungere le uova mescolate e un po' di formaggio grattugiato sopra.
Pancetta affumicata	2 fette	3	Grill + M/ W 600W	1 ~ 1 1/2	Preriscaldare il piatto in metallo. Stendervi sopra la pancetta.
Pomodori grigliati	4 pezzi (400g)	3	Grill + M/ W 200W	7 ~ 8	Tagliare i pomodori a metà. Mettere da parte. Preriscaldare il piatto in metallo. Porre i pomodori preparati sul piatto in metallo e aggiungere sopra un po' di formaggio.
Uova fritte (Tuorlo rivolto verso l'alto)	1 2	3 (5ml di olio)	Grill + M/ W 600W	1/2 ~ 1 1 1/2 ~ 2	Ungere e preriscaldare il piatto in metallo. Versarvi le uova. Punzecchiare i tuorli più volte con uno stuzzicadenti.
Verdure impanate e fritte	125g 250g	3 (5ml di olio)	Grill + M/ W 600W	4 ~ 5 5 ~ 6	Ungere e preriscaldare il piatto in metallo. Tagliare le verdure a pezzettini. Posizionare le verdure sul piatto in metallo. Mescolarle e ungerle prima della cottura. Mescolare una volta durante la cottura.

<i>Alimento</i>	<i>Quantità</i>	<i>Tempo di preriscaldamento</i>	<i>Funzione di cottura</i>	<i>Tempo di cottura (Minuti)</i>	<i>Istruzioni</i>
Patate arrosto surgelate	300g	3	Grill + M/ W 200W	15 ~ 24	Preriscaldare il piatto Grill. Riporvi le patate surgelate. Girare a metà cottura.
	300g	–	M/ W 1000W	15 ~ 17	Porre le patate surgelate sul piatto Crisp. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Girare a metà cottura.
Bocconcini di pollo surgelati	200g	3 (5ml di olio)	Grill + M/ W 600W	7 ~ 9	Ungere e preriscaldare il piatto Crisp. Riporvi i bocconcini di pollo. Girare a metà cottura.
	200g	–	M/ W 1000W	8 ~ 12	Porre i bocconcini surgelati sul piatto Crisp. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Girare a metà cottura.
Fette di salmone	1 (230g)	3 (5ml di olio)	Grill + M/ W 600W	6 ~ 8	Ungere e preriscaldare il piatto Crisp. Riporvi il salmone. Girare a metà cottura.
	1 (230g)	–	M/ W 1000W	8 ~ 12	Porre le fette di salmone sul piatto Crisp. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Girare a metà cottura.
Polpette di carne, fresche	240g (120gx2)	3 (5ml di olio)	Grill+M/ W 600W	6 ~ 7	Ungere e preriscaldare il piatto Crisp. Preparare le polpette. Riporle sul piatto Crisp. Girare se necessario.
	240g (120gx2)	–	M/ W 1000W	7 ~ 9	Porre le polpette sul piatto Crisp. Coprire con il coperchio per cottura a vapore. Girare a metà cottura.

Modalità Speed Hot Air

Guida alla cottura

Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Seguire i tempi e le istruzioni di cottura indicati nella tabella.

Dopo la cottura, la griglia e il resto del forno sono molto CALDI. UTILIZZARE GUANTI DA FORNO.

<i>Alimento</i>	<i>Quantità</i>	<i>Temperatura Speed Hot Air</i>	<i>Tempo di cottura (Minuti)</i>	<i>Istruzioni</i>
Petto di tacchino arrosto, fresco	400g	200°C	30 ~ 38	Lavare e asciugare i petti di tacchino freschi. Speziare o marinare. Porre i petti in un piatto piano termoresistente sulla griglia bassa.
Pizza surgelata autolievitante	400g	200°C	8 ~ 14	Porre la pizza surgelata sulla griglia bassa.
Focacce farcite surgelate	250g	200°C	10 ~ 15	Porre le focacce surgelate ripiene sulla griglia bassa.
Involtini primavera surgelati	300g (150gx2)	230°C	15 ~ 22	Porre gli involtini primavera surgelati sulla griglia bassa.
Patate fritte (Prodotti surgelati a base di patate)	300g	220°C	15 ~ 22	Porre i prodotti surgelati a base di patate sul piatto in metallo

Modalità Vapore

Guida alla cottura

Versare 400 ml di acqua nella vaschetta dell'acqua per la cottura a vapore.

Posizionare la griglia per cottura a vapore e porre il cibo sulla vaschetta dell'acqua. Quindi coprire con l'apposito coperchio.

Porre la vaschetta dell'acqua preparata al centro del piatto in vetro con cautela. Tenerli paralleli.

<i>Alimento</i>	<i>Peso massimo</i>	<i>Potenza</i>	<i>Tempo di cottura (Minuti)</i>	<i>Istruzioni</i>
Pesce intero	100 ~ 600g	1000W (100%)	15 ~ 20	Porre il cibo preparato affiancato sulla vaschetta dell'acqua. Spruzzare con 30 ml di succo di limone e insaporire.
Filetti di pesce	100 ~ 600g	1000W (100%)	15 ~ 25	Porre il cibo preparato affiancato sulla vaschetta dell'acqua. Spruzzare con 30 ml di succo di limone e insaporire.
Gamberetti	100 ~ 600g	1000W (100%)	13 ~ 20	Risciacquare e pulire. Porre il cibo preparato affiancato sulla vaschetta dell'acqua.
Petti di pollo Filetti	200 ~ 600g	1000W (100%)	15 ~ 25	Risciacquare e pulire. Porre il cibo preparato affiancato sulla vaschetta dell'acqua.
Uova, Sode	2 ~ 9 uova	1000W (100%)	17 ~ 25	Porre le uova sulle piccole cavità della vaschetta dell'acqua.
Carote a fette	200g ~ 800g	1000W (100%)	13 ~ 20	Preparare le carote. Affettarle.
Mela	200g ~ 800g	1000W (100%)	15 ~ 20	Preparare le mele. Affettarle

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 PRINCÍPI DI INCENDIO.

Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente e conservare per riferimento futuro

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 unti. 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.

Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente e conservare per riferimento futuro

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.
20. Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati in quanto potrebbero esplodere.
21. Non mettere in funzione il forno se le guarnizioni della porta e le parti adiacenti del forno a microonde sono difettose fintanto che l'apparecchio non è stato riparato da un tecnico qualificato.
22. Prima dell'uso, controllare che gli utensili siano idonei per l'uso in forno a microonde.
23. Non toccare la porta del forno, la struttura esterna, il pannello posteriore, la cavità del forno, gli accessori e i piatti durante la funzione Grill, la funzione ventilata e le operazioni di cottura automatica senza indossare spessi guanti da forno, in quanto queste parti diventano molto calde. Prima di pulirle, verificare che non siano troppo calde.
24. Utilizzare solo utensili adatti per i forni a microonde.
25. Se si riscalda il cibo in contenitori di carta o plastica, fare attenzione alla possibilità che si incendino.
26. Se si nota del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso per reprimere eventuali fiamme.
27. Il riscaldamento a microonde di bevande può causare una ritardata ebollizione, pertanto maneggiare il contenitore con cura.
28. Il contenuto di biberon e contenitori di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato controllandone la temperatura prima del consumo, per evitare scottature.
29. No riscaldare uova intere nel microonde in quanto potrebbero esplodere, anche averle tolte dal forno.
30. Dettagli per la pulizia di sigilli dello sportello, cavità e parti adiacenti.
31. Pulire regolarmente il forno e rimuovere ogni deposito di cibo.
32. Se non si tiene il forno in condizioni pulite, la superficie potrebbe deteriorarsi e inficiare la durata dell'apparecchio, oltre a causare situazioni pericolose.
33. Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno (per elettrodomestici dotati di un sensore di controllo della temperatura).
34. Se sono previsti elementi riscaldanti, durante l'uso l'apparecchio diventa bollente. Evitare di toccare le parti bollenti all'interno del forno.
35. L'elettrodomestico non deve essere utilizzato da bambini o da persone inferme senza supervisione.

ATTENZIONE Se lo sportello o i sigilli dello sportello sono danneggiati, non utilizzare il forno prima di averlo fatto riparare da una persona competente.

ATTENZIONE È pericoloso effettuare interventi di riparazione che richiedano la rimozione di coperchi di protezione dall'esposizione alle microonde.

ATTENZIONE Non riscaldare liquidi e altri cibi in contenitori sigillati in quanto essi potrebbero esplodere.

ATTENZIONE Non consentire l'uso del forno ai bambini senza supervisione, se questi non sono stati adeguatamente istruiti per l'uso sicuro in modo da comprendere i rischi di un uso non corretto.

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.

Figurare - 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. È 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.

• Scongelo a microonde

Piatto pronto	Impostazione microonde in watt, Tempo di cottura	Nota
Carne	300W, 6 ¹ / ₂ ~ 7 ¹ / ₂ min. o tasto funzione Auto	Utilizzare la piastra piana. Girare dopo 3 ¹ / ₂ min.

• Cottura a microonde

Piatto pronto	Impostazione microonde in watt, Tempo di cottura	Nota
Torta di pan	400W, 23 ~ 28min.	Porre il piatto in pirex sulla griglia inferiore
di Spagna	600W, 8 ~ 11min.	Porre il piatto in pirex ø 22cm sulla griglia inferiore
Sformato di carne	800W, 10 ~ 12min.	Porre il piatto in pirex sulla griglia inferiore

• Cottura combi / microonde

Piatto pronto	Impostazione microonde in watt, Tempo di cottura	Temperatura	Nota
Gateau di patate	Ventilato + 400W, 20 ~ 25min.	200°C	Porre il piatto in pirex ø 22cm sul ripiano inferiore.
Torta	Ventilato + 200W, 18 ~ 24min.	180°C	Porre il piatto in pirex ø 22cm sul ripiano inferiore.
Pollo	Ventilato + 600W, 30 ~ 35min. o tasto funzione Auto	230°C	Porre il pollo con il petto rivolto sul ripiano inferiore. Girare dopo 15 minuti.

Collegamento a rete / Caratteristiche tecniche

Attenzione

Questo apparecchio deve categoricamente essere collegato ad una presa dotata di messa a terra

I fili di questo cavo di alimentazione sono colorati secondo i seguenti codici:

BLU-Neutro


MARRONE-Fase

VERDE E GIALLO-Terra

Dato che i colori dei fili nei cavi di quest'apparecchio potrebbero non corrispondere ai colori che identificano i terminali della vostra spina, procedere come segue:

Il filo colorato in BLU deve essere collegato con il terminale segnato con la lettera N o colorato in NERO.

Il filo colorato in MARRONE deve essere collegato con il terminale segnato con la lettera L o colorato in ROSSO.

Il filo colorato in VERDE e GIALLO o in VERDE deve essere collegato con il terminale segnato con la lettera E o con un'etichetta con il  della messa a terra.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo è danneggiato deve essere sostituito soltanto dal fabbricante o da un suo centro di assistenza, o da personale qualificato.

Caratteristiche tecniche

	MC-8483NL
Potenza di entrata	230 V AC / 50Hz
Uscita	1000 W (IEC60705 valori standard)
Frequenza delle microonde	2450 MHz
Dimensioni esterne	556 mm(Largh.) X 340 mm(Alt.) X 494 mm(Prof.)
Consumo elettrico	
Microonde	1550 Watt
Grill	1250 Watt
Combinato	3000 Watt
Convezione	1500 Watt (Max 2700 Watt)

Memo

 **Smaltimento delle apparecchiature obsolete**

1. Quando su un prodotto è riportato il simbolo di un bidone della spazzatura barrato da una croce significa che il prodotto è coperto dalla direttiva europea 2002/96/EC.
2. Tutti i prodotti elettrici ed elettronici dovrebbero essere smaltiti separatamente rispetto alla raccolta differenziata municipale, mediante impianti di raccolta specifici designati dal governo o dalle autorità locali.
3. Il corretto smaltimento delle apparecchiature obsolete contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute umana e sull'ambiente.
4. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare il comune, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

