LG

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-8084NLC

P/No: 3828W5A4582

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. E' 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.

Indice

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

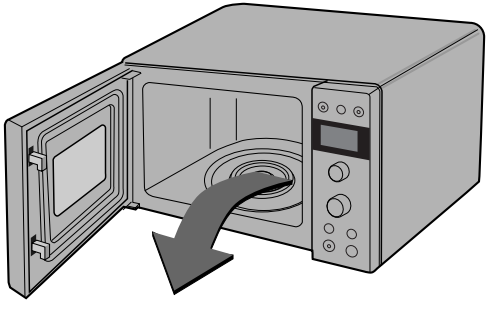
Tra tutti gli elettrodomestici, il forno a microonde è probabilmente il più sicuro. Un sistema di sicurezza, controllato dall'apertura dello sportello, impedisce infatti che le microonde possano fuoriuscire dal suo interno. Al termine del ciclo di cottura le microonde vengono totalmente dissipate, e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

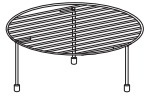
Precauzioni 2
Indice 3
Installazione 4 ~ 5
Metodo di utilizzo degli accessori in base alla modalità 6
Regolazione dell'orologio 7
Blocco dei comandi 8
Avvio rapido 9
Potenza delle microonde Cottura 10
Selezione del livello di potenza 11
Cottura nella modalità Grill 12
Cottura nella modalità Grill combi 13
Modalità Steam Keep Warm 14
Modalità EZ Clean 15
Preriscaldamento nella modalità Speed Hot Air 16
Cottura nella modalità Speed Hot Air 17
Cottura nella modalità Conv. Combi 18
Preriscaldamento nella modalità ventilata 19
Cottura nella modalità ventilata 20
Cottura Automatica 21 ~ 23
Cottura Croccante 24 ~ 25
Cottura a Vapore 26 ~ 29
Auto Scongelamento 30
Guida Alla Funzione di Scongelamento Automatico 31
Guida per scaldare o riscaldare 32
Verdura Fresca Guida 33
Scongelamento 34
Cottura nella modalità Grill Guida 35
Modalità ventilata Guida alla cottura 36 ~ 37
Piatto in metallo (Piatto Crisp) Guida alla cottura 38 ~ 39
Modalità Speed Hot Air Guida alla cottura 40
Modalità Vapore Guida alla cottura 41
Importanti istruzioni di sicurezza
Leggere attentamente e conservare per riferimento futuro 42 ~ 43
Utensili e stoviglie 44
Alcuni consigli & sulla cottura con microonde 45 ~ 46
Domande & risposte 47
Elenchi di prove CEI 48
Collegamento a rete /Caratteristiche tecniche 49

Installazione

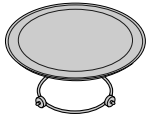
Dopo che si è estratto il forno dall'imballo lo si deve esaminare accuratamente, al fine di accertarsi che non abbia subìto eventuali danni durante il trasporto. Ciò è tanto più necessario se si considera che un danno allo sportello o al mobile potrebbe provocare una fuoriuscita di microonde.
E' inoltre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



Piatto in vetro

Base ruotante

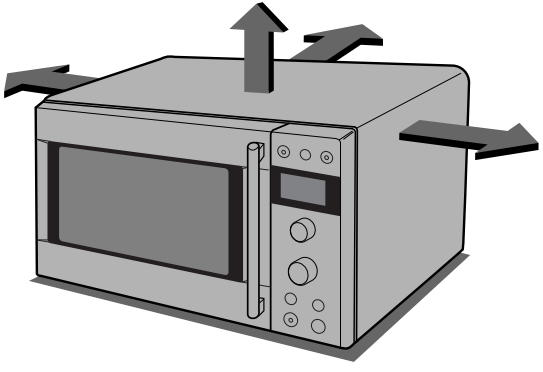
Pentola a vapore

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 20 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.

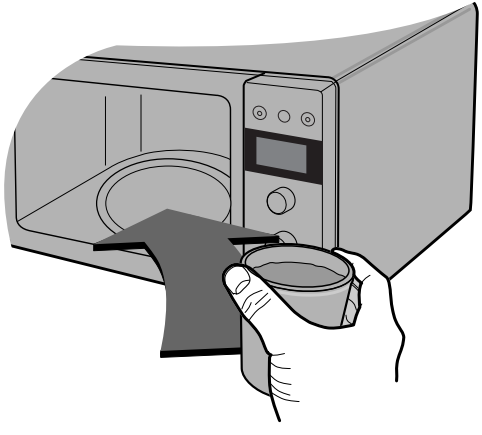


- **Questo forno a microonde è stato progettato e costruito in funzione di un impiego tipicamente domestico; se ne sconsiglia pertanto l'utilizzo a fini professionali o commerciali.**
- **Evitare di attivare la cottura a microonde o combinata mentre il vano di cottura è vuoto.**

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

4 Aprire lo sportello del forno premendo **il PULSANTE di APERTURA della PORTA**. Inserire **l'ANELLO ROTANTE** all'interno del forno e sistemarci sopra il **VASSOIO di VETRO.**

5 Porre nel vano di cottura, al centro del piano ruotante, un **contenitore in vetro o pirex** contente 300 ml d'acqua. Chiudere lo sportello. In caso di dubbi sul materiale del contenitore, consultare il relativo capitolo a pag. 44.



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 E' INSTALLATO

8 Per evitare di scottarsi si raccomanda di agitare o mischiare il contenuto di biberon e 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	Croccante
Coperchio cottura a vapore	X	X	X	X	X	X	X
Griglia per cottura a vapore	X	X	X	X	X	X	X
Vaschetta acqua per cottura a vapore	O	X	X	X	X	X	X
Griglia cottura + Vaschetta acqua per cottura a vapore	X	X	X	X	X	X	X
Pentola a vapore (kit)	O	X	X	O	X	X	X
Coperchio cottura a vapore + Vaschetta acqua per cottura a vapore	X	X	X	X	X	X	O
Griglia	X	O	O	X	O	O	X
Piatto in vetro	O	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

Regolazione dell'orologio

L'orologio incorporato nel forno può avere un ciclo di 12 ore oppure di 24 ore.
Nel seguente esempio vedremo come si regola l'orologio sulle 14:35 con il ciclo di 24 ore.
Prima di iniziare ad utilizzare il forno ci si deve accertare di aver rimosso dal vano di cottura tutti i componenti dell'imballo.

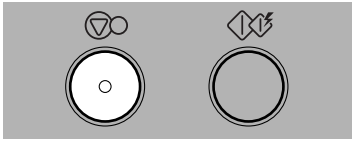
La prima volta che si collega il forno alla corrente, oppure quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione, l'orologio si arresta e nel display viene visualizzata l'indicazione "0".

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

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

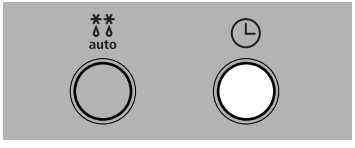
1 Accertarsi che il forno sia stato installato secondo le avvertenze riportate nel relativo capitolo.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR.**



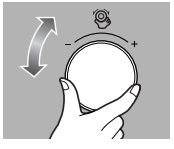
2 Premere il pulsante **CLOCK**.

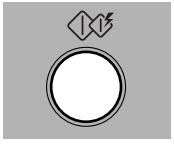
(Per selezionare il ciclo da 12 ore, premere di nuovo il pulsante **CLOCK**. Se dopo che si è regolato l'orologio si desidera modificare altre opzioni, si deve scollegare e ricollegare il forno alla presa di corrente.)



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

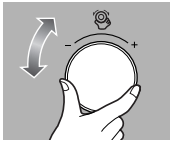
Premere il pulsante **START** per confermare l'avvenuta impostazione delle ore.

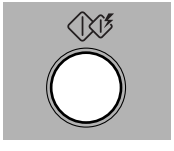




4 Ruotare la manopola **DIAL** in modo da visualizzare, nel display, l'indicazione relativa ai minuti "14:35".

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

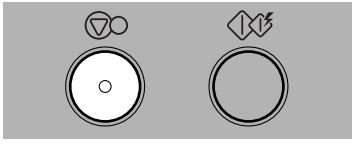




Blocco
dei comandi

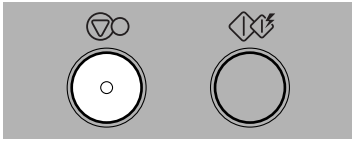
Questa funzione prevede la disabilitazione dei comandi sul pannello frontale, e può rivelarsi molto utile nel caso in cui si desideri impedire che qualcuno (ad esempio un bambino) possa utilizzare il forno senza autorizzazione.

1 Premere **STOP/CLEAR.**



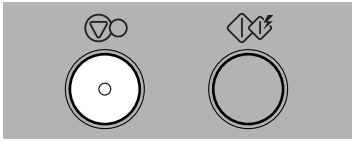
2 Premere e mantenere premuto il pulsante **STOP/CLEAR**, in modo che nel display venga visualizzata l'indicazione "**L**" e che il forno emetta un segnale acustico di conferma. Il **blocco dei comandi** è ora impostato.

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



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

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

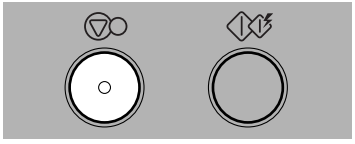


Avvio Rapido

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.

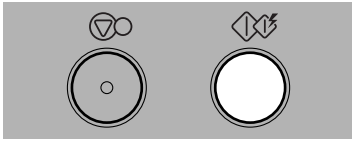
La **AVVIO RAPIDO** permette di impostare con la massima semplicità la durata del ciclo di cottura con microonde ad alta potenza, a passi di 30 secondi, azionando semplicemente il pulsante **QUICK START**.

1 Premere **STOP/CLEAR.**



2 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.



3 Durante la cottura in modalità **AVVIO RAPIDO,** è possibile prolungare il tempo di cottura di un massimo di 99 minuti e 59 secondi 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 720W di potenza (80%) per 5 minuti e 30 secondi.

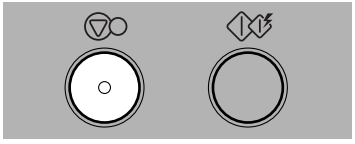
Il forno presenta dieci impostazioni di potenza delle microonde.

LIVELLO	MICRO		Potenza d'uscita	%
ALTO	1	volta	900W	100%
MEDIO-ALTO	2	volte	720W	80%
MEDIO	3	volte	540W	60%
MEDIO-BASSO/ SCONGELAMENTO	4	volte	360W	40%
BASSO	5	volte	180W	20%

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.

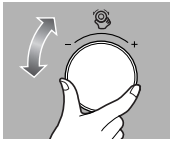
Premere **STOP/CLEAR.**

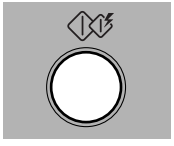


2 Ruotare il **MODE DIAL** su **MICRO.**

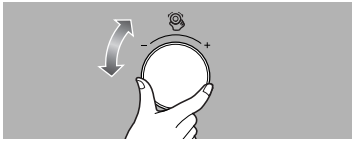
3 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "720".

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



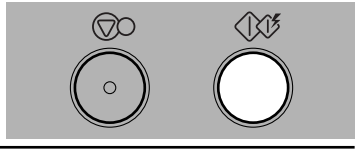


4 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "5:30".



5 Premere **START**.

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



Selezione del livello di potenza

Tra i cinque livelli di potenza delle microonde si può scegliere quello che meglio di addice al ciclo di cottura che si desidera impostare. Nella tabella sottostante ono indicati gli utilizzi più tipici per ognuno dei livelli di potenza.

LIVELLO DI POTENZA	*POTENZA*	*CONSUMO*	*UTILIZZO*
ALTO (HIGH)	100%	900W(Max)	* Bollitura d'acqua * Cottura di carne di manzo tritata * Cottura di frutta, verdura, pesce e pollame * Cottura di tagli teneri di carne in genere
MEDIO – ALTO (MEDIUM HIGH)	80%	720W	* Riscaldamento di liquidi * Cottura di carne e pollame * Cottura di funghi e frutta di mare * Cottura di cibi a base di formaggio e uova
MEDIO (MEDIUM)	60%	540W	* Riscaldamento di piatti pronti * Cottura di uova * Cottura di torte e biscotti * Cottura di riso, minestre e zuppe
SCONGELAMENTO/ MEDIO-BASSO (DEFROST / MEDIUM LOW)	40%	360W(**)	* Scongelamento in genere * Fusione di burro e cioccolato * Cottura al sangue di carne molto tenera
BASSO (LOW)	20%	180W	* Fusione di burro e formaggio * Fusione di gelato * Rinvenimento di biscotti

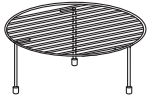
Cottura nella modalità Grill

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

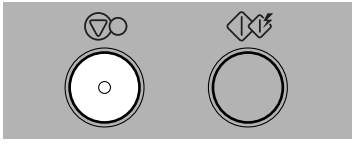
Questa funzione consente di dorare e rendere croccante il cibo velocemente.

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

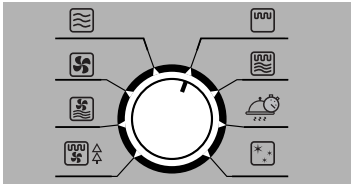
Durante la cottura in modalità Grill, occorre usare la griglia.



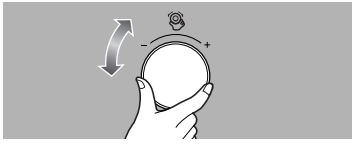
1 Premere **STOP/CLEAR.**



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

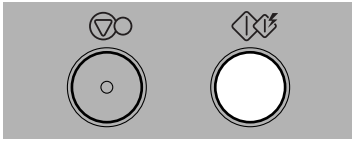


3 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio “12:30”.



4 Premere **START.**

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



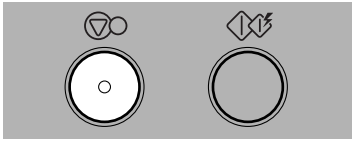
Cottura nella modalità
Grill combi

Il seguente esempio illustra come programmare il forno con potenza microonde a 180W (20%) e la modalità grill per un tempo di cottura di 25 minuti.

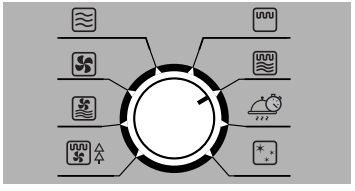
Il forno presenta una funzione di cottura combinata che consente di cucinare il cibo con il grill e le microonde contemporaneamente o uno alla volta. Questa funzione consente generalmente di ridurre il tempo di cottura dei piatti.

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

1 Premere **STOP/CLEAR.**

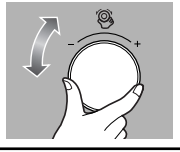


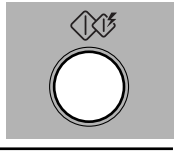
2 Ruotare il **MODE DIAL** su **GRILL COMBI.**



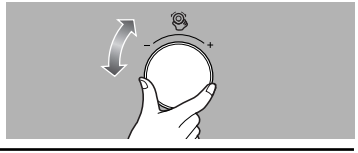
3 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio “180”.

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

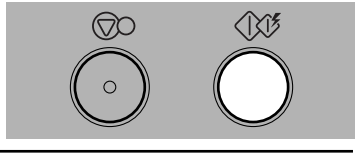




4 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio “25:00”.



5 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.

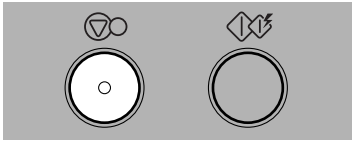
Questa funzione consente di tenere in caldo il cibo in seguito a cottura con l'opzione vapore. Questa funzione prevede due modalità, HI e Lo.

STEAM GUIDA ALL'UTILIZZO DELLA FUNZIONE
Versare 300ml 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.

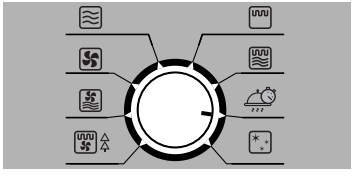
ATTENZIONE:

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.**

1 Premere **STOP/CLEAR.**

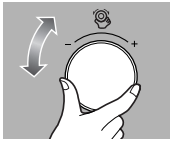


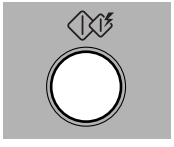
2 Ruotare il **MODE DIAL** su **STEAM KEEP WARM.**



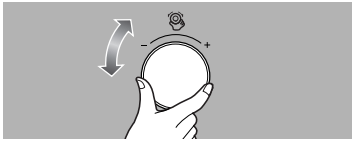
3 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "HI".

Premere il **START.**



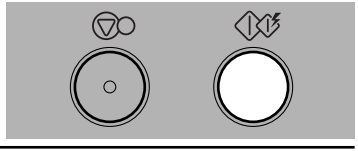


4 Ruotare il **DIAL** per impostare l'intervallo di tempo in cui si desidera tenere in caldo fino a visualizzare sul display "30:00".



5 Premere **START.**

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



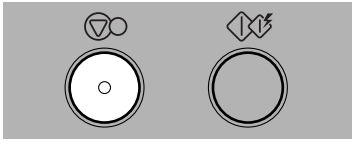
Modalità
EZ Clean

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

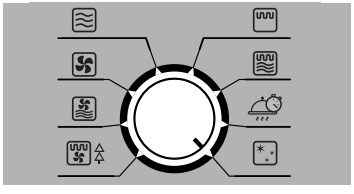
È possibile utilizzare la funzione EZ Clean senza alimenti all'interno del forno.

Rimuovere il vassoio e altri accessori durante l'esecuzione di EZ-Cleaning e quindi riposizionare una volta terminata l'esecuzione di EZ-Cleaning.

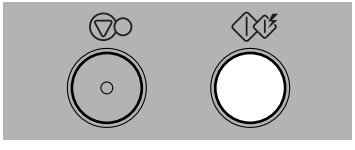
1 Premere **STOP/CLEAR.**



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



3 Premere **START.**
(Il conteggio a ritroso del tempo si avvia automaticamente)

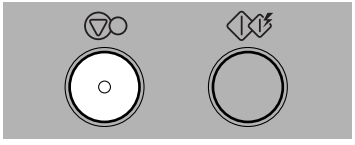


Preriscaldamento nella modalità Speed Hot Air

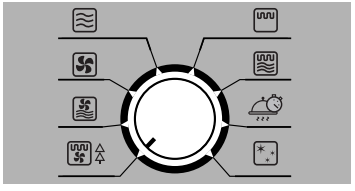
Il seguente esempio illustra come preriscaldare il forno alla temperatura di 230°C.

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

1 Premere **STOP/CLEAR.**

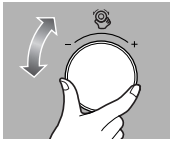


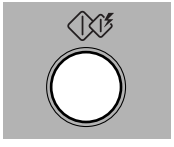
2 Ruotare il **MODE DIAL** su **SPEED HOT AIR.**



3 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio “230°C”.

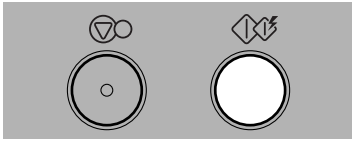
Premere il **START** per confermare la temperatura.





4 Premere **START.**

Il preriscaldamento inizia quando sul display è visualizzato il messaggio “Pr-H”.



Cottura nella modalità Speed Hot Air

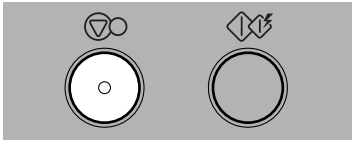
Il seguente esempio illustra come programmare il forno con la modalità di cottura speed hot air a 230°C per 20 minuti.

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

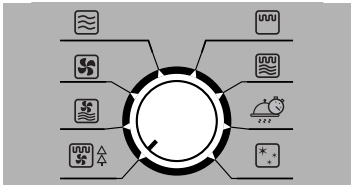
Questa funzione consente di combinare le funzioni ventilato e grill.

Consente di ridurre il tempo di cottura.

1 Premere **STOP/CLEAR.**

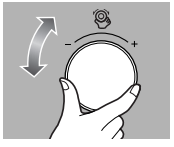


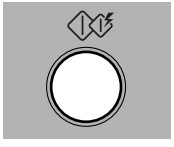
2 Ruotare il **MODE DIAL** su **SPEED HOT AIR.**



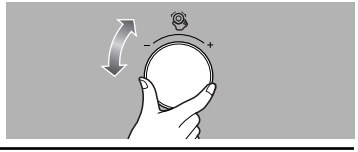
3 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio “230°C”.

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



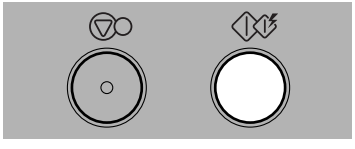


4 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio “20:00”.



5 Premere **START.**

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



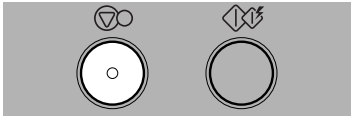
Cottura nella modalità Conv. Combi

Il seguente esempio illustra come programmare il forno con potenza microonde a 540W (60%) e la temperatura ventilata di 200°C per un tempo di cottura di 25 minuti.

Il forno prevede un campo di temperature comprese tra 100°C ~ 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%).

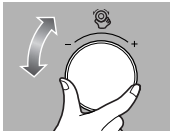
1 Premere **STOP/CLEAR.**

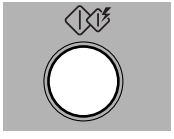


2 Ruotare il **MODE DIAL** su **CONV. COMBI.**

3 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "540".

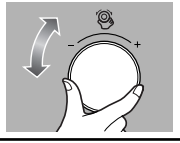
Premere il **START** per confermare la potenza.

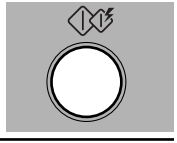




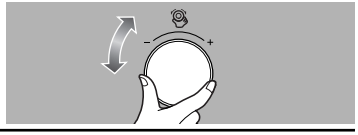
4 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "200°C".

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

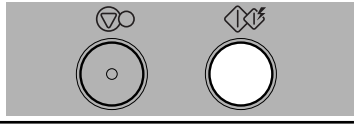




5 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "25:00".



6 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.

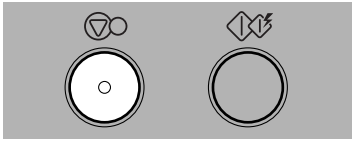
Il forno ventilata presenta un campo di temperature compreso tra 40°C e 100°C ~ 250°C (quando si seleziona la modalità Conv., la temperatura di 180°C è impostata automaticamente).

*** 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".**

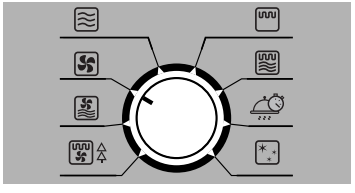
Il forno impiegherà qualche minuto per raggiungere la temperatura selezionata.

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.

1 Premere **STOP/CLEAR.**

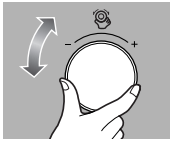


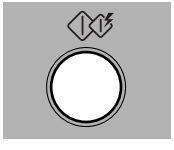
2 Ruotare il **MODE DIAL** su **CONV.**



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

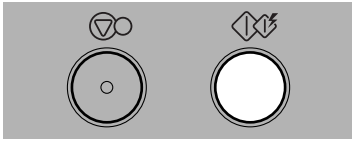
Premere il **START** per confermare la temperatura.





4 Premere **START.**

Il preriscaldamento inizia quando sul display è visualizzato il messaggio "Pr-H".



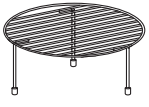
Cottura nella modalità ventilata

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

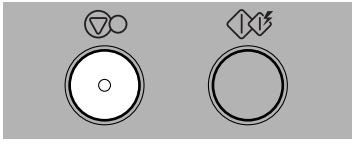
Il forno ventilata presenta un campo di temperature compreso tra 40°C e 100°C ~ 250°C (quando si seleziona la modalità Conv., la temperatura di 180°C è impostata automaticamente).

Se non si imposta una determinata temperatura, il forno selezionerà automaticamente il valore di180°C; per modificare la temperatura di cottura, ruotare il selettore.

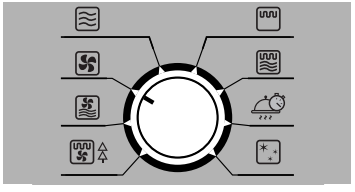
Durante la cottura in modalità forno ventilato, occorre usare l'apposita griglia.



1 Premere **STOP/CLEAR.**

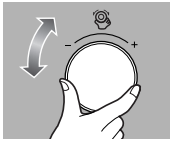


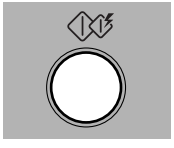
2 Ruotare il **MODE DIAL** su **CONV.**



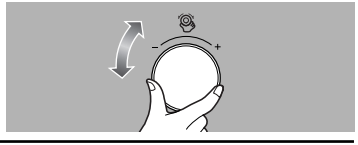
3 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "230°C".

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



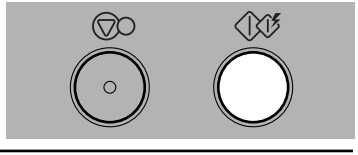


4 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "50:00".



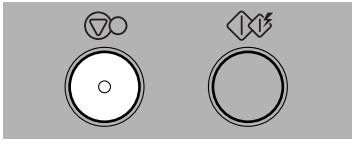
5 Premere **START**.

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

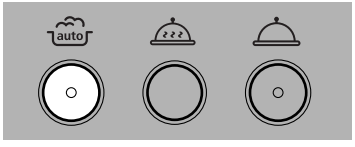


La funzione Cottura Automatica consente di cucinare i piatti preferiti facilmente selezionando il tipo di alimento e immettendo il relativo peso.

1 Premere **STOP/CLEAR.**

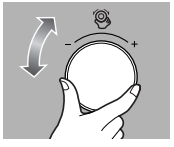


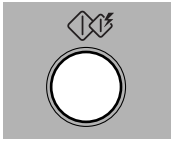
2 Premere **AUTO COOK.**



3 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio “Ac 1”.

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

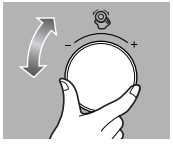


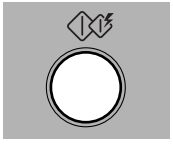


4 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio “0.6kg”.

Premere **START**.

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





Funzione	Categoria	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni
Cottura Automatica	**Patate ripiene (Ac 1)**	0,2 ~ 1,0 kg	Piatto in vetro	Ambiente	1. Scegliere patate di grandezza media, 180-220g. Lavare e asciugare le patate. Pungere più volte le patate con la forchetta. 2. Disporle nel forno. 3. Dopo la cottura lasciare riposare coprendo con un foglio di alluminio per 5 minuti.
	Verdura fresca (Ac 2)	0,2 ~ 0,8 kg	Pentola per microonde	Ambiente	1. Disporre le verdure in una ciotola per microonde. Aggiungere acqua a seconda della quantità **0,2-0,4kg: 2 cucchiai da tavola **0,5-0,8kg: 4 cucchiai da tavola 2. Coprire con una pellicola. Disporre il cibo in forno. 3. Dopo la cottura mescolare per 3-4 secondi Lasciare riposare per 3 minuti.
	Verdura surgelata (Ac 3)	0,2 ~ 0,8 kg	Pentola per microonde	Surgelato	1. Disporre le verdure in una ciotola per microonde. Aggiungere acqua a seconda della quantità **0,2-0,4kg: 2 cucchiai da tavola **0,5-0,8kg: 4 cucchiai da tavola 2. Coprire con una pellicola. Disporre il cibo in forno. 3. Dopo la cottura mescolare per 3-4 secondi Lasciare riposare per 3 minuti.
	Riso/pasta (Ac 4)	0,1 ~ 0,3 kg	Pentola per microonde	Ambiente	1. Mettere il riso/la pasta e acqua bollente con 1/4-1 cucchiaino di sale in una ciotola larga e profonda. Disporre il cibo in forno. 2. Mescolare dopo la cottura e coprire per 5 minuti. **Note:** Riso: Aggiungere 300ml di acqua bollente ogni 100g di riso. Coprire con una pellicola trasparente. Pasta: Aggiungere 400ml di acqua bollente ogni 100g di pasta. Non coprire. Mescolare durante la cottura.

Funzione	Categoria	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni
Cottura Automatica	**Manzo arrostito (Ac 5)**	0,5 ~ 1,5 kg	Contenitore resistente al calore	Refrigerato	1. Spennellare la carne con olio. 2. Disporla le nel forno nel contenitore. 3. Quando il forno emette un beep, girare il cibo. 4. Dopo la cottura lasciare riposare coprendo con un foglio di alluminio per 10 minuti.
	Maiale arrostito (Ac 6)	0,5 ~ 1,5 kg	Contenitore resistente al calore	Refrigerato	1. Spennellare la carne con olio. 2. Disporre il cibo nel forno nel contenitore. 3. Quando il forno emette un beep, girare il cibo. 4. Dopo la cottura lasciare riposare coprendo con un foglio di alluminio per 10 minuti.
	Pollo intero arrostito (Ac 7)	0,8 ~ 1,5 kg	Contenitore resistente al calore	Refrigerato	1. Lavare e asciugare la pelle. Spennellare il pollo con olio. Legare i piedi con un legaccio in cotone. 2. Disporre il cibo nel forno nel contenitore. 3. Quando il forno emette un beep, girare il cibo. 4. Dopo la cottura lasciare riposare coprendo con un foglio di alluminio per 10 minuti.
	Cosce di pollo arrostito (Ac 8)	0,2 ~ 0,8 kg	Griglia	Refrigerato	1. Lavare e asciugare la pelle. Spennellare il pollo con olio. 2. Disporre le cosce sulla griglia, inserie un piatto sotto la griglia. 3. Quando il forno emette un beep, girare il cibo. 4. Dopo la cottura lasciare riposare coprendo con un foglio di alluminio per 2 minuti.

Cottura

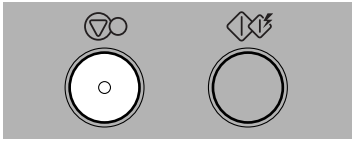
Croccante

Nell'esempio è illustrato come cucinare 0,6kg di pesce in filetti.

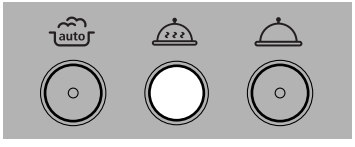
ATTENZIONE:

1. ***Utilizzare sempre gianti da forno nel rimuovere il VASSOIO METALLICO che potrebbe essere rovente.***
2. ***Non appoggiare il VASSOIO METALLICO, chepotrebbe essere rvente, su una superficie di vetro o sensibile al calore.***
3. ***Non usare mai questo VASSOIO METALLICO con un prodotto di un modello diverso. Potrebbe provocare una fiamma o danneggiare il modo permanente il prodotto stesso.***

1 Premere **STOP/CLEAR .**

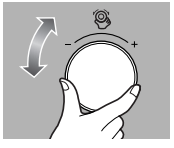


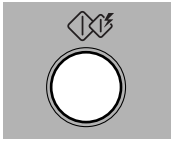
2 Premere **CRISPY COOK.**



3 Girare **DIAL** finchè non appare "cc 1" sul display.

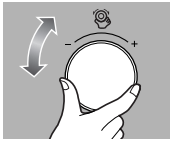
Premere **START** per conferma categoria.

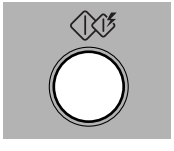




4 Girare **DIAL** finchè non appare "0.6kg" sul display.

Premere **START.**
Durante la cottura è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura girando **DIAL.**





Funzione	Categoria	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni
Cottura Croccante	**Pesce in filetti (cc 1)**	0,2 ~ 0,8 kg	Coperchio cottura a vapore Piatto grigliante	Refrigerato	1. Disporre il pesce sul vassoio e spennellarlo con olio vegetale. 2. Coprire e inserire il vassoio nel forno. 3. Quando il forno emette un beep, girare il cibo. 4. Dopo la cottura rimuovere dal forno lasciare riposare per 1-2 minuti. ***ATTENZIONE: Gli utensili e il forno stesso potrebbere essere roventi. Si consiglia di utilizzare i guanti da forno.***
	Patatine fritte (cc 2)	0,2 ~ 0,4 kg	Coperchio cottura a vapore Piatto grigliante	Congelato	Disporre le patatine ancora congelate sul vassoio. Per ottener risultati migliori, cuocere in un solo strato. Come sopra.
	Petti di pollo (cc 3)	0,2 ~ 0,8 kg	Coperchio cottura a vapore Piatto grigliante	Refrigerato	Come sopra.
	Salsicce (cc 4)	0,1 ~ 0,6 kg	Coperchio cottura a vapore Piatto grigliante	Refrigerato	Disporre le salsicce sul vassoio. Come sopra.

Cottura a Vapore

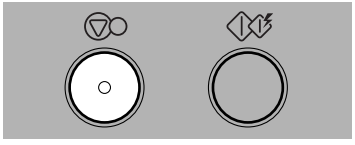
Il seguente esempio illustra come cuocere 0,6 kg di molluschi.

Questa funzione consente la cottura a vapore.

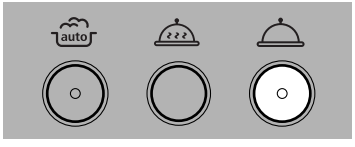
ATTENZIONE:

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 300 ml di acqua prima dell'uso. Una quantità d'acqua inferiore a 300ml 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.***

1 Premere **STOP/CLEAR.**

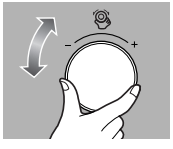


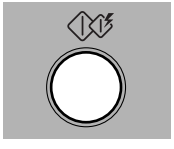
2 Premere **STEAM CHEF.**



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

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

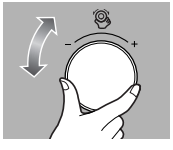


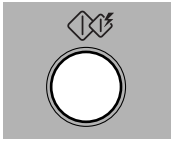


4 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "0.6kg".

Premere **START.**

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





Cibo	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni
Pesce (Sc 1)	0,2 ~ 0,6 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Refrigerato	1. Clean the food. 2. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. 3. Place the steam water bowl in the center of the glass tray. 4. After steaming, stand for 1 minute in the oven. - under 2,5cm(1 inch) thick
Pesce a filetto (Sc 2)	0,1 ~ 0,6 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Refrigerato	Same as above. - under 2,5cm (1 inch) thick
Molluschi e crostacei (Sc 3)	0,1 ~ 1,0 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Refrigerato	Same as above. shrimp, crab, clam, scallops, cuttlefish. (under 25cm length)
Salsicce (Sc 4)	0,1 ~ 0,6 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Refrigerato	1. Prepare the food. 2. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. 3. Place the steam water bowl in the center of the glass tray. 4. After steaming, stand for 1 minute in the oven. under 2,5cm (1 inch) thick
Prosciutto a fette (Sc 5)	0,1 ~ 0,6 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Refrigerato	Same as above.
Manzo (Sc 6)	0,3 ~ 0,7,kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Refrigerato	1. Prepare the beef and cut in half. 2. Pour 300ml tap water into the steam water bowl. Place the steam plate on the steam water bowl. Place the prepared food on the steam plate in a single layer. Cover with the steam cover. 3. Place the steam water bowl in the center of the glass tray. 4. After steaming, stand for 3-5 minutes in the oven.

Cibo	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni
Petti di pollo (Sc 7)	0,2 ~ 0,6 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Refrigerato	1. Pulire il cibo. 2. Versare 300ml d'acqua nel contenitore. Disporre il piatto sul contenitore. Disporre il cibo sul piatto su un singolo strato. Coprire col coperchio. 3. Disporre il contenitore al centro del vassoio in vetro. 4. Dopo la cottura lasciare riposare nel forno per 1-2 minuti (spessore inferiore ai 2,5 cm)
Cosce di pollo (Sc 8)	0,2 ~ 0,8 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Refrigerato	Come sopra.
Uova (Sc 9)	2 ~ 9 uova	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Refrigerato	Come sopra.

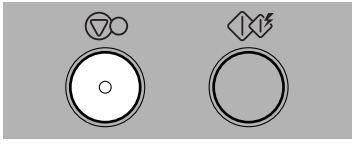
Cibo	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni
Pomodoro (Sc 10)	0,2 ~ 0,8 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Ambiente	1. Pulire le verdure e tagliarle in pezzi. 2. Versare 300ml d'acqua nel contenitore. Disporre il piatto sul contenitore. Disporre il cibo sul piatto su un singolo strato. Coprire col coperchio. 3. Disporre il contenitore al centro del vassoio in vetro. 4. Dopo la cottura lasciare riposare nel forno per 1 minuto.
Cavoli (Sc 11)	0,2 ~ 0,8 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Ambiente	Come sopra. Tagliare il cavolo in 4 pezzi.
Carote (Sc 12)	0,2 ~ 0,8 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Ambiente	Come sopra.
Broccoli (Sc 13)	0,2 ~ 0,6 kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Ambiente	Come sopra.

Auto
Scongelamento

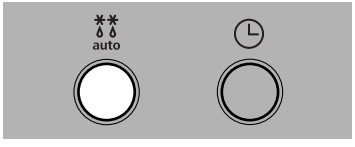
La durata dello scongelamento dipende da svariati fattori, come la temperatura iniziale e la consistenza degli alimenti. Si consiglia pertanto di controllare, prima dell'inizio di un successivo ciclo di cottura, che lo scongelamento sia completato. Questa precauzione è necessaria nel caso di grandi tagli 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.

1 Premere **STOP/CLEAR.**
Pesare gli ingredienti da cucinare, rimuovere qualsiasi eventuale legaccio metallico, riporre nel vano di cottura e chiudere lo sportello.

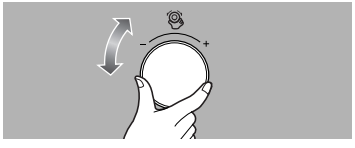


2 Premere due volte il pulsante **AUTO DEFROST**, in modo da selezionare l'opzione **POLLAME**. Nel display viene visualizzata l'indicazione "**dEF2**". Impostare il peso degli ingredienti da scongelare.

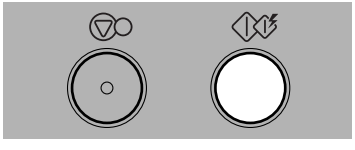


3 Immettere il peso del cibo da scongelare.

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



4 Premere **START**.



5 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) **pollame (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. **pollame** 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** 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 1serving(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 540W)	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 540W)	Cuocere coperto in un piatto da portata idoneo al microonde.

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.

Scongelamento

Tecniche di scongelamento

E' possibile scongelare la carne con la sua confezione originale a condizione che non vi sia del metallo, va pertanto rimosso qualsiasi legaccio o anello metallico o foglio d'alluminio. Disporre la carne da scongelare in contenitori adatti alla cottura microonde. Scongelare la corne solo per il tempo necessario. Disporre suddivisi gli alimenti come costolette, salsicce e bacon. Togliere dal forno le parti già scongelate e continuare il ciclo di scongelamento per quelle ancora da scongelare. Pezzi di carne di grandi dimensioni sono pronti per il tempo di riposo quando risulta possibile affondare una forchetta all'interno della carne esercitando una pressione moderata.

Categoria	Peso	Tempo di scongelamento (in minuti)	Tempo di riposo (in minuti)	Istruzioni
Manzo				Rimuovere la carne dalla confezione. Disporla in un piatto piano adatto alla cottura a microonde. Scongelare al livello 40%. A metà del tempo di scongelamento, capovolgere il cibo e rimuovere le parti già scongelate.
Carne trita	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Bistecche, controfiletto	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Arrosti, lombate (senza osso)	1000g	12 ~ 15	10 ~ 15	
Maiale				
Carne trita	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Costolette	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Arrosti, lombate (senza osso)	500g	12 ~ 15	5 ~ 10	
Pollame				
Polli interi	1000g	16 ~ 19	10 ~ 15	
Petti di pollo	450g	5 ~ 7	5 ~ 10	
Coscia	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Ali	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Pesce				
Pesce intero	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Pesce a filetti	500g	7 ~ 9	5 ~ 10	
Gamberetti	250g	4 ~ 6	5 ~ 10	

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. I pezzi di carne spessi devono essere posizionati su una leccarda. Girare a metà cottura.
Bistecche di manzo (2,5cm (1") spessore) Al sangue Cottura media Ben cotte	 230g x 2 230g x 2 230g x 2	 18 ~ 20 22 ~ 24 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 1cm (1/3") di spessore 1,5cm (1/2") di spessore	230g 230g	13 ~ 16 19 ~ 23	Spennellare con burro fuso e girare a metà cottura.
Fetta di pesce 2,5cm (1") di spessore	230g	20 ~ 25	
Pesce intero	225~350g ciascuno 400g	20 ~ 25 25 ~ 35	Aumentare il tempo di cottura per pesci spessi e oleosi.
Pettini Gamberetti	450g 450g	18 ~ 22 18 ~ 22	Ungere bene durante la cottura.

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.

Alimento	*Quantità*	*Temperatura di ventilazione*	*Tempo di cottura (Minuti)*	*Istruzioni*
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+180W	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+180W	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.

Alimento	Quantità	Temperatura di ventilazione	Tempo di cottura (Minuti)	Istruzioni
Piatto pronto surgelato (Maccheroni al formaggio)	300g	200°C+360W (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+540W (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+540W (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+540W (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+540W (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+540W (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.

Alimento	*Quantità*	*Tempo di preriscaldamento*	*Funzione di cottura*	*Tempo di cottura (Minuti)*	*Istruzioni*
Pizza surgelata	400g	3	M/W 900W Grill + M/W 180W	5 8 ~ 11	Preriscaldare il piatto in metallo. Stendere la pizza sul piatto.
Omelette	3 uova	3	Grill + M/W 360W	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 540W	1 ~ 1 1/2	Preriscaldare il piatto in metallo. Stendervi sopra la pancetta.
Pomodori grigliati	4 pezzi (400g)	3	Grill + M/W 180W	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 540W	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 540W	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.

Alimento	Quantità	Tempo di preriscaldamento	Funzione di cottura	Tempo di cottura (Minuti)	Istruzioni
Patate arrosto surgelate	300g	3	Grill + M/W 180W	15 ~ 24	Preriscaldare il piatto Grill. Riporvi le patate surgelate. Girare a metà cottura.
	300g	–	M/W 900W	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 540W	7 ~ 9	Ungere e preriscaldare il piatto Crisp. Riporvi i bocconcini di pollo. Girare a metà cottura.
	200g	–	M/W 900W	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 540W	6 ~ 8	Ungere e preriscaldare il piatto Crisp. Riporvi il salmone. Girare a metà cottura.
	1 (230g)	–	M/W 900W	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 540W	6 ~ 7	Ungere e preriscaldare il piatto Crisp. Preparare le polpette. Riporle sul piatto Crisp. Girare se necessario.
	240g (120gx2)	–	M/W 900W	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.

Alimento	*Quantità*	*Temperatura Speed Hot Air*	*Tempo di cottura (Minuti)*	*Istruzioni*
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 300 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.

Alimento	*Peso massimo*	*Potenza*	*Tempo di cottura (Minuti)*	*Istruzioni*
Pesce intero	100 ~ 600g	900W (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	900W (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	900W (100%)	13 ~ 20	Risciacquare e pulire. Porre il cibo preparato affiancato sulla vaschetta dell'acqua.
Petti di pollo Filetti	200 ~ 600g	900W (100%)	15 ~ 25	Risciacquare e pulire. Porre il cibo preparato affiancato sulla vaschetta dell'acqua.
Uova, Sode	2 ~ 9 uova	900W (100%)	17 ~ 25	Porre le uova sulle piccole cavità della vaschetta dell'acqua.
Carote a fette	200g ~ 800g	900W (100%)	13 ~ 20	Preparare le carote. Affettarle.
Mela	200g ~ 800g	900W (100%)	15 ~ 20	Preparare le mele. Affettarle

Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente e conservare per riferimento futuro

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.

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.

18. E' buona norma sorvegliare l'andamento dell'intero ciclo di cottura, evitando di allontanarsi mentre il forno è in funzione. Si raccomanda di controllare con particolare attenzione il ciclo di cottura nel caso in cui si utilizzino stoviglie o utensili in carta, plastica o altri materiali combustibili.
19. Si consiglia di impedire che il forno venga utilizzato da dei bambini, se non sotto l'attenta e costante sorveglianza di un adulto.
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.
36. Il forno a microonde deve essere utilizzato con lo sportello decorativo aperto.
37. Questo collegamento è ottenibile mantenendo la spina accessibile oppure incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le norme di cablaggio.
38. Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta del forno poiché questi possono danneggiare le superfici e il vetro.

⚠ **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.

⚠ **ATTENZIONE**: le parti accessibili possono diventare roventi durante l'uso. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Utensili
e stoviglie

Utensili e stoviglie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE

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

Alcuni consigli &
sulla cottura con microonde

Controllare attentamente il progredire della cottura

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

Fattori che influenzano la durata della cottura

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

Caratteristiche degli alimenti e durata della cottura

Consistenza - I cibi più consistenti (ad esempio le patate) cuociono o si riscaldano più lentamente rispetto a quelli di consistenza minore (ad esempio il pane o le torte soffici).
Spessore - Le parti sottili cuociono più in fretta rispetto a quelle di maggior spessore, e devono quindi essere disposte al centro del piatto di cottura. Per ottenere una cottura uniforme, le parti più spesse devono invece essere disposte sui bordi del piatto.
Contenuto naturale di umidità - I cibi con un elevato contenuto naturale di umidità (ad esempio le verdure) cuociono più uniformemente, dato che le microonde vengono attratte dalle molecole d'acqua. Se il contenuto di umidità non è uniforme, gli alimenti dovranno essere coperti, e al termine della cottura dovranno essere lasciati "riposare" per alcuni minuti, in modo che il calore si distribuisca più omogeneamente al loro interno.
Presenza di ossa e grasso - Dato che l'osso immagazzina e conduce il calore, la carne che vi è attaccata cuoce più in fretta rispetto a quella che ne è più lontana. Le particelle di grasso attraggono le microonde, e quindi è consigliabile controllare con molta attenzione il progredire della cottura di quegli alimenti che ne contengono una notevole quantità.
Quantità - Piccole quantità di alimenti richiedono (così come succede nella cucina tradizionale) cicli di cottura più brevi. Nella cucina a microonde, la durata del ciclo di cottura è direttamente proporzionale alla quantità di cibo da preparare.
Forma - Le microonde penetrano negli alimenti per una profondità di circa 2-3 centimetri. Gli alimenti di forma più uniforme (ad es. rotonda o sferica, come le polpette) cuoceranno quindi più uniformemente, mentre quelli di forma irregolare riceveranno una maggiore quantità di energia in corrispondenza dei bordi.

Tecniche speciali di cottura

Coprire - I cibi possono risultare più teneri ed essere cotti più in fretta qualora vengano coperti (solo per brevi cicli di cottura) con un coperchio, un foglio di pellicola trasparente o di carta da forno, che impediranno inoltre di sporcare con schizzi le pareti interne del vano di cottura. In questi casi occorre sempre praticare alcuni fori nel materiale di copertura o alzarne un bordo, in modo da impedire un eccessivo accumulo di vapore.
Rosolare - Il procedimento di cottura a microonde è talmente rapido che il contenuto di grassi e zuccheri di alcuni cibi non riesce ad arrivare ad una temperatura tanto alta da conferire al cibo il tipico aspetto "rosolato". Per ottenere questo risultato si può programmare un ciclo di cottura combinata o con grill, che assicurerà una perfetta rosolatura.
Avvolgere - I cibi che a causa della cottura possono asciugarsi eccessivamente, come ad esempio il pane, dovrebbero essere avvolti in un tovagliolino di carta o in un foglio di carta da forno.
Distanziare - Le varie parti di cibo dovrebbero essere disposte nel recipiente ad una distanza uguale, possibilmente in cerchio. In nessun caso le parti dovranno essere ammonticchiate o disposte le une sulle altre.

Alcuni consigli &
sulla cottura con microonde

Rimescolare - Per rendere più uniforme la cottura si può rimescolare o spostare il cibo dal centro del recipiente verso l'esterno una o due volte durante il ciclo di cottura. Dato che con un forno a microonde le probabilità che il cibo bruci o si attacchi al recipiente sono minori rispetto alla cottura tradizionale, solitamente non si rende necessario rimescolare troppo spesso gli ingredienti.
Rigirare - Gli ingredienti di grandi dimensioni (grandi pezzi di carne, pollo o tacchino interi, eccetera) dovrebbero essere rigirati almeno una volta, durante la cottura. Lo stesso dicasi per quei cibi (ad esempio hamburger) per i quali si desidera la massima uniformità di cottura.
Disporre - Gli ingredienti di forma particolarmente irregolare (ad esempio gli asparagi) vanno disposti a raggiera nel recipiente di cottura, con la parte che necessita di minor cottura in corrispondenza del centro del piatto rotante e quella che necessita di maggior cottura accanto al suo bordo.
Proteggere - Per rallentare la cottura di determinate parti di cibo molto sottili o che sono già in procinto di cuocere eccessivamente rispetto al resto, si potrà proteggerle con un foglio di pellicola d'alluminio, che riflette le microonde.
Alzare - In alcuni casi può essere utile interporre tra il piatto di cottura e la base ruotante la griglia di appoggio, in modo che gli alimenti possano essere raggiunti dalle microonde anche sulla superficie inferiore.
Punzecchiare - Le bucce o i gusci non porosi e di una certa consistenza che avvolgono alcuni alimenti (ad es. mele, patate o pomodori) potrebbero rompersi all'interno del vano di cottura o al termine della cottura stessa; per evitare questa possibilità sarà sufficiente praticarvi dei piccoli fori, per mezzo di uno stuzzicadenti o una forchetta.
Controllare - E' sempre meglio cucinare un po' meno gli alimenti piuttosto che cucinarli troppo. Un altro accorgimento molto importante consiste nel controllare con una certa frequenza il progredire della cottura, in modo da evitare che gli alimenti brucino.
Lasciare "riposare" - Un piccolo segreto che permette di ottenere eccellenti risultati consiste nel lasciar "riposare" il cibo per qualche minuto dopo che lo si è estratto dal forno, prima di servirlo. In questo modo la cottura dell'interno si completerà senza che la superficie esterna possa risultare troppo cotta o addirittura bruciata. Gli ingredienti, e in particolar modo quelli di un certo volume, accumulano infatti al loro interno una notevole quantità di calore, che permette di prolungarne la cottura anche dopo che sono stati estratti dal forno. La durata di questo tempo di riposo dipende dalla consistenza e dalla disposizione dei cibi.

Pulizia del forno

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

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

3 Un eventuale accumulo di condensa sul bordo dello sportello può essere rimosso per mezzo di una spugnetta. Questo fenomeno è del tutto normale mentre è in corso la cottura di alimenti ad elevato contenuto naturale di umidità, e non deve essere attribuito ad un eventuale guasto o difetto del forno.

4 Pulire con la massima cura (utilizzando un detergente neutro, ed **evitando categoricamente di utilizzare prodotti ad azione abrasiva**) la guarnizione e tutte le superfici di contatto sulla battuta del mobile e dello sportello.

5 Non usare pulitori a vapore.

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

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

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

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

Elenchi di prove CEI

• Scongelamento a microonde

Piatto pronto	Impostazione microonde in watt, Tempo di cottura	Nota
Carne	180W, 10 1/2 ~11 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	360W, 25 ~ 30 min.	Porre il piatto in pirex sulla griglia inferiore
di Spagna	540W, 8 ~ 11 min.	Porre il piatto in pirex ø 22cm sulla griglia inferiore
Sformato di carne	540W, 19 ~ 21 min.	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 + 360W, 38 ~ 43 min.	200°C	Porre il piatto in pirex ø 22cm sul ripiano inferiore.
Torta	Grill + 180W, 3 1/2 min. Ventilato + 180W, 15 ~ 20 min.	180°C	Porre il piatto in pirex ø 22cm sul ripiano inferiore.
Pollo	Grill + 180W, 45 ~ 50 min. o tasto funzione Auto	230°C	Porre il pollo con il petto rivolto sul ripiano inferiore. Girare dopo 15 minuti.

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-8084NLC
Potenza di entrata	230 V AC / 50Hz
Uscita	900 W (IEC60705 valori standard)
Frequenza delle microonde	2450 MHz
Dimensioni esterne	556 mm(Largh.) X 322 mm(Alt.) X 422 mm(Prof.)
Consumo elettrico	
Microonde	1350 Watt
Grill	1250 Watt
Combinato	1350 Watt
Convezione	2050 Watt

Memo

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.

LG

Printed in Korea