FORNO COMBINATO MICROONDE/GRILL

ISTRUZIONI PER L'USO

Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di iniziare ad utilizzare il forno.

MB4047C
MB4047CS
MB4047CK

P/No. : MFL47342685

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

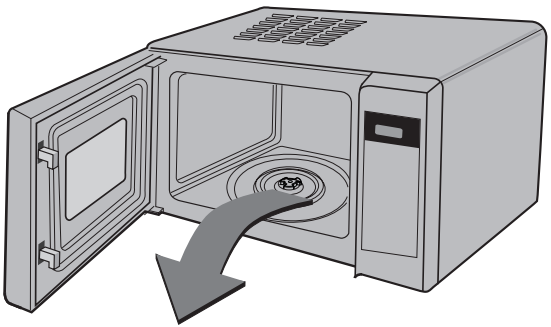
Tra tutti gli elettrodomestici, il forno a microonde è probabilmente il più sicuro. Un sistema di sicurezza, controllato dall'apertura dello sportello, impedisce infatti che le microonde possano fuoriuscire dal suo interno. Al termine del ciclo di cottura le microonde vengono totalmente dissipate, e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

Precauzioni — 2
Indice — 3
Installazione — 4 ~ 5
Regolazione dell'orologio — 6
Blocco dei comandi — 7
Cottura a microonde — 8
Livelli di potenza delle microonde — 9
Cottura in due fasi — 10
Funzione Avvio veloce — 11
Cottura con grill — 12
Cottura combinata — 13
Cottura automatica — 14 ~ 15
Scongelamento automatico — 16 ~ 17
Scongelamento veloce — 18 ~ 19
Prolungamento o riduzione della durata — 20
Guida per scaldare o riscaldare — 21
Quadro verdure fresche — 22
Guida alla cottura con grill — 23
Precauzioni di sicurezza — 24 ~ 25
Utensili e stoviglie — 26
Alcuni consigli sulla cottura con microonde — 27 ~ 28
Domande & Risposte — 29
Collegamento a rete /Caratteristiche tecniche — 30

Installazione

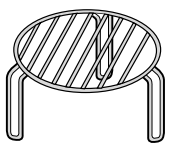
Dopo che si è estratto il forno dall'imballo lo si deve esaminare accuratamente, al fine di accertarsi che non abbia subìto eventuali danni durante il trasporto. Ciò è tanto più necessario se si considera che un danno allo sportello o al mobile potrebbe provocare una fuoriuscita di microonde.
E' inoltre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





Vassoio in vetro

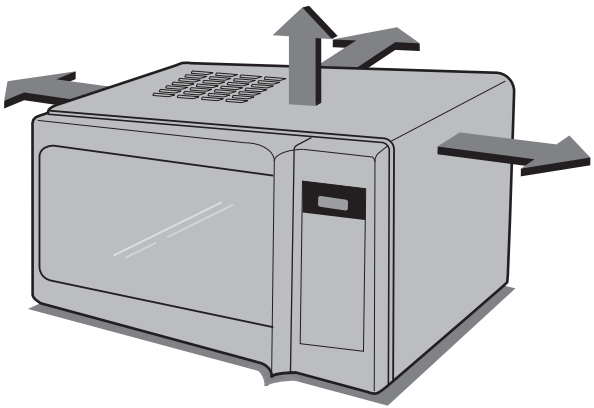


Griglia alta



Base ruotante

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

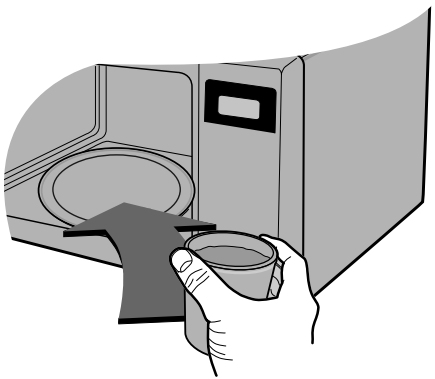


NON UTILIZZARE IL FORNO PER SCOPI DI CATERING COMMERCIALE

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

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

5 Porre nel vano di cottura, al centro del piatto ruotante, un **contenitore in vetro o pirex** contenente 300 ml d'acqua. Chiudere lo sportello. In caso di dubbi sul materiale del contenitore, consultare il relativo capitolo a pag. 26.



6 Premere il pulsante **STOP**, quindi premere sei volte il pulsante **START**, in modo da programmare un ciclo di cottura della durata di 30 secondi.



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



Regolazione dell'orologio

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



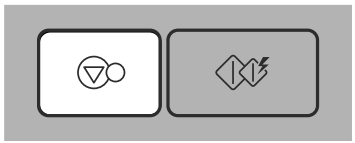
La prima volta che si collega il forno alla corrente, oppure quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione, l'orologio si arresta e nel display viene visualizzata l'indicazione "0".

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

1

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

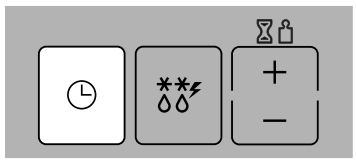
Premere il pulsante **STOP/CLEAR.**



2

Premere il pulsante **CLOCK.**

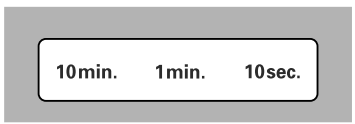
Per selezionare il ciclo da 12 ore, premere di nuovo il pulsante **CLOCK**.
Se dopo che si è regolato l'orologio si desidera modificare altre opzioni, si deve scollegare e ricollegare il forno alla presa di corrente.



3

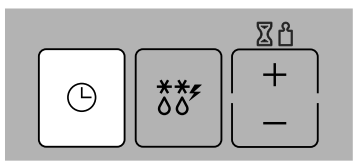
Premere **10 MIN** quindici volte.
Premere **1 MIN** tre volte.
Premere **10 SEC** cinque volte.

Tenendo premuto il tasto **(10 MIN/ 1 MIN/ 10 SEC)**, l'ora aumenterà rapidamente.



4

Premere **CLOCK** per fissare l'ora.
L'orologio inizierà a funzionare.



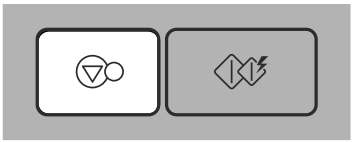
Blocco dei comandi



Questo forno è dotato di una caratteristica di sicurezza che ne impedisce l'accensione accidentale. Una volta che il blocco dei comandi è impostato, tutti i comandi sul pannello frontale risultano disabilitati; tuttavia lo sportello del forno potrà comunque essere aperto.

1

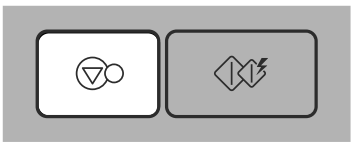
Premere il pulsante **STOP/CLEAR.**



2

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**. e mantenerlo premuto fino a quando l'indicazione **"L"** appare sul display ed il forno emette il segnale acustico di conferma. Il blocco di sicurezza è ora inserito.

L'indicazione dell'ora scomparirà dal display, per poi ricomparire dopo pochi secondi.



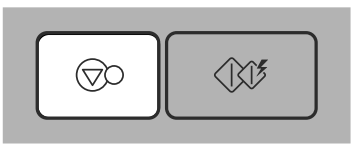
3

L'indicazione **"L"** rimarrà visibile sul display, ad indicare che il blocco è inserito.



4

Per disattivare il blocco dei comandi, premere il pulsante **STOP/CLEAR**. fino a far scomparire l'indicazione "L" dal display. Quando si rilascia il pulsante, il forno emette un segnale acustico di conferma.



Cottura a microonde

In questo esempio vediamo come programmare un ciclo di cottura a microonde della durata di 5 minuti e 30 secondi al 80% della potenza.



Questo forno dispone di cinque livelli di potenza per l'emissione di microonde.

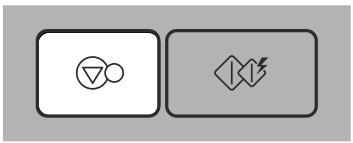
A fine cottura il forno emetterà un segnale acustico di richiamo della durata di 5 secondi, per ogni minuto fino all'apertura dello sportello.

LIVELLO DI POTENZA	%	*Potenza in uscita*
ALTO	100%	800W
MEDIO ALTO	80%	640W
MEDIO	60%	480W
SCONGELAMENTO( ) MEDIO BASSO	40%	320W
BASSO	20%	160W

1

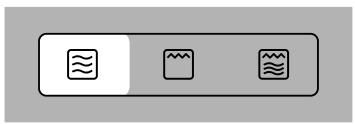
Accertatevi di aver installato correttamente il forno, secondo le avvertenze riportate nel relativo capitolo.

Premere **STOP/CLEAR.**



2

Premere due volte il pulsante **POWER**, in modo da selezionare il livello di potenza corrispondente all'80% e da visualizzare nel display l'indicazione "640 ".



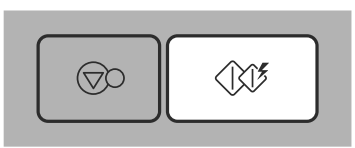
3

Premere **1 MIN** cinque volte.
Premere **10 SEC** tre volte.



4

Premere **START.**



Livelli di potenza delle microonde

Questo forno è dotato di cinque livelli di potenza per garantire massima flessibilità e controllo della cottura. Nella tabella sottostante sono indicati gli utilizzi più tipici per ognuno dei livelli di potenza.

LIVELLO DI POTENZA	*UTILIZZO*	*LIVELLO DI POTENZA (%)*	*POTENZA IN USCITA*
ALTO (LIVELLO MASSIMO)	* Bollitura d'acqua * Cottura di verdura, pesce, pollame * Cottura di tagli di carne tenera in genere	100%	800W
MEDIO ALTO	* Riscaldamento in genere * Arrostimento di carne e pollame * Cottura di funghi e molluschi * Cottura di cibi a base di formaggio o uova	80%	640W
MEDIO	* Cottura di torte e biscotti * Cottura di uova * Cottura di crostate * Cottura di riso, minestre e zuppe	60%	480W
SCONGELAMENTO(**) MEDIO BASSO	* Scongelamento in genere * Fusione di burro e cioccolato * Cottura al sangue di carne molto tenera	40%	320W
BASSO	* Ammorbidimento di burro e formaggio * Ammorbidimento di gelato * Rinvenimento di biscotti	20%	160W



Cottura in due fasi

In questo esempio vediamo come programmare una cottura in due fasi. Nella prima fase è prevista una cottura di 11 minuti ad alta potenza; nella seconda una cottura di 35 minuti a 320 W.

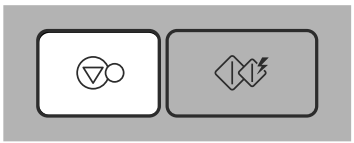


Mentre è in corso una cottura in due fasi, è possibile aprire lo sportello del forno per controllare il progredire della cottura. Al termine del controllo, chiudere lo sportello e premere il pulsante **START.**

Al termine della prima fase di cottura, il forno emette un segnale acustico e dà automaticamente inizio alla seconda fase.

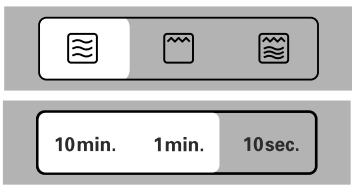
Per interrompere anzitempo una cottura in due fasi, premere due volte il pulsante **STOP/CLEAR.**

1 Premere **STOP/CLEAR.**



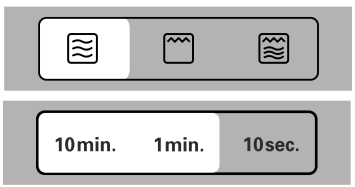
2 Programmare il livello di potenza e la durata **del primo ciclo.**

Premere il pulsante **MICRO**, in modo da selezionare il livello di potenza "HIGH" (100%).
Premere **10 MIN** una volta.
Premere **1 MIN** una volta.

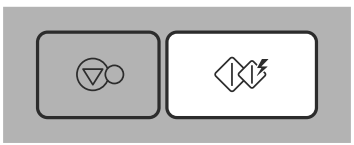


3 Programmare il livello di potenza e la durata **del secondo ciclo.**

Premere quattro volte il pulsante **MICRO**, in modo da selezionare il livello di potenza "DEFROST/MEDIUM LOW" (40%).
Premere **10 MIN** tre volte.
Premere **1 MIN** cinque volte.



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



In questo esempio vediamo come impostare un ciclo di cottura di 2 minuti ad alta potenza.

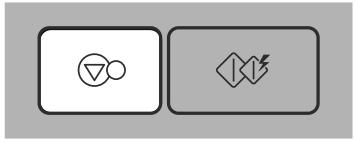
Funzione
Avvio veloce



La funzione Avvio veloce permette di impostare intervalli da 30 secondi di cottura ad ALTA potenza con un semplice tocco del pulsante **START.**

1

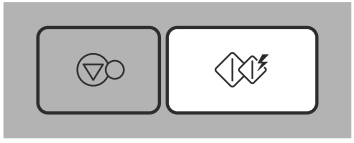
Premere **STOP/CLEAR .**



2

Premere **START** quattro volte per impostare una durata di 2 minuti ad ALTA potenza.

Il forno comincia la cottura prima che abbiate compiuto tutte e quattro le pressioni previste.



3

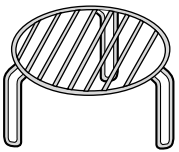
Durante la cottura con Avvio veloce, è possibile aumentare il tempo di cottura fino ad un massimo di 10 minuti premendo ripetutamente il tasto **START.**

Cottura
con grill

In questo esempio vediamo come si programma un ciclo di cottura col grill della durata di 12 minuti e 30 secondi.

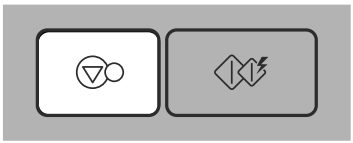


La cottura con grill permette di rosolare e gratinare gli alimenti velocemente.

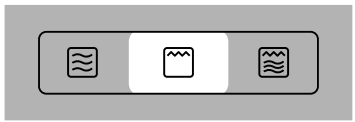


Griglia alta

1 Premere **STOP/CLEAR.**

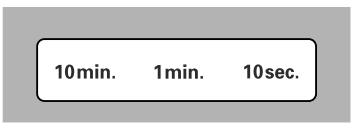


2 Premere una volta il pulsante **GRILL**, in modo da selezionare la funzione di cottura con grill.

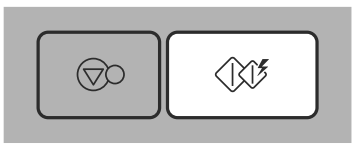


3 Impostare la durata desiderata,

Premere una volta il pulsante **10 MIN.**
Premere due volte il pulsante **1 MIN.**
Premere tre volte il pulsante **10 SEC.**



4 Premere **START.**



Cottura combinata

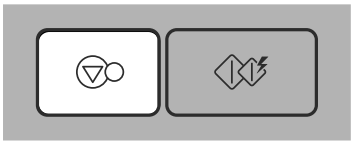
In questo esempio vedremo come programmare il forno per una cottura di 25 minuti con grill e microonde ad un livello di potenza del 40%.



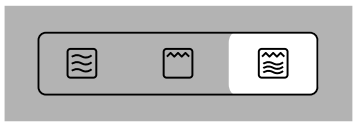
Questo forno ha una caratteristica di cottura combinata che permette di cucinare col **grill** e le **microonde** contemporaneamente. In genere questo significa un risparmio di tempo nella cottura del cibo.

Nella modalità di cottura combinata si possono selezionare 3 livelli diversi di potenza delle microonde (20%, 40% e 60%).

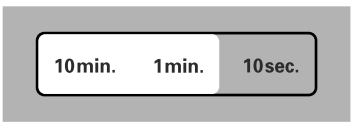
1 Premere **STOP/CLEAR.**



2 Premere due volte il pulsante **COMBI.**
Nel display viene visualizzata l'indicazione "Co-2".

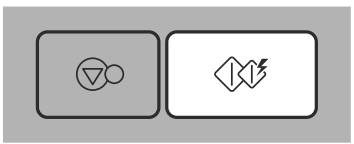


3 Impostare la durata desiderata,
Premere due volte il pulsante **10 MIN.**
Premere cinque volte il pulsante **1 MIN.**



4 Premere **START.**

A cottura ultimata prestare attenzione nel rimuovere del cibo dal forno, in quanto il contenitore avrà acquistato una temperatura molto elevata.



Cottura Combinata

CATEGORIA	POTENZA MICROONDE (%)	POTENZA GRILL (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Cottura
automatica

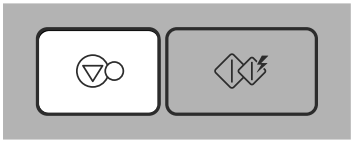
In questo esempio vedremo come cucinare 0,6 kg di verdure fresche.



La cottura automatica permette di cucinare facilmente alcuni tra i piatti più comuni selezionando il tipo e il peso dell'alimento.

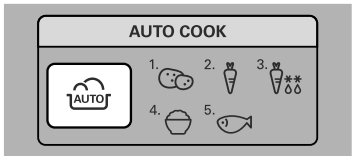
Categoria	Premere **COTTURA AUTOMATICA**
Patate al cartoccio	1 volta
Verdure fresche	2 volte
Verdure surgelate	3 volte
Riso/Pasta	4 volte
Pesce	5 volte

1 Premere **STOP/CLEAR.**

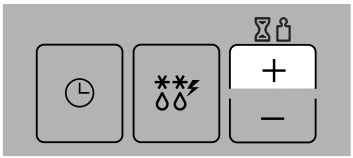


2 Premere due volte il pulsante **AUTO COOK** per selezionare le Verdure fresche.

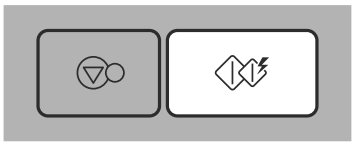
L'indicazione "Ac-2" comparirà sul display.



3 Selezionare il peso delle patate.
Premere il pulsante (+) cinque volte per inserire 0.6KG.



4 Premere **START.**



GUIDA ALLA COTTURA AUTOMATICA

<table>
<tr><th>CATEGORIA</th><th>LIMITI DI PESO</th><th>UTENSILI</th><th>TEMPERATURA DELL'ALIMENTO</th><th>ISTRUZIONI</th></tr>
<tr><td>1. Patate al cartoccio</td><td>0,1 ~ 1,0 kg</td><td>-</td><td>Temperatura ambiente</td><td>Scegliere patate di media dimensione (170 - 220 gr. ciascuna); lavarle ed asciugarle. Bucate ripetutamente con le rebbie della forchetta. Appoggiate le patate sul piatto girevole di vetro. Regolare il peso e premere Avvio. A cottura ultimata rimuovere le patate dal forno; lasciarle riposare per 5 minuti coperte da un foglio di alluminio.</td></tr>
<tr><td>2. Verdure fresche</td><td>0,2 ~ 0,8 kg</td><td>Recipiente adatto alle microonde</td><td>Temperatura ambiente</td><td>Mettere le verdure in un recipiente adatto alla cottura a microonde; aggiungere dell'acqua e coprire con della pellicola trasparente. A cottura ultimata, mescolare e lasciare riposare per 2 minuti. Aggiungere una quantità d'acqua in accordo con le dosi: ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 cucchiai; ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 cucchiai</td></tr>
<tr><td>3. Verdure surgelate</td><td>0,2 ~ 0,8 kg</td><td>Recipiente adatto alle microonde</td><td>Surgelato</td><td>Mettere le verdure in un recipiente adatto alla cottura a microonde; aggiungere dell'acqua e coprire con della pellicola trasparente. A cottura ultimata, mescolare e lasciare riposare per 2 minuti. Aggiungere una quantità d'acqua in accordo con le dosi: ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 cucchiai; ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 cucchiai</td></tr>
<tr><td>4. Riso/Pasta</td><td>0,1 ~ 0,3 kg</td><td>Recipiente adatto alle microonde</td><td>Temperatura ambiente</td><td>Lavare il riso e scolarlo. Aggiungere al riso e all'acqua bollente 1/4 di cucchiaino di sale; utilizzare un recipiente largo e profondo.
<table>
<tr><td colspan="2">Peso</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Coperchip</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Acqua</td><td>Riso</td><td>180ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>Sì</td></tr>
<tr><td>Pasta</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1200ml</td><td>No</td></tr>
</table>
** Riso: Dopo la cottura, lasciare riposare coperto per 5 minuti, o finché l'acqua si è assorbita.
** Pasta: Durante la cottura, mescolare ripetutamente. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1 o 2 minuti. Sciacquare la pasta con acqua fredda.</td></tr>
<tr><td>5. Pesce</td><td>0,1 ~ 0,6 kg</td><td>Piatto adatto alle microonde</td><td>Freddo di frigorifero</td><td>Pesce intero, filetti. - Pesce grasso: salmone, sgombro - Pesce azzurro: merluzzo
Disporre in un solo strato su di un piatto piano adatto alla cottura a microonde. Coprire attentamente con della pellicola trasparente e bucare in diversi punti. Posizionare sul piatto girevole nel forno; regolare il peso e premere avvio. A cottura ultimata, rimuovere il piatto dal forno. Lasciar riposare per 3 minuti prima di servire.</td></tr>
</table>

Scongelamento Automatico

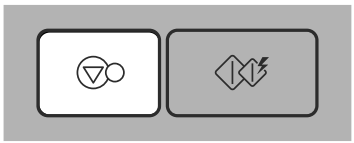
Dato che la temperatura iniziale e la consistenza degli alimenti variano, si consiglia di controllare questi fattori prima di cominciare la cottura; in particolare occorre fare attenzione ai grossi tagli di carne e pollame. Alcuni alimenti non dovrebbero essere completamente scongelati prima della cottura: per esempio, il pesce cuoce così velocemente che talvolta sarebbe meglio cominciare la cottura quando è ancora leggermente congelato. Il programma PANE è adatto a scongelare piccoli tagli come porzioni di baguette o piccole pagnotte; queste necessitano di un tempo di riposo aggiuntivo per permettere al centro di scongelarsi. In questo esempio vediamo come scongelare 1,4 kg di pollame surgelato.



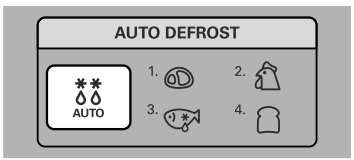
Questo forno ha quattro diverse impostazioni per lo scongelamento a microonde: **CARNE, POLLAME, PESCE** e **PANE;** ogni categoria di scongelamento ha un'impostazione della potenza differente. Pressioni ripetute del pulsante **SCONGELAMENTO AUTOMATICO** comporteranno la selezione di impostazioni differenti.

Categoria	Premere **SCONGELAMENTO**
CARNE	1 volta
POLLAME	2 volte
PESCE	3 volte
PANE	4 volte

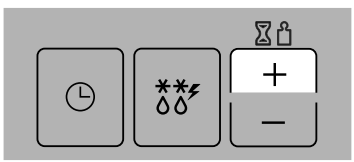
1 Premere **STOP/CLEAR.**
Pesare gli alimenti da scongelare; assicurarsi di aver rimosso ogni eventuale legaccio metallico o involucro, quindi inserire il cibo nel vano di cottura e chiudere lo sportello.



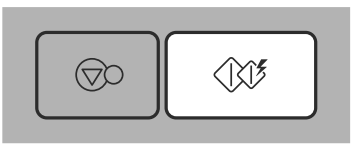
2 Premere il pulsante **AUTO DEFROST** per 2 volte, in modo da selezionare il programma di scongelamento per il **POULTRY.**
L'indicazione "**dEF2**" compare sul display.



3 Inserire il peso dellàlimento che state per scongelare.
Premere il tasto (+) quattordici volte.



4 Premere **START.**



5 Durante lo scongelamento il forno emette una serie di segnali acustici, ad ognuno dei quali si consiglia di aprire lo sportello per rigirare o ridisporre gli alimenti, rimuovendo ogni porzione già scongelata o proteggendone le parti di cui si vuole rallentare lo scongelamento. Per riattivare la funzione chiudere lo sportello e premere **START.** ***Il forno non interrompe lo scongelamento (anche se l'apparecchio emette dei segnali acustici) fino a quando lo sportello non viene aperto.***

GUIDA ALLO SCONGELAMENTO AUTOMATICO

* Per gli alimenti da scongelare devono essere sempre usati contenitori adatti alla cottura a microonde, che vanno riposti scoperti sul vassoio di metallo.
* Se necessario, proteggere piccole aree di carne o di pollame con pezzi di carta stagnola: ciò impedirà a queste aree di scaldarsi durante lo scongelamento. Assicurarsi che la carta stagnola non tocchi le pareti del forno.
* Separare alimenti quali carne tritata, braciole, salsicce e pancetta appena è possibile.
* Quando il forno emette il segnale acustico, rimuovere il cibo dal forno, rigirare gli alimenti e reinserirli di nuovo nel forno. Premere Avvio per continuare. Al termine della funzione di scongelamento, rimuovere il cibo dal forno, coprirlo con della carta stagnola e lasciar riposare fino ad uno scongelamento completo. Per esempio, per scongelarsi completamente, tagli di carne o polli interi dovrebbero riposare per almeno un'ora prima di essere cucinati.

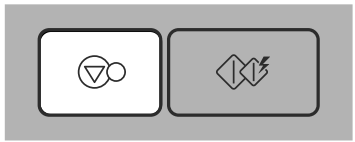
CATEGORIA	*LIMITE DI PESO*	*UTENSILI*	*TIPO DI ALIMENTO*
Carne **Pollame** **Pesce**	0,1 ~ 4,0 kg	Stoviglie adatte alla cottura a microonde (piatto piano)	**Carne** Carne tritata, filetti, bocconcini, lombata, polpettone, arrosto, hamburger Braciola di maiale, braciola di agnello, arrosto arrotolato, salsiccia, costata (spessore: 2 cm) Al segnale acustico girare la carne sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 - 15 minuti. **Pollame** Pollo intero, cosce, petti, petti di tacchino (< di 2 kg di peso) Al segnale acustico girare la carne sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 20 - 30 minuti. **Pesce** Filetti, tranci, pesci interi, frutti di mare e crostacei Al segnale acustico girare sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 10 - 20 minuti.
Pane	0,1 ~ 5,0 kg	Tovagliolo di carta o un piatto piano	Pane a fette, focaccine, porzioni di baguette, ecc...

Scongelamento veloce

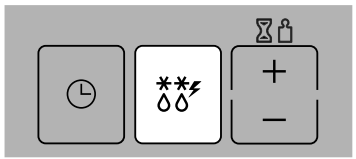
Usare questa funzione per sgelare molto velocemente solo 0,5Kg di carne macinata, pezzi di pollo o filetti di pesce.
Questo richiede un periodo di attesa per permettere al centro di sgelarsi. Nell'esempio che segue vi indicherà come scongelare 0,5Kg di pollo congelato.



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



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



3 Durante lo scongelamento il vostro forno emetterà un "BIP", a questo punto aprire la porta del forno, rigirare il cibo e separarlo per assicurare lo scongelamento. Rimuovere le porzioni scongelate o ripararle per aiutare a rallentare lo scongelamento. Dopo avere controllato chiudere la porta del forno e premere **START** per riprendere lo scongelamento.
Il vostro forno non interromperà lo scongelamento (anche dopo il suono del bip) se non viene aperta la porta.

ELENCO SEQUENZA PESO AUTOMATICO SCONGELAMENTO

SEQUENZA		*CIBO*	*CIBO MIN/MAX*
CARNE	**Manzo**	Carne macinata	0,5 kg
	Agnello		
	Maiale		
	Vitello		

* Il beneficio della funzione di Scongelamento Veloce è l'impostazione automatica ed il controllo dello scongelamento, però è come lo scongelamento di tipo tradizionale dovete controllare il cibo durante il periodo di scongelamento.
* Per ottenere i migliori risultati, rimuovere pesce, crostacei, carne e pollame dall'involucro originale o plastica. In caso contrario la confezione può trattenere vapore e succhi vicini al cibo e potrebbe provocare la cottura della superficie esterna del cibo.
* Posizionare il cibo in un vassoio basso da forno per raccogliere i liquidi del cibi.
* Quando si rimuove il cibo dal forno questo potrebbe essere ancora un po' ghiacciato al centro.
* Finito lo scongelamento lasciare riposare da 5 a 15 minuti.



Prolungamento o
riduzione della durata

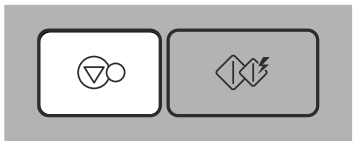
In questo esempio vediamo come ridurre o aumentare la durata prefissata dei cicli di COTTURA AUTOMATICA.



Se utilizzando i programmi COTTURA AUTOMATICA ritiene che il cibo venga cotto troppo o troppo poco, si può aumentare o ridurre la durata della cottura premendo i pulsanti +/–.

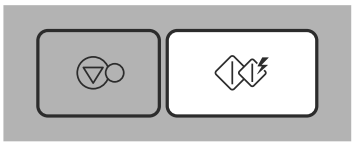
In ogni momento si può accorciare o allungare la durata della cottura effettuata in modalità non automatica premendo i pulsanti +/– enza bisogno di arrestare il processo di cottura.

1 Premere **STOP/CLEAR.**



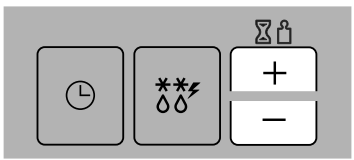
2 Impostare il programma di COTTURA AUTOMATICA.
(Selezionare il peso degli alimenti da cucinare).

Premere **START.**



3 Premere **MORE(+)**.
La durata del tempo di cottura aumenta di 10 secondi ad ogni pressione del pulsante.

Premere **LESS(–)**.
La durata del tempo di cottura diminuisce di 10 secondi ad ogni pressione del pulsante.



Per scaldare o riscaldare in modo efficace nel forno a microonde, è importante seguire vari suggerimenti. Calcolare la quantità dell'alimento in modo da stabilire il tempo necessario per riscaldarlo. Disporre l'alimento in forma circolare per ottenere i migliori risultati. Gli alimenti che sono a temperatura ambiente si scalderanno più rapidamente di quelli refrigerati. Gli alimenti in scatola devono essere tolti dall'involucro e messi in un contenitore per microonde. Gli alimenti saranno scaldati in modo più uniforme se coperti con un coperchio per microonde o una pellicola per alimenti, forati. Fare attenzione nel rimuovere il coperchio in modo da evitare scottature da vapore. Usare il quadro seguente come guida per riscaldare alimenti cotti.

Guida per scaldare o Riscaldare

Alimento	*Tempo di cottura (ALTA potenza)*	*Istruzioni speciali*
Carne a fette 3 fette (spesse 0,5cm)	1~2 minuti	Disporre le fette di carne su un piatto adatto alle microonde; coprire con pellicola per alimenti e forarla. **Nota: Sugo o salsa aiutano a mantenere la carne sugosa.**
Pezzi di pollo 1 petto 1 coscia	 2~3 minuti 3~3 1/2 minuti	Disporre i pezzi di pollo su un piatto adatto alle microonde. Coprire con pellicola per alimenti e forarla.
Filetti di pesce (170~230gr)	1~2 minuti	Disporre il pesce su un piatto adatto alle microonde. Coprire con pellicola per alimenti e forarla.
Lasagna 1 porzione (300gr)	4~6 minuti	Disporre la lasagna su un piatto adatto alle microonde. Coprire con pellicola per alimenti e forarla.
Stufato 1 tazza 4 tazze	 1 1/2~3 minuti 4 1/2~7 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Stufato panna o formaggio 1 tazza 4 tazze	 1~2 1/2 minuti 3 1/2~6 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.

Alimento	*Tempo di cottura (ALTA potenza)*	*Istruzioni speciali*
Purea di patate 350 gr	5~5 1/2 minuti (p. MEDIO ALTA)	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Fagioli arrosto 1 tazza	1 1/2 ~3 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Ravioli o pasta al sugo 1 tazza 4 tazze	 2 1/2 ~4 minuti 7 1/2 ~11 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Riso 1 tazza 4 tazze	 1 ~1 1/2 minuti 3 1/2 ~ 5 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Panino 1 panino	 15 ~ 30 secondi	Avvolgere in carta da cucina e posizionare sul vassoio di vetro del forno a microonde.
Verdure 1 tazza 4 tazze	 1 1/2 ~ 2 1/2 minuti 3 1/2 ~5 1/2 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Minestre 1 porzione (220gr)	 1 1/2 ~2 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.

Quadro verdure

Fresche

Verdure	*Quantità*	*Tempo di cottura (ALTA potenza)*	*Istruzioni*	*Tempo di riposo*
Carciofi (230gr. l'uno)	2 medi 4 medi	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Pulire. Aggiungere 2 cucchiaini d'acqua e 2 cucchiaini di succo. Coprire.	2~3 minuti
Asparagi, freschi, germogli	450gr	2 1/2 ~ 6	Aggiungere 1 tazza d'acqua. Coprire.	2~3 minuti
Fagioli, fagiolini e fave	450gr	7 ~ 11	Aggiungere 1/2 tazza d'acqua in una casseruola da 1 1/2 l. A metà cottura mescolare.	2~3 minuti
Barbabietole, fresche	450gr	11 ~ 16	Aggiungere 1/2 tazza d'acqua in una casseruola da 1 1/2 l coperta. A metà cottura rigirarle.	2~3 minuti
Broccoli freschi, germogli	450gr	5 ~ 8	Mettere i broccoli in una pirofila. Aggiungere mezza tazza d'acqua.	2~3 minuti
Verza, fresca, tagliuzzata	450gr	5 1/2~7 1/2	Aggiungere 1/2 tazza d'acqua in una casseruola da 1 1/2 l coperta. A metà cottura rigirarle.	2~3 minuti
Carote, fresche, a fette	200gr	2 ~ 3	Aggiungere 60ml d'acqua in una casseruola da 1 1/2 l coperta. A metà cottura mescolare.	2~3 minuti
Cavolfiore fresco intero	450gr	5 ~ 7	Aggiungere 60ml d'acqua in una casseruola da 1 1/2 l coperta. A metà cottura mescolare.	2~3 minuti
Sedano rapa fresco, a fette	2 tazze 4 tazze	11 ~ 16	Affettare. Aggiungere 1/2 tazza d'acqua in una casseruola da 1 1/2 l coperta. A metà cottura mescolare.	2~3 minuti

Verdure	*Quantità*	*Tempo di cottura (ALTA potenza)*	*Istruzioni*	*Tempo di riposo*
Mais fresco	2 pannocchie	4~8	Sgranare. Aggiungere 2 cucchiai d'acqua in una pirofila da 1 1/2 l. Coprire.	2~3 minuti
Funghi, freschi a fettine	230gr	1 1/2 ~ 2 1/2	Mettere i funghi in una casseruola da 1 1/2 l coeprta. A metà cottura mescolare.	2~3 minuti
Rape fresche, affettate	450gr	4~7	Aggiungere 1/2 tazza d'acqua in una casseruola da 1 1/2 l coperta. A metà cottura mescolare.	2~3 minuti
Piselli, freschi	4 tazze	6~9	Aggiungere 1/2 tazza d'acqua in una casseruola da 1 1/2 l coperta. A metà cottura mescolare.	2~3 minuti
Patate dolci, intere (170gr-230gr ciascuna)	2 medie 4 medie	4~9 6~12	Forare le patate varie volte con la forchetta. Disporle sopra carta da cucina doppia. Rigirarle a metà cottura.	2~3 minuti
Patate bianche, intere (170-230gr ciascuna)	2 patate 4 patate	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Forare le patate varie volte con la forchetta. Disporle sopra carta da cucina doppia. Rigirarle a metà cottura.	2~3 minuti
Spinaci freschi, in foglie	450gr	4 1/2 ~ 7 1/2	Aggiungere 1/2 tazza d'acqua in una casseruola da 2 l. coperta.	2~3 minuti
Zucchini, freschi, a fettine	450gr	5 1/2 ~ 7 1/2	Aggiungere 1/2 tazza d'acqua in una casseruola da 1 1/2 l coperta. A metà cottura mescolare.	2~3 minuti
Zucchini, freschi, interi	450gr	6 ~ 9	Forare. Disporre su carta da cucina doppia. Voltare gli zucchini e risistemarli a metà cottura.	2~3 minuti

Guide alla cottura
Con grill

Istruzioni per grigliare la carne col grill.

- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne.
- Sistemare la carne sulla griglia. Ungere con burro fuso o olio.
- A metà cottura, rigirare la carne.

ALIMENTO	*PESO*	*TEMPO DI COTTURA APPROSS.(IN MINUTI)*	*SUGGERIMENTI*
Braciola di agnello (spessore 2,5 cm.)	230gr x 2	25-32	Ungere con olio o burro fuso. Gli alimenti sottili andrebbero posizionati sulla griglia; gli alimenti spessi su di un piatto per lo sgocciolamento. Rigirare la carne a metà cottura. Girare frequentemente.
Salsicce (spessore 2,5 cm.)	230gr	13-16	
Filetti di pese Spessore 1 cm. Spessore 1,5 cm.	 230gr 230gr	 17-21 20-24	Ungere con burro fuso e rigirare a metà cottura.

Istruzioni per grigliare pesci e frutti di mare.

Disporre il pesce ed i frutti di mare sulla griglia. I pesci interi andrebbero punteggiati diagonalmente su entrambi i lati prima della grigliatura. Ungere il pesce ed i frutti di mare con burro fuso, margarina o olio prima e durante la cottura: ciò aiuta ad evitare che il pesce secchi. Seguire i tempi di grigliatura consigliati. I pesci interi e le bistecche di pesce dovrebbero essere rigirate con attenzione a metà cottura; se lo si desidera, rigirare anche i filetti spessi.

ALIMENTO	*PESO*	*TEMPO DI COTTURA APPROSS.(IN MINUTI)*	*SUGGERIMENTI*
Bistecche di pesce Spessore 2,5 cm.	230gr	24-28	Ungere con burro fuso e rigirare a metà cottura.
Pesce intero	225-350gr each 450gr	16-20 24-28	Lasciare più tempo per pesci grassi e spessi.
Scampi Gamberetti crudi	450gr 450gr	16-20 16-20	Ungere accuratemente durante la cottura.

Precauzioni di sicurezza

Leggere attentamente e conservare per consultazioni future

ATTENZIONE

Si raccomanda di non prolungare eccessivamente il ciclo di cottura, dato che in tal caso gli alimenti potrebbero BRUCIARSI ed eventualmente anche dar luogo a 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.
39. Questo elettrodomestico non è inteso per l'utilizzo da parte di persone (tra cui bambini) con capacita mentali, sensoriali e fisiche ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, senza la supervisione o dopo aver ricevuto le adeguate istruzioni relative all'utilizzo dell'elettrodomestico dalla persona responsabile della loro sicurezza.

⚠ **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.

Domande & risposte

Perché la lampada di illuminazione del vano non si accende?

Le cause possono essere principalmente due:

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

Le microonde possono attraversare la finestrella trasparente dello sportello?

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

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

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

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

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.

Collegamento a rete /
Caratteristiche tecniche

Attenzione

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

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

BLU-Neutro
MARRONE-Fase
VERDE E GIALLO-Terra

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

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

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

Il filo colorato in VERDE e GIALLO o in VERDE deve essere collegato con il terminale segnato con la lettera E o con un'etichetta con il simbolo 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

	MB4047C/MB4047CS/MB4047CK
Potenza di entrata	230 V AC / 50Hz
Uscita	800 W (IEC60705 valori standard)
Frequenza delle microonde	2450 MHz
Dimensioni esterne	455mm (Largh.) x 281mm (Alt.) x 340 mm (Prof.)
Consumo elettrico	
Microonde	1200 Watt
Grill	1000 Watt
Combinato	2150 Watt

<Italian>

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.

