LG
Life's Good

ISTRUZIONI PER L'USO

FORNO A MICROONDE CON GRILL E CONVEZIONE

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

MC7888AC / MC7888ACB / MC7888ACS

MFL40346803

www.lg.com

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

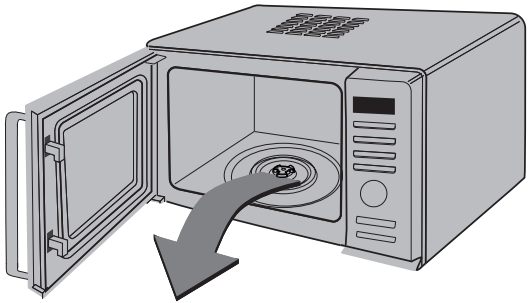
Tra tutti gli elettrodomestici, il forno a microonde è probabilmente il più sicuro. Un sistema di sicurezza, controllato dall'apertura dello sportello, impedisce infatti che le microonde possano fuoriuscire dal suo interno. Al termine del ciclo di cottura le microonde vengono totalmente dissipate, e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

Precauzioni — 2
Indice — 3
Installazione — 4 ~ 5
Metodo per utilizzare l'accessorio secondo la modalità — 6
Impostazione orologio — 7
Blocco dei comandi — 8
Cottura con microonde — 9
Selezione del livello di potenza — 10
Funzione quick start — 11
Prolungamento o riduzione della durata — 12
Cottura con grill — 13
Preriscaldamento nella modalità ventilata — 14
Cottura nella modalità ventilata — 15
Cottura combinata — 16 ~ 17
Auto scongelamento — 18 ~ 19
Scongelamento veloce — 20 ~ 21
Cottura automatica — 22 ~ 24
Cottura a Vapore (Automatica) — 25 ~ 27
Guida per Scaldare o Riscaldare — 28
Quadro verdure Fresche — 29
Guida alla cottura con il grill — 30
Guida Allo Scongelamento — 31
Guida All'utlizzo Del Piatto Crisp — 32 ~ 33
Guida Alla Cottura a Vapore — 34
Avvertenze importanti — 35 ~ 36
Utensili e stoviglie — 37
Alcuni consigli & sulla cottura con microonde — 38 ~ 39
Domande & risposte — 40
Test IEC — 41
Collegamento a rete /Caratteristiche tecniche — 42

Installazione

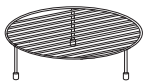
Dopo che si è estratto il forno dall'imballo lo si deve esaminare accuratamente, al fine di accertarsi che non abbia subìto eventuali danni durante il trasporto. Ciò è tanto più necessario se si considera che un danno allo sportello o al mobile potrebbe provocare una fuoriuscita di microonde.
E' inoltre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

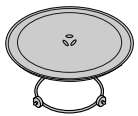




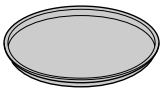
Griglia alta
Vassoio in vetro



Griglia bassa



Base ruotante



Piatto grigliante

PENTOLA A VAPORE



COPERCHIO



PIATTO



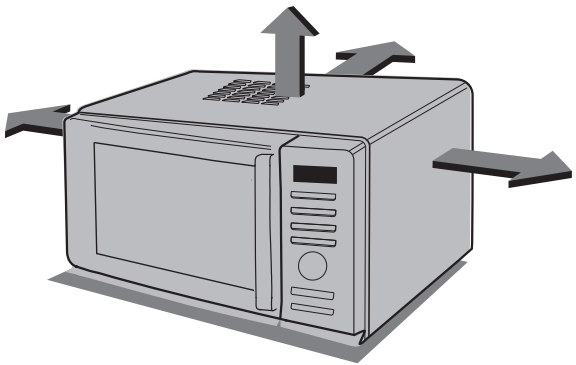
TERRINA (VASSOIO IN METALLO)

Avvertenza:

– Utilizzare gli accessori appositi; fare riferimento alla guida alla cottura.

– Non utilizzare mai il ripiano alto o basso, il coperchio, il piatto o la terrina per cottura a vapore da soli in modalità microonde.

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.

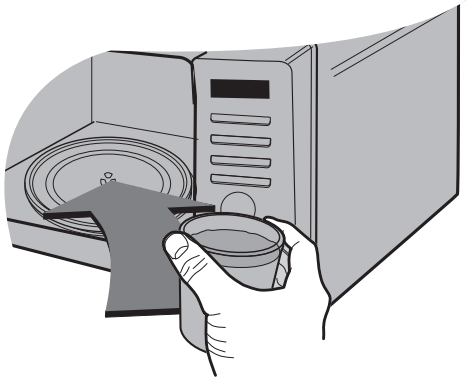


NON UTILIZZARE IL FORNO PER SCOPI DI CATERING COMMERCIALE

3 Collegare il forno ad una presa di corrente, alla quale non devono 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. 37.



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 per utilizzare l'accessorio secondo la modalità

	Microonde	Grill	Combinata
COPERCHIO 	X	X	X
PIATTO 	X	X	X
TERRINA (VASSOIO IN METALLO) 	O	O	O
PIATTO + TERRINA (VASSOIO IN METALLO) 	X	X	X
PENTOLA A VAPORE 	O	X	X
GRIGLIA ALTA 	X	O	O
GRIGLIA BASSA 	X	O	O
VASSOIO IN VETRO 	O	O	O

Avvertenza: **Utilizzare gli accessori appositi; fare riferimento alla guida alla cottura.**

O *: Accettabile*

X *: Non Accettabile*

Impostazione orologio

È possibile impostare l'orologio in formato 12 ore o 24 ore.
Nell'esempio seguente viene mostrato come impostare l'orologio alle ore 14:35 nel formato 24 ore.
Assicurarsi di aver completamente rimosso il forno dalla confezione.

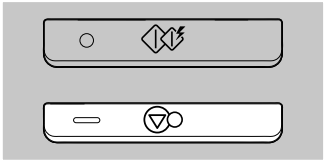


Accendendo il forno per la prima volta, o dopo un'interruzione di corrente, apparirà sul display il simbolo '**0**'; sarà necessario reimpostare l'orologio.
In caso di simboli anomali visualizzati sull'orologio (o sul display), scollegare il forno e collegarlo nuovamente, quindi reimpostare l'orologio.

1

Assicurarsi di aver installato correttamente il forno secondo le istruzioni precedentemente fornite in questo manuale.

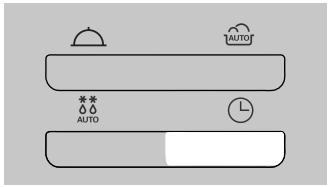
Premere il pulsante **STOP/CLEAR.**



2

Premere il pulsante una volta **CLOCK.**

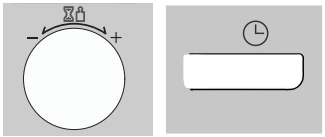
Per selezionare il ciclo da 12 ore, premere di nuovo il pulsante **CLOCK**.
Se dopo che si è regolato l'orologio si desidera modificare altre opzioni, si deve scollegare e ricollegare il forno alla presa di corrente.



3

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

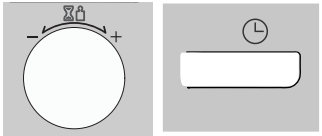
Premere il pulsante **CLOCK** per confermare l'ora.



4

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

Premere il pulsante CLOCK (START).
Verrà avviato l'orologio.

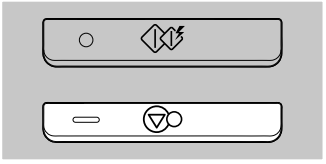


Blocco
dei comandi



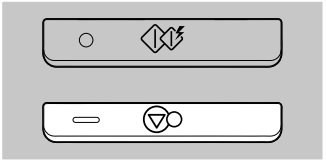
Questa funzione prevede la disabilitazione dei comandi sul pannello frontale, e può rivelarsi molto utile nel caso in cui si desideri impedire che qualcuno (ad esempio un bambino) possa utilizzare il forno senza autorizzazione.

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



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

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

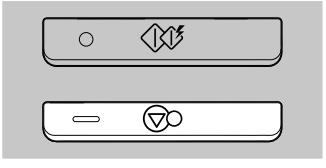


3 Se si preme qualsiasi pulsante, mentre è attivato il blocco dei comandi, nel display viene nuovamente visualizzata l'indicazione "**L**".



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

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



In the following example I will show you how to cook some food on 720W(80%) power for 5 minutes and 30 seconds.

Cottura
con microonde

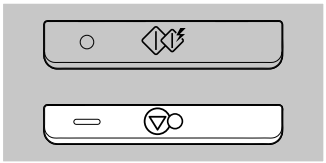


Questo forno dispone di cinque livelli di potenza per l'emissione di microonde.

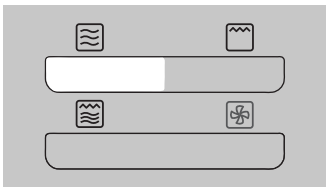
LIVELLO	%	Potenza d'uscita
ALTO	100%	900W
MEDIO-ALTO	80%	720W
MEDIO	60%	540W
MEDIO-BASSO/ SCONGELAMENTO	40%	360W
BASSO	20%	180W

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

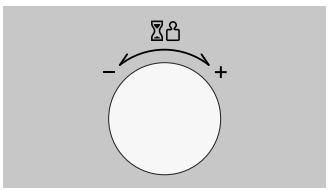
Premere il pulsante **STOP/CLEAR.**



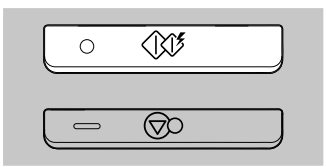
2 Premere **MICRO POWER** due volte per selezionare 720W.



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



4 Premere il pulsante **START.**



Selezione del livello di potenza

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

Livello di potenza	*Utilizzo*	*Potenza*	*Potenza d'uscita*
ALTO (HIGH)	* Bollitura d'acqua * Cottura di carne di manzo tritata * Cottura di frutta, verdura, pesce e pollame * Cottura di tagli teneri di carne in genere	100%	900W
MEDIO-ALTO (MEDIUM HIGH)	* Riscaldamento in genere * Cottura di carne e pollame * Cottura di funghi e frutti di mare * Cottura di cibi a base di formaggio o uova	80%	720W
MEDIO (MEDIUM)	* Cottura di torte e biscotti * Cottura di uova * Cottura di crostate * Cottura di riso, minestre e zuppe	60%	540W
SCONGELAMENTO/ MEDIO-BASSO (DEFROST/MEDIUM LOW)	* Scongelamento in genere * Fusione di burro e cioccolato * Cottura al sangue di carne molto tenera	40%	360W
BASSO (LOW)	* Fusione di burro o formaggio * Fusione di gelato * Rinvenimento di biscotti	20%	180W



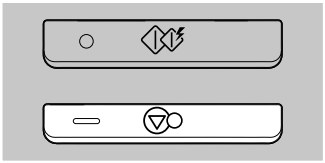
In questo esempio vediamo come si può utilizzare la funzione Quick Start per l'impostazione semplificata di un ciclo di cottura con microonde ad alta potenza della durata di 2 minuti.

Funzione
quick start



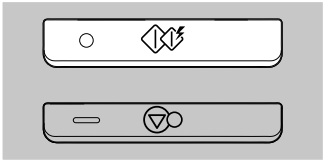
La **FUNZIONE QUICK START** permette di impostare con la massima semplicità la durata del ciclo di cottura con microonde ad alta potenza (**HIGH**), a passi di 30 secondi, azionando semplicemente il pulsante **QUICK START.**

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



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

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



3 La durata della funzione **FUNZIONE QUICK START** può essere prolungata sino ad un massimo di 10 minuti (anche mentre la funzione stessa è già in corso) premendo nuovamente il pulsante **QUICK START**.

Prolungamento o riduzione della durata

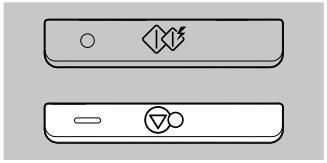
In questo esempio vediamo come ridurre o aumentare la durata prefissata dei cicli di COTTURA AUTOMATICA.



Se utilizzando il programma COTTURA AUTOMATICA ritenete che il cibo venga cotto troppo o troppo poco, si può aumentare o ridurre la durata della cottura ruotando la manopola di selezione.

In ogni momento si può accorciare o allungare la durata della cottura sia in cottura automatica che manuale, semplicemente ruotando la manopola di selezione.
Non c'è bisogno di fermare il processo di cottura.

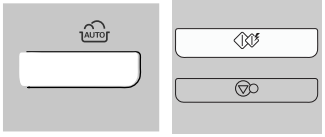
1 Premere il pulsante **STOP/CLEAR.**



2 Impostare il programma di **COTTURA AUTOMATICA** desiderato.

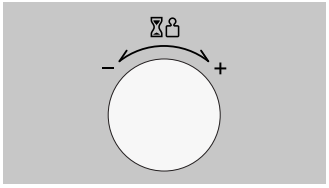
Selezionare il peso degli alimenti da cucinare.

Premere il pulsante **START.**



3 Girare la manopola **DIAL** destra**.**
La durata del tempo di cottura aumenta di **10** secondi ad ogni pressione del pulsante.

Girare la manopola **DIAL** di sinistra**.**
La durata del tempo di cottura diminuisce di **10** secondi ad ogni pressione del pulsante.

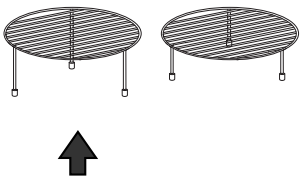


Cottura
con grill

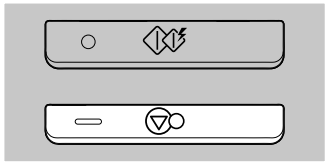
In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura con grill della durata di 12 minuti e 30 secondi.



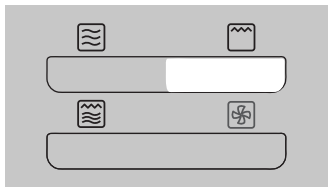
Questa funzione permette di dorare il cibo e renderlo croccante in modo rapido.



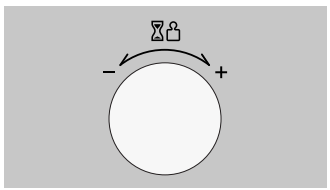
1 Premere il pulsante **STOP/CLEAR.**



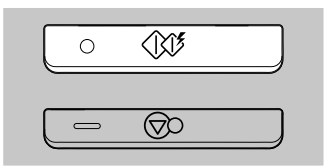
2 Selezionare **GRILL** per scegliere la funzione GRILL.



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



4 Premere il pulsante **START.**



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).

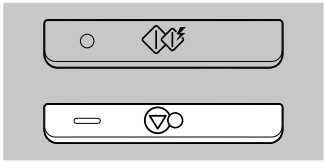
*** Il forno prevede una funzione di lievitazione alla temperatura di 40°C. Potrebbe essere necessario attendere che il forno si raffreddi in quanto la funzione di lievitazione non è disponibile fintanto che l'apparecchio ha una temperatura superiore a 40°C.**

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. Per preriscaldare

Premere **STOP/CLEAR.**

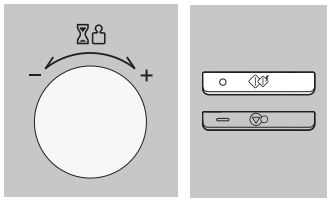


Premere **CONV.**



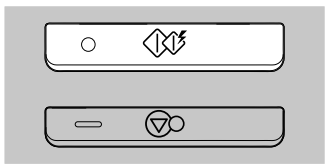
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "230°C".

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



Premere **START.**

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



Cottura nella modalità ventilata

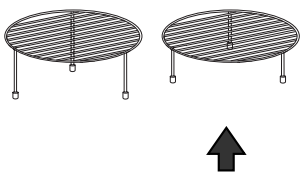
Il seguente esempio illustra come preriscaldare il forno e poi cuocervi una pietanza alla temperatura di 230°C per 50 minuti.



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.

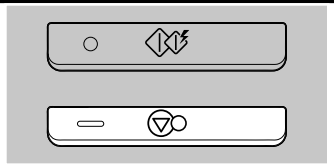
Durante la cottura in modalità forno ventilato, occorre usare l'apposita griglia.



1

2. Per cucinare

Premere **STOP/CLEAR.**



2

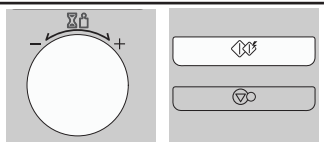
Premere **CONV.**



3

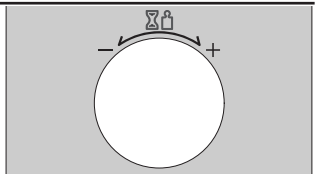
Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio "230°C".

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



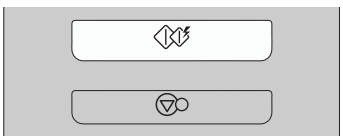
4

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



5

Premere **START**.



Cottura
combinata

In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura combinata basato su un livello di potenza delle microonde pari al Co-1 e sulla cottura con grill per la durata di 25 minuti.



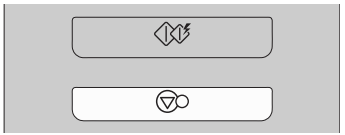
Il forno è dotato di una funzione di cottura combinata che consente di cuocere i cibi in modalità **forno** e **microonde** allo stesso tempo o alternatamente. Generalmente, ciò significa che la cottura dei cibi richiede meno tempo.

Il forno griglia la superficie del cibo, mentre il microonde cuoce l'interno. Inoltre, il forno non richiede pre-riscaldamento.

Categoria	***Potenza delle Microonde (%)***
Co-1	***20***
Co-2	***30***
Co-3	***40***

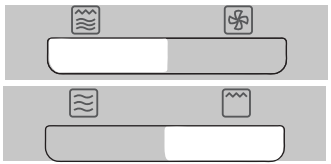
1.Grill combi

Premere il pulsante **STOP/CLEAR.**

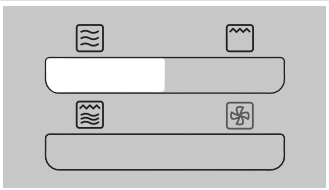


Premere **COMBI.**

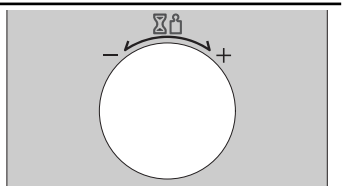
Premere **GRILL.**



Premere **MICRO POWER.**

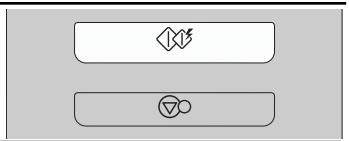


Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "25:00".



Premere il pulsante **START.**

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



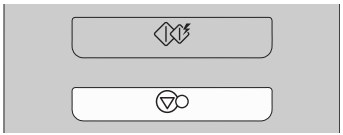


Il forno è dotato di una funzione di cottura combinata che consente di cuocere i cibi in modalità **forno** e **microonde** allo stesso tempo o alternatamente. Generalmente, ciò significa che la cottura dei cibi richiede meno tempo.

Categoria	*Potenza delle Microonde (%)*
Co-1	*20*
Co-2	*30*
Co-3	*40*

1 2. CONV. COMBI

Premere **STOP/CLEAR.**

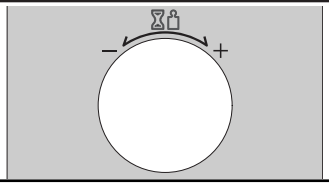


2 Premere **COMBI.**

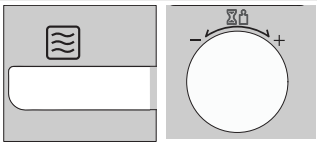
Premere **CONV.**



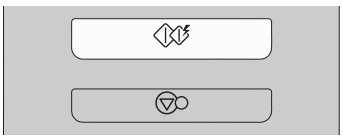
3 Ruotare il **DIAL** fino a visualizzare sul display il messaggio “200°C”.



4 Premere **MICRO POWER** tre volte per selezionare 360W.
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!***



Auto
scongelamento

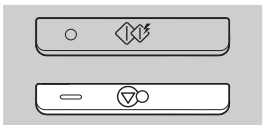
La durata dello scongelamento dipende da svariati fattori, come la temperatura iniziale e la consistenza degli alimenti. Si consiglia pertanto di controllare, prima dell'inizio di un successivo ciclo di cottura, che lo scongelamento sia completato. Questa precauzione è necessaria nel caso di grandi tagli di carne o di grandi forme di pane, che all'interno possono risultare ancora congelati. In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di scongelamento automatico per 1.4 kg di pollame.



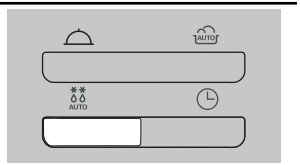
Questa funzione permette di ottenere la regolazione automatica della durata del ciclo di scongelamento in base al tipo (**carne**, **pollame**, **pesce** o **pane**) e al peso degli alimenti da scongelare.

Categoria	Premere il pulsante **AUTO DEFROST**	
CARNE	1	volta
POLLAME	2	volte
PESCE	3	volte
PANE	4	volte
SCONGELAMENTO VELOCE	5	volta

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

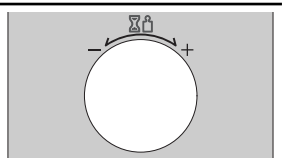


2 Premere il pulsante **AUTO DEFROST** per 2 volte, in modo da selezionare il programma di scongelamento per il **POLLAME.**
L'indicazione "**dEF2**" compare sul display.

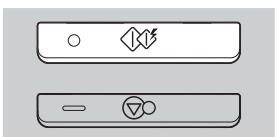


3 Immettere il peso del cibo da scongelare.

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



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



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.**

SCONGELAMENTO AUTOMATICO: TIPI DI ALIMENTI E LIMITI DI PESO

* Disporre il cibo da scongelare in contenitori adatti alla cottura microonde e posizionare il contenitore senza coperchio sul piatto girevole in vetro.
* Se necessario, dividere piccoli pezzi di carne o pollo con della carta di alluminio. Questo potrà prevenire che i piccoli pezzi possano scaldarsi eccessivamente durante lo scongelamento. Fare attenzione che la carta di alluminio non tocchi le pareti del forno.
* Disporre suddivisi gli alimenti come la carne trita, le costolette, salsicce e bacon.
  Quando si sente un BEEP, togliere gli alimenti dal forno e rimuovere le parti già scongelate. Rimettere le parti ancora da scongelare in forno e continuare il ciclo di scongelamento. Al termine del ciclo, lasciare riposare per permettere al centro di scongelarsi.
* Per esempio, pezzi di carne o un pollo intero dovranno riposare per almeno un'ora prima della cottura.

CATEGORIA	*PESO*	*UTENSILI*	*ALIMENTI*
Carne **Pollame** **Pesce**	0.1 - 4.0 kg	Pirofila per Microonde	**Carne** Carne trita, filetti, bocconcini, nodino, polpettone, arrosto, hamburger costata di maiale, costata di agnello, rollè, salsicce, cotolette. Togliere il cibo dal forno al BEEP. Lasciare riposare 5-15minuti **Pollame** Intero, Petti, fuselli, Petti di tacchino. Togliere il cibo dal forno al BEEP. Lasciare riposare 20-30minuti. **Pesce** Filetti, tranci, pesci interi Togliere il cibo dal forno al BEEP. Lasciare riposare 10-20minuti
Pane	0.1 - 0.5 kg	Piatto piano tovagliolini	Pane a fette, francesini, baguette.

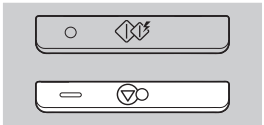
Scongelamento veloce

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.



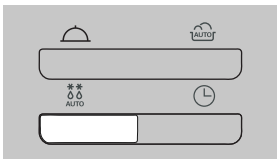
1

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.



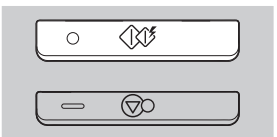
2

Premere **AUTO DEFROST** fino a visualizzare sul display "dEF5".



3

Premere il pulsante **START.**



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.



Cottura
automatica

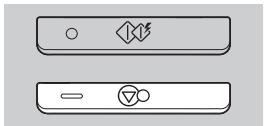
L'esempio seguente mostra come cucinare 0.6 kg di Coscia.



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

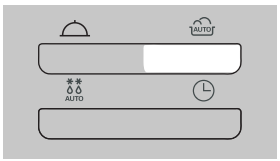
Categoria	Premere COTTURA AUTOMATICA
Pollo fritto	1 volta
Coscia	2 volte
Pizza surgelate	3 volte
Riso	4 volte
Patate al forno	5 volte
Arrosto di manzo	6 volte
Arrosto di maiale	7 volte
Arrosto di vitello	8 volte

1 Premere **STOP/CLEAR.**



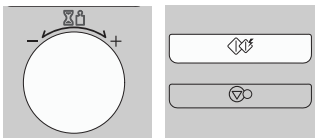
2 Premere due volte il pulsante **AUTO COOK** per selezionare le Coscia

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



3 Ruotare la manopola fino a quando sul display appare l'indicazione "0,6kg".

Premere **START.**



<table>
<tr><th>Funzione</th><th>Categoria</th><th>Peso limite</th><th>Utensili</th><th>Temp.cibo</th><th>Istruzioni</th></tr>
<tr><td rowspan="4">Cottura automatica</td><td>Pollo fritto (Ac 1)</td><td>0.8 ~ 1.5kg</td><td>Teglia e vassoio in metallo</td><td>Frigorifero</td><td>Lavate e asciugate la pelle. Cospargete il pollo di olio con una spazzolina. Legate le zampe con un filo di cotone. Posizionate il pollo nella teglia sul vassoio. Al suono del bip, giratelo.
A cottura ultimata, lasciate riposare per 10 minuti coprendo con un foglio di alluminio.</td></tr>
<tr><td>Coscia (Ac 2)</td><td>0.2 ~ 0.8kg</td><td>Teglia e vassoio in metallo</td><td>Ambiente</td><td>Lavate e asciugate la pelle. Cospargete di olio le cosce di pollo con una spazzolina. Posizionate il pollo nella teglia sul vassoio. Al suono del bip, giratelo. A cottura ultimata, lasciate riposare per 2 minuti coprendo con un foglio di alluminio.</td></tr>
<tr><td>Pizza surgelata (Ac 3)</td><td>0.1~ 0.5kg</td><td>Teglia e vassoio in metallo</td><td>Frigorifero</td><td>Questa funzione è studiata per cucinare la pizza surgelata. Togliete la pizza dalla confezione. Posizionatela nella teglia sopra il vassoio sopra il piatto girevole in vetro che si trova all’interno del forno.A cottura ultimata, togliete dal forno e lasciate riposare per 1-2 minuti.</td></tr>
<tr><td>Riso (Ac 4)</td><td>0.1~ 0.3kg</td><td>Recipiente adatto alla cottura a microonde</td><td>Temperatura ambiente</td><td>Lavare il riso e scolarlo. Mettere il riso e dell'acqua bollente in un recipiente largo e profondo.
<table>
<tr><td>Peso</td><td>100g</td><td>200g</td><td>300g</td><td>Cover</td></tr>
<tr><td>Acqua bollente</td><td>200ml</td><td>330ml</td><td>480ml</td><td>Yes / Vent corner</td></tr>
</table>
** Riso: Dopo la cottura, lasciare riposare coperto per 5 minuti, o finché l'acqua si è assorbita.</td></tr>
</table>

Funzione	*Categoria*	*Peso limite*	*Utensili*	*Temp.cibo*	*Istruzioni*
Cottura automatica	**Patate al forno (Ac 5)**	0.2 ~ 1.0kg	Vassoio in metallo	Ambiente	Scegliete 180-220 g di patate di media grandezza, lavatele e asciugatele.Foretele più volte con una forchetta e mettetele in forno.A cottura ultimata, coprite con un foglio di alluminio e lasciate riposare per 5 minuti.
	Manzo arrosto (Ac 6)	0.5 ~ 1.5kg	Griglia bassa e vassoio in metallo	Frigorifero	Cospargete la carne di margarina o burro e mettetela nella griglia sul vassoio di metallo. Al suono del bip, girate la carne. A cottura ultimata,coprite e lasciate riposare per 10 minuti.
	Maiale arrosto (Ac 7)	0.5~ 1.5kg	Griglia bassa e vassoio in metallo	Frigorifero	Cospargete la carne di margarina o burro e mettetela nella griglia sul vassoio di metallo. Al suono del bip, girate la carne. A cottura ultimata,coprite e lasciate riposare per 10 minuti.
	Vitello arrosto (Ac 8)	0.5~ 1.5kg	Griglia bassa e vassoio in metallo	Frigorifero	Preparate il composto per la marinara mischiando cucco di limone, olio vegetale, spezie e aglio a pezzettini. Lasciate la carne a marinare per 1 ora, quindi disponetela nella teglia sul vassoio di metallo. Scegliete il menu e impostate il peso. Premete start. Al suono del bip, aprite lo sportello e girate la carne. Premete start per proseguire con la cottura. A cottura ultimata, togliete dal forno e lasciate riposare per 10 minuti coprendo con un foglio di alluminio.

In questo esempio vedremo come cucinare 0.6 kg di verdure fresche (a tagli grossi).

Cottura a Vapore (Automatica)

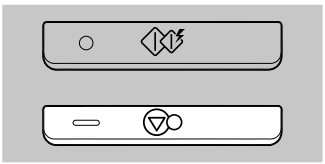
ATTENZIONE:

1. Usare sempre i guanti quando si rimuovono dal forno gli utensili per la cottura a vapore, questi hanno una temperatura estremamente elevata.
2. Non mettere gli utensili per la cottura a vapore caldi su di un tavolo di vetro o su di una superficie soggetta alla fusione da alta temperatura. Utilizzare sempre un sottopentola o un vassoio.
3. Assicurarsi sempre di aver messo l'acqua prima di cucinare a vapore.
4. Fare attenzione quando si sposta il recipiente per la cottura a vapore contenente dell'acqua.
5. Quando si cuoce a vapore, il coperchio e il recipiente per l'acqua devono essere sistemati correttamente. In caso contrario le uova o le castagne potrebbero esplodere durante la cottura.

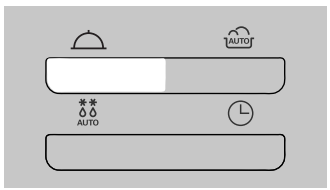
Questa funzione permette di cucinare a vapore. Le cinque impostazioni dello Steam Chef forniscono tempi di cottura e livelli di potenza pre-impostati. È possibile inserire il numero di porzioni premendo i tasti di selezione. Per prima cosa, comporre la struttura per la cottura a vapore: posizionare il cibo al centro del **Piatto per la cottura a vapore,** sistemare questo sopra al **Recipiente per l'acqua** per la cottura a vapore e chiudere il tutto con il **Coperchio** per la cottura a vapore.

Categoria	Premere **AUTO COOK**
VERDURA (PICCOLI TAGLI)	1 volta
VERDURA (GROSSI TAGLI)	2 volte
FRUTTI DI MARE	3 volte
PETTI DI POLLO	4 volte
UOVA	5 volte

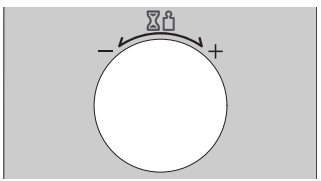
1 Premere **STOP/CLEAR.**



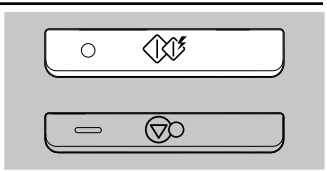
2 Selezionare **STEAM CHEF** due volte per scegliere la funzione Verdure Fresche (tagli grossi).



3 Ruotare la manopola fino a quando sul display appare l'indicazione "0.6kg".



4 Premere **START.**



CATEGORIA	LIMITI DI PESO	UTENSILI	TEMPERATURA DELL'ALIMENTO	ISTRUZIONI
Verdure (piccoli tagli) (Sc 1)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Recipiente per l'acqua, piatto e coperchio per la cottura a vapore	Temperatura ambiente (acqua: 300 ml)	Lavare le verdure e tagliarli in pezzi di dimensioni similari. Versare 300 ml di acqua del rubinetto nel recipiente per l'acqua. Appoggiare il piatto per la cottura a vapore sopra il recipiente per l'acqua. Disporre le verdure già preparate sul piatto per la cottura a vapore, coprire con il coperchio apposito. Posizionare il tutto al centro del vassoio di vetro. Dopo l'evaporazione dell'acqua, lasciar riposare per 3 ~ 5 minuti nel forno. - Carote a fette, patate a fette, peperoni, zucchini, fiori di cavolfiore e di broccoli. Pomodori di piccole dimensioni.
Verdure (grossi tagli) (Sc 2)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Recipiente per l'acqua, piatto e coperchio per la cottura a vapore	Temperatura ambiente (acqua: 300 ml)	Lavare le verdure e tagliarli in pezzi di dimensioni similari. Versare 300 ml di acqua del rubinetto nel recipiente per l'acqua. Appoggiare il piatto per la cottura a vapore sopra il recipiente per l'acqua. Disporre le verdure già preparate sul piatto per la cottura a vapore, coprire con il coperchio apposito. Posizionare il tutto al centro del vassoio di vetro. Dopo l'evaporazione dell'acqua, lasciar riposare per 3 ~ 5 minuti nel forno. - Patate tagliate a metà, cavoli tagliati in quarti, cavolfiori interi, pannocchie.
Frutti di mare (Sc 3)	0.1 kg ~ 0.6 kg	Recipiente per l'acqua, piatto e coperchio per la cottura a vapore	Temperatura ambiente (acqua: 300 ml)	Pulire i frutti di mare. Versare 300 ml di acqua del rubinetto nel recipiente per l'acqua. Appoggiare il piatto per la cottura a vapore sopra il recipiente per l'acqua. Disporre i frutti di mare già preparati sul piatto per la cottura a vapore, coprire con il coperchio apposito. Posizionare il tutto al centro del vassoio di vetro. Dopo l'evaporazione dell'acqua, lasciar riposare per 3 ~ 5 minuti nel forno. - FIletti di pesce, bistecche di pesce, pesci interi, gamberetti, granchi, vongole

CATEGORIA	LIMITI DI PESO	UTENSILI	TEMPERATURA DELL'ALIMENTO	ISTRUZIONI
Petti di pollo (Sc 4)	0.2 kg ~ 0.8 kg	Recipiente per l'acqua, piatto e coperchio per la cottura a vapore	Freddo di frigorifero (acqua: 300 ml)	Pulire i petti di pollo. Versare 300 ml di acqua del rubinetto nel recipiente per l'acqua. Appoggiare il piatto per la cottura a vapore sopra il recipiente per l'acqua. Disporre i petti di pollo già preparati sul piatto per la cottura a vapore, coprire con il coperchio apposito. Posizionare il tutto al centro del vassoio di vetro. Dopo l'evaporazione dell'acqua, lasciar riposare per 3 ~ 5 minuti nel forno. - Petti di pollo, petti di tacchino
Uova (Sc 5)	2-9 uova	Recipiente per l'acqua, piatto e coperchio per la cottura a vapore	Freddo di frigorifero (acqua: 300 ml)	Versare 300 ml di acqua del rubinetto nel recipiente per l'acqua. Appoggiare il piatto per la cottura a vapore sopra il recipiente per l'acqua. Disporre le uova sul piatto per la cottura a vapore, coprire con il coperchio apposito. Posizionare il tutto al centro del vassoio di vetro. Dopo l'evaporazione dell'acqua, lasciar riposare per 3 ~ 5 minuti nel forno.

Guida per
Scaldare o Riscaldare

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 gli alimenti in modo 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 dal loro contenitore e messi in un contenitore adatto alla cottura a microonde. Gli alimenti saranno scaldati in modo più uniforme se coperti con un coperchio per microonde o una pellicola per alimenti forata. Fare attenzione nel rimuovere il coperchio in modo da evitare scottature da vapore. Usare il quadro seguente come guida per riscaldare alimenti cotti.

Alimento	*Tempo di cottura (ALTA potenza)*	*Istruzioni speciali*
Carne a fette 3 fette (spesse 0,5cm)	1 1/2~2 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 1/2 minuti 1 1/2~2 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 1/2 minuti	Disporre il pesce su un piatto adatto alle microonde. Coprire con pellicola per alimenti e forarla.
Lasagna 1 porzione (300gr)	4 1/2~7 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 5~7 1/2 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Sformato panna o formaggio 1 porzione 4 porzioni	1 1/2~3 minuti 4~6 1/2 minutis	CUCINARE mettendo in un tegame adatto per la cottura a microonde coper o. Mescolare a metà cottura.
Manzo alla griglia 1 panino (1/2 porzione di ripieno di carne) senza panino dolce	1~3 minuti	Riscaldare separatamente il ripieno e il panino dolce. Cucinare il ripieno in un piatto adatto per la cottura a microonde. Mescolare una volta.Scaldare il panino dolce come indicato più avanti.

Alimento	*Tempo di cottura (ALTA potenza)*	*Istruzioni speciali*
Purea di patate 350 gr	6~7 minuti (a 540 W)	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Fagioli arrosto 1 tazza	2~3 1/2 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	3~4 1/2 minuti 8~11 1/2 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Riso 1 tazza 4 tazze	1 1/2~2 minuti 4~6 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Panino 1 panino	20~35 secondi	Avvolgere in carta da cucina e posizionare sul vassoio di vetro del forno a microonde.
Verdure 1 tazza 4 tazze	1 1/2~3 minuti 4~6 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Minestre 1 porzione (220gr)	2~3 minuti	CUOCERE con coperchio in una casseruola adatta al microonde. A metà cottura mescolare una volta.
Pasto completo (1 porzione) Carne 125 g Purea di patate 150 g Carote cotte 150 g	12 1/2~14 1/2 minuti (a 540 W)	CUOCERE con coperchio in un piatto fondo adatto al microonde.

Quadro verdure
Fresche

Verdure	*Quant.*	*Tempo cottura (HIGH)*	*Istruzioni*	*Tempo di riposo*
Carciofi (230 g cad)	2 medie 4 medie	4 ~ 8 10 ~ 13	Disporre i carciofi. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua e 2 cucchiaini di succo. Coprire.	2~3 minuti
Asparagi Freschi, germogli	450g	2 ~ 6	Aggiungere mezza porzione di acqua. Coprire.	2~3 minuti
Fagiolini verdi	450g	7 ~ 12	Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti
Barbabie ola, fresca	450g	12 ~ 17	Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Riordinare a metà cottura.	2~3 minuti
Broccoli, freschi, germogli	300g	5 ~ 7	Me ere i broccoli in un piatto di cottura. Aggiungere mezza porzione di acqua.	2~3 minuti
Verza, fresca, a pezzi	450g	5~8	Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti
Caro e, fresche, a fettine	200g	3 ~ 6	Aggiungere ¼ porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti
Cavolfiore, fresco, intero	450g	7 ~ 10	Disporre il cavolfiore.Aggiungere ¼ porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti
Mais, fresco	2 porzioni	4 ~ 8	Sgusciare. Aggiungere due cucchiaini di acqua in un tegame da 1,5 l. Coprire.	2~3 minuti

Verdure	*Quant.*	*Tempo cottura (HIGH)*	*Istruzioni*	*Tempo di riposo*
Funghi Freschi, affettati	230g	2 ~ 3	Me ere i funghi in un tegame coper o da 1,5 l. Mescolare una volta a metà cottura.	2~3 minuti
Rape fresche, affettate	450g	3 ~ 7	Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti
Piselli verdi, freschi	4 porzioni	6 ~ 9	Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti
Pa a e dolci cottura intere (170-230 g cad)	2 medie 4 medie	4 ~ 8 8~ 12	Punzecchiare le patate con una forchetta. Sistemare all 'interno di due tovaglioli di car a. Girarle a metà cottura.	2~3 minuti
Pa a e bianche cottura intere (170-230 g cad)	2 patate 4 patate	4 ~ 6 7 ~ 10	Punzecchiare le patate con una forchetta. Sistemare all 'interno di due tovaglioli di car a. Girarle a metà cottura.	2~3 minuti
Spinaci freschi, foglie	450g	5 ~ 8	Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame adatto alla cottura a microonde.	2~3 minuti
Zucchine fresche, affettate	450g	5 ~ 8	Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti
Zucchine fresche, intere	450g	6 ~ 9	Punzecchiare. Sistemare in due tovaglioli di car a. Girarli a metà cottura.	2~3 minuti

Guida alla cottura
con il grill

la carne

- Istruzioni per cuocere la carne con il grill
  Eliminare il grasso in eccesso.
- Posizionare la carne sulla griglia. Spennellare con burro o olio
- Rigirare a metà cottura.

ALIMENTO	*PESO*	*TEMPO DI COTTURA (in minuti)*	*SUGGERIMENTI*
hamburger di carne	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Ungere con olio o burro. I cibi sottili devono essere posizionati sulla griglia, mentre i cibi più spessi possono essere posizionati in una pirofila bassa. Rigirare la carne a metà cottura.
bistecca (spessa 2.5cm) poco cotta cotta molto cotta	 230g x 2 230g x 2 230g x 2	 18-20 22-24 26-28	
braciole maiale (spesse 2.5cm)	230g x 2	27-32	
braciole agnello (spesse 2.5cm)	230g x 2	25-32	
salsiccia	230g	10-13	girare frequentemente

il pesce

Istruzioni per la cottura con grill di pesci e crostacei. Posizionare il pesce o i crostacei sulla griglia. Il pesce intero dovrà essere inciso su entrambi i lati prima di grigliare.
Spennellare il pesce e i crostacei con burro, margarina o olio prima e durante la cottura.
Questo aiuterà a non fare asciugare il pesce. Usare il grill seguendo le indicazioni riportate nella tabella I pesci interi o i tranci di pesce devono essere girati a metà cottura.

ALIMENTO	*PESO*	*TEMPO DI COTTURA (in minuti)*	*SUGGERIMENTI*
filetti di pesce spessi 1cm spessi 1.5cm	 230g 230g	 17-21 20-24	Spennellare con burro e girare a metà cottura
tranci di pesce spessi 2.5cm	 230g	 24-28	
pesce intero	225-350g cada uno 400g	16-20 24-28	prolungare la cottura per pesci grassi e oleosi
crostacei crudi	450g 450g	16-20 16-20	ungere bene durante la cottura.

Guida Allo Scongelamento
(Tecniche e consigli per scongelare la carne)

- Si può scongelare la carne nel loro involucro originale se non è presente del metallo. Rimuovere ogni anello metallico, ogni legaccio, filo metallico o foglio. 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.
- Per gli alimenti da scongelare devono essere sempre usati contenitori adatti alla cottura a microonde, che vanno riposti scoperti sul vassoio di metallo.
- Scongelare la carne solo per il tempo necessario. Separare alimenti quali carne tritata, braciole, salsicce e pancetta appena è possibile. Rimuovere le porzioni già scongelate e continuare lo scongelamento delle porzioni rimanenti. É molto importante controllare il cibo durante lo SCONGELAMENTO.
- Pezzi interi di carne sono pronti per il periodo di riposo quando con una forchetta si riesce a raggiungerne il centro (ancora congelato) esercitando una pressione moderata. Lasciar riposare fino al completo scongelamento.
- Scongelare la carne con la modalità di scongelamento.

Alimento	*Quantità*	*Tempo di scongelamento (minuti)*	*Tempo di riposo (minuti)*	*Istruzioni*
MANZO				
Salsiccia di Fracoforte	450g	3~5	5~10	Rigirare a metà cottura
Macinato	500g	5~6 1/2	5~10	Rigirare a metà cottura, rimuovere le porzioni già scongelate
Bistecca, controfiletto	450g	4~5	5~10	Rigirare a metà cottura, separare
Arrosto, lombo (senza osso)	1000g	9~14	10~15	Rigirare a metà cottura, proteggere se necessario
Pasticcio	114gx4	4~6	5~10	Rigirare a metà cottura
MAIALE				
Macinato	500g	4~6	5~10	Rigirare a metà cottura, rimuovere le porzioni già scongelate
Braciola	500g	4~7	5~10	Separare e rigirare una volta
Arrosto, lombo (senza osso)	500g	12~15	5~10	Rigirare a metà cottura, proteggere se necessario
POLLAME				
Pollo intero	1000g	10~18	10~15	Rigirare a metà cottura, proteggere se necessario
Petto (con osso)	450g	4~5	5~10	Separare e risistemare una volta
Coscia	450g	6~8	5~10	Separare e risistemare una volta
Ala	450g	5~6	5~10	Separare e risistemare una volta
PESCE E FRUTTI DI MARE				
Pesce intero	450g	5~8	5~10	Rigirare a metà cottura, proteggere se necessario
Filetto di pesce	500g	6~9	5~10	Separare e risistemare una volta
Gamberetti	250g	3~6	5~10	Separare e risistemare una volta

Guida All'utlizzo
Del Piatto Crisp

Appoggiare il piatto Crisp sul vassoio di vetro e preriscaldare con microonde al 100%.
Non mettere il piatto Crisp sulle griglie. Seguire le istruzioni sotto riportate.
A fine cottura il grill e il forno avranno una temperatura MOLTO ELEVATA. USARE GUANTI DA FORNO.

Alimento	*Quantità*	*Tempo di preriscaldamento*	*Modalità di cottura*	*Tempo di cottura (minuti)*	*Istruzioni*
Pizza Surgelata	450g	3	M/W 900W Grill + M/W 180W	5 8-11	Preriscaldare il piatto Crisp Appoggiarci la pizza surgelata
Omelette	3 uova	3	Grill + M/W 360W	7-8	Sbattere 3 uova, aggiungere 2 cucchiai di latte e spezie, mescolare. Tagliare i pomodori a cubetti e metterli da parte. Preriscaldare il piatto Crisp. Sistemarci i pomodori, aggiungere la miscela di uova e un po' di formaggio grattuggiato.
Pancetta	2 fette	3	Grill + M/W 540W	1-1 1/2	Preriscaldare il piatto Crisp. Appoggiarci la pancetta
Pomodoro alla griglia	4 pezzi (400g)	3	Grill + M/W 180W	7-8	Tagliare i pomodori a metà e metterli da parte. Preriscaldare il piatto Crisp. Sistemarci i pomodori e aggiungere del formaggio.
Uova fritte (lato col tuorlo in su)	1 2	3 (5 ml di olio)	Grill + M/W 540W	1/2 -1 1 1/2 -2	Ungere con olio e preriscaldare il piatto Crisp. Appoggiarci le uova
Verdure fritte	125g 250g	3 (5 ml di olio)	Grill + M/W 540W	4-5 5-6	Ungere con olio e preriscaldare il piatto Crisp. Preparare le verdure a piccoli pezzi. Appoggiarle sul piatto Crisp, mescolare fino a quando saranno tutte coperte di olio. Durante la cottura mischiare una volta.

Alimento	*Quantità*	*Tempo di preriscaldamento*	*Modalità di cottura*	*Tempo di cottura (minuti)*	*Istruzioni*
Patatine da forno surgelate	300g	3	Grill + M/W 540W	10-12	Preriscaldare il piatto Crisp, appoggiarci le patatine surgelate. Rigirarle a metà cottura.
	300g	-	M/W 900W	15-17	Mettere le patatine surgelate sul piatto Crisp, coprire con il coperchio per la cottura a vapore. Rigirarle a metà cottura.
Pezzi di pollo surelati	200g	3 (5 ml di olio)	Grill + M/W 360W	7-9	Ungere con olio e preriscaldare il piatto Crisp, appoggiarci i pezzi di pollo. Rigirarli a metà cottura.
	200g	-	M/W 900W	8-12	Mettere i pezzi di pollo sul piatto Crisp, coprire con il coperchio per la cottura a vapore. Rigirarli a metà cottura.
Bistecca di salmone	1 (230g)	3 (5 ml di olio)	Grill + M/W 540W	6-8	Ungere con olio e preriscaldare il piatto Crisp, appoggiarci il trancio di salmone. Rigirarlo a metà cottura.
	1 (230g)	-	M/W 900W	8-12	Mettere il salmone sul piatto Crisp, coprire con il coperchio per la cottura a vapore. Rigirarlo a metà cottura.
Hamburger di carne fresca	240g (120gx2)	3 (5 ml di olio)	Grill+M/W 540W	6-7	Ungere con olio e preriscaldare il piatto Crisp. Preparare gli hamburger, appoggiarli sul piatto Crisp. Rigirarli a metà cottura.
	240g (120gx2)	-	M/W 900W	7-9	Mettere gli hamburger sul piatto Crisp, coprire con il coperchio per la cottura a vapore. Rigirarli a metà cottura.

Guida Alla
Cottura a Vapore

Versare 500 ml di acqua del rubinetto nel recipiente per l'acqua per la cottura a vapore., appoggiarci sopra il piatto per la cottura a vapore e metterci il cibo. Coprire con il coperchio per la cottura a vapore.

Posizionare con attenzione la struttura così preparata al centro del piatto in vetro. Mantenere in posizione parallela.

Alimento	*Quantità*	*Tempo di scongelamento (minuti)*	*Tempo di riposo (minuti)*	*Istruzioni*
Pesce intero	100-600g	900W(100%)	15-25	Lavare e pulire il pesce, sistemarlo sul piatto per la cottura a vapore.
Filetti di pesce	100-600g	900W(100%)	15-25	Preparare i filetti, sistemarli fianco a fianco sul piatto per la cottura a vapore. Spruzzarci 30 ml di succo di limone e speziare.
Gamberetti	100-600g	900W(100%)	15-25	Lavare e pulire i gamberetti, sistemarli fianco a fianco sul piatto per la cottura a vapore.
Petti di pollo, filetti	200-600g	900W(100%)	20-25	Lavare e pulire i petti di pollo, sistemarli fianco a fianco sul piatto per la cottura a vapore.
Uova sode	2-9 uova	900W(100%)	17-25	Appoggiare le uova nelle piccole cavità del piatto per la cottura a vapore.
Carote a fette	200g-800g	900W(100%)	13-20	Preparare le carote, affettarle.
Mele	200g-800g	900W(100%)	15-20	Preparare le mele, affettarle.

ATTENZIONE

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

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.

Avvertenze
importanti

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.

⚠ **ATTENZIONE**: I bambini dovrebbero essere controllati per assicurare che essi non giochino con l'apparecchio.

⚠ **ATTENZIONE**: Questi apparecchi non sono previsti per essere usati tramite un temporizzatore esterno o sistema di telecomando separato.

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.

■ **Scongelamento a microonde**

Alimento	**Impostazione del microonde in Watt, Tempo di cottura in minuti**	**Note**
Carne	360 W, 4 min ~ 5 min	Piatto di plastica adatto alle microonde, 22 cm. di diametro Girare dopo 10 minuti.

■ **Cottura a microonde**

Alimento	**Impostazione del microonde in Watt, Tempo di cottura in minuti**	**Note**
Crema pasticciera	360 W, 30~35 min.	750 g, Pyrex 25 x 20 cm.
Pan di spagna	540 W, 9~11 min.	Pyrex 22 cm. di diametro
Polpettone	540 W, 22~27 min.	Pyrex, 28 cm

■ **Cottura combinata con microonde**

Alimento	**Impostazione del microonde in Watt, Tempo di cottura in minuti**	**Note**
Patate al gratin	540 W, 30~35 min, + Grill 3~5 min.	Piatto in pyrex 22 cm. di diametro. Posizionare il piatto sulla griglia bassa.
Pollo	Combi 2, 45~50 min.	Posizionare il pollo su di un piatto per lo sgocciolamento col petto in giù. Utillizzare la griglia bassa. Girare dopo 20 minuti.

Collegamento a rete /
Caratteristiche tecniche

Attenzione

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

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

BLU-Neutro
MARRONE-Fase
VERDE E GIALLO-Terra

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

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

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

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

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

Caratteristiche tecniche

	MC7888AC/MC7888ACB/MC7888ACS
Potenza di entrata	230 V AC / 50Hz
Uscita	900 W (IEC60705 valori standard)
Frequenza delle microonde	2450 MHz
Dimensioni esterne	512 mm(Largh.) X 312 mm(Alt.) X 510mm(Prof.)
Consumo elettrico	
Microonde	1300 Watt
Grill	1150 Watt
Combinato	3150 Watt
Convezione	800 Watt(Max 1900 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.


LG
Life's Good