



FORNO COMBINATO (MICROONDE + GRILL + CONVEZIONE)

ISTRUZIONI PER L'USO

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

MC-8084WLC

P/No: 3828W5A4512

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.

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

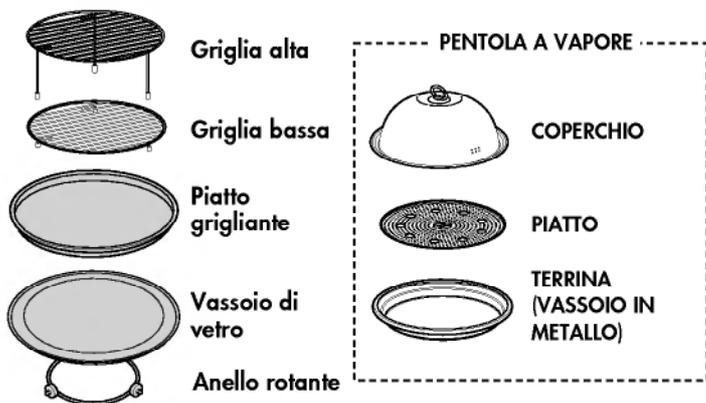
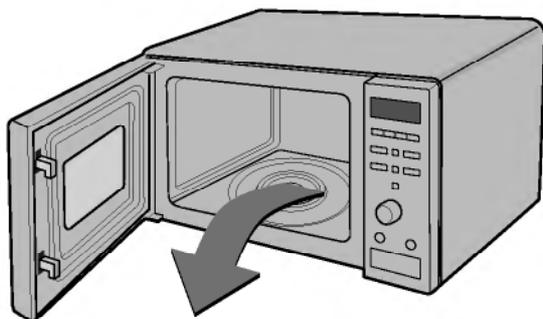
Tra tutti gli elettrodomestici, il forno a microonde è probabilmente il più sicuro. Un sistema di sicurezza, controllato dall'apertura dello sportello, impedisce infatti che le microonde possano fuoriuscire dal suo interno. Al termine del ciclo di cottura le microonde vengono totalmente dissipate, e 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
Cottura a due fasi	11
Funzione quick start	12
Cottura con grill	13
Cottura per convezione	14 ~ 15
Cottura combinata	16 ~ 17
Memory	18
Tenere in caldo	19
Auto scongelamento	20 ~ 21
Cottura automatica	22 ~ 25
Auto Riscaldamento	26 ~ 27
Auto arrosto	28 ~ 29
Guida per scaldare o riscaldare	30
Quadro verdure Fresche	31
Guida alla cottura con il grill	32
Importanti istruzioni di sicurezza	33 ~ 34
Utensili e stoviglie	35
Alcuni consigli & sulla cottura con microonde	36 ~ 37
Domande & risposte	38
Collegamento a rete /Caratteristiche tecniche	39

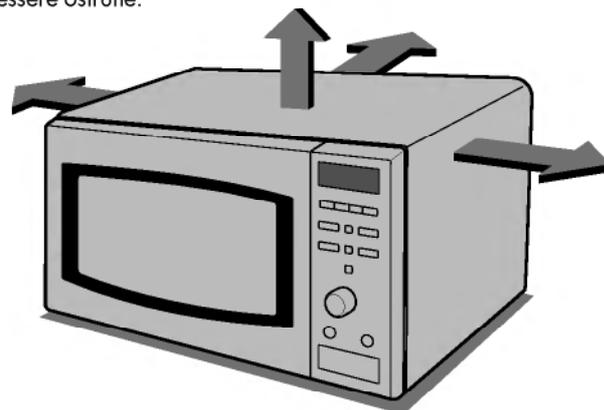
Installazione

Dopo che si è estratto il forno dall'imballo lo si deve esaminare accuratamente, al fine di accertarsi che non abbia subito eventuali danni durante il trasporto. Ciò è tanto più necessario se si considera che un danno allo sportello o al mobile potrebbe provocare una fuoriuscita di microonde. E' inoltre opportuno assicurarsi di aver rimosso dal vano di cottura ogni componente dell'imballo.

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



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



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

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

4 Aprire lo sportello del forno 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 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. 35.



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



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



A QUESTO PUNTO IL FORNO È INSTALLATO

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

Metodo per utilizzare l'accessorio secondo la modalità

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

ATTENZIONE: 1. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere una pentola a vapore dal forno. È molto calda.
2. Non collocare una pentola a vapore calda su un tavolo in vetro o un luogo che possa fondere facilmente.

Utilizzare sempre un sottopentola o un vassoio.

3. Nell'utilizzare questa pentola a vapore, versare almeno 400 ml di acqua prima dell'uso. Una quantità d'acqua inferiore a 400ml può causare una cottura incompleta, il rischio di incendio o danni irreparabili al prodotto.

4. Prestare attenzione nel maneggiare la pentola a vapore piena d'acqua.

5. Quando si utilizza la PENTOLA A VAPORE, il coperchio e la relativa vaschetta devono essere posizionati correttamente. Se non si posizionano il coperchio e la vaschetta della pentola a vapore, le uova o le castagne esplodono.

6. Non utilizzare mai questa pentola a vapore con un prodotto di diverso modello per non incorrere nel pericolo di incendio o di danno irreversibile al prodotto.

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.

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

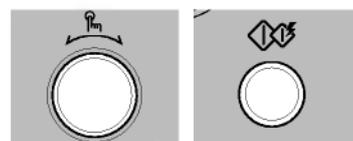
Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere il pulsante una volta **CLOCK**.

Ruotare **DIAL** per selezionare il formato "24H".

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



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

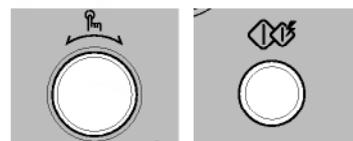
Premere il pulsante **START** per confermare l'ora.



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

Premere il pulsante **START**.

Verrà avviato l'orologio.



Blocco dei comandi



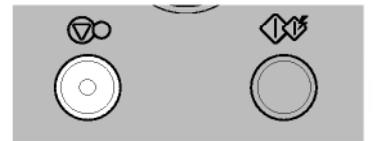
Questa funzione prevede la disabilitazione dei comandi sul pannello frontale, e può rivelarsi molto utile nel caso in cui si desideri impedire che qualcuno (ad esempio un bambino) possa utilizzare il forno senza autorizzazione.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

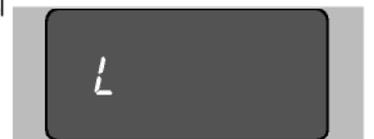
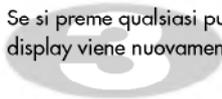


Premere e mantenere premuto il pulsante **STOP/CLEAR**, in modo che nel display venga visualizzata l'indicazione "L" e che il forno emetta un segnale acustico di conferma. Il **blocco dei comandi** è ora impostato.

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



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



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.



Cottura con microonde

In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura con microonde della durata di 5 minuti e 30 secondi all' 720W(80%) di potenza.



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

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

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



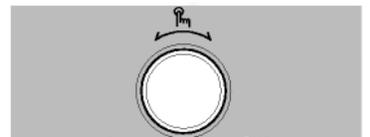
2 Premere il pulsante **MICRO**.



3 Ruotare **DIAL** per selezionare il formato "720W".
Premere il pulsante **START** per confermare la potenza.



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



5 Premere il pulsante **START**.

Durante la cottura è possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando **DIAL**.



LIVELLO	Premere il pulsante MICRO	Potenza d'uscita	%
ALTO	1 volta	900W	100%
MEDIO-ALTO	2 volte	720W	80%
MEDIO	3 volte	540W	60%
MEDIO-BASSO/ SCONGELAMENTO	4 volte	360W (88)	40%
BASSO	5 volte	180W	20%

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	Potenza	Utilizzo
ALTO (HIGH)	100%	<ul style="list-style-type: none">* Bollitura d'acqua* Cottura di carne di manzo tritata* Cottura di frutta, verdura, pesce e pollame* Cottura di tagli teneri di carne in genere
MEDIO-ALTO (MEDIUM HIGH)	80%	<ul style="list-style-type: none">* Riscaldamento in genere* Cottura di carne e pollame* Cottura di funghi e frutti di mare* Cottura di cibi a base di formaggio o uova
MEDIO (MEDIUM)	60%	<ul style="list-style-type: none">* Cottura di torte e biscotti* Cottura di uova* Cottura di crostate* Cottura di riso, minestre e zuppe
SCONGELAMENTO/ MEDIO-BASSO (DEFROST/MEDIUM LOW)	40%	<ul style="list-style-type: none">* Scongelo in genere* Fusione di burro e cioccolato* Cottura al sangue di carne molto tenera
BASSO (LOW)	20%	<ul style="list-style-type: none">* Fusione di burro o formaggio* Fusione di gelato* Rinvenimento di biscotti



Cottura a due fasi

Nell'esempio seguente viene mostrato come cuocere il cibo in due fasi. Nella prima fase il cibo verrà cotto per 11 minuti a livello di potenza Alto, nella seconda fase verrà cotto per 35 minuti a 360W.



Durante la cottura a due fasi è possibile aprire lo sportello e controllare l'aspetto del cibo. Chiudere lo sportello e premere il pulsante **START** per continuare la cottura.

Al termine della fase 1, verrà emesso un BIP per segnalare l'inizio della fase 2.

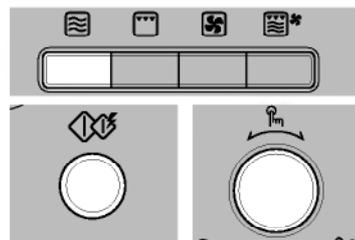
Per annullare il programma premere il pulsante due volte **STOP**.

In modalità di cottura con auto scongelamento, è possibile cucinare i cibi in un massimo di tre fasi. (Auto scongelamento + Fase 1 + Fase 2) È possibile quindi scongelare automaticamente i cibi e cucinarli senza reimpostare il forno a ogni fase.

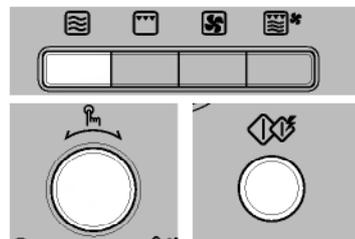
Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Impostare la potenza e la durata della cottura **per la fase 1**.
(Per la potenza Alto è possibile saltare questo passaggio).
Premere il tasto **MICRO** una volta per selezionare la potenza Alto.
Premere il pulsante **START** per confermare la potenza.
Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "11:00".



Impostare la potenza e la durata della cottura **per la fase 2**.
Premere il pulsante una volta il tasto **MICRO**.
Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "360W".
Premere il pulsante **START** per confermare la potenza.



Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "35:00".
Premere il pulsante **START**.



Funzione quick start

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



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

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



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

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



La durata della funzione **QUICK START** può essere prolungata sino ad un massimo di 99 minuti e 59 secondi (anche mentre la funzione stessa è già in corso) premendo nuovamente il pulsante **QUICK START**.

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.

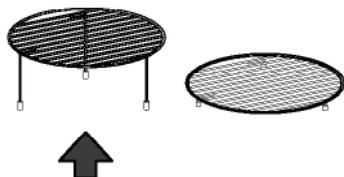


Questo modello è dotato di una **GRIGLIA AL QUARZO**; pertanto, il preriscaldamento non è necessario.

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

Il vassoio in metallo è situato tra un vassoio in vetro e un ripiano a griglia nella modalità grill.

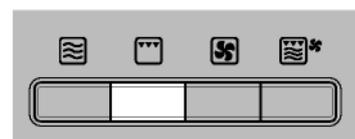
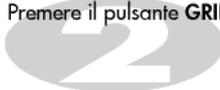
Il ripiano griglia (alto) deve essere utilizzato per la cottura grill.



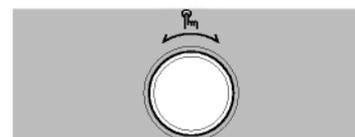
Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



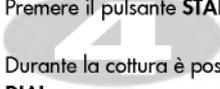
Premere il pulsante **GRILL**.



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



Premere il pulsante **START**.



Durante la cottura è possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando **DIAL**.



Cottura per convezione

In questo esempio vediamo come si deve programmare un ciclo di cottura per convezione ad una temperatura di 230°C della durata di 50 minuti.



La cottura per convezione prevede una gamma di regolazione della temperatura compresa tra 100°C e 250°C (la temperatura che viene selezionata automaticamente è di 180°C).

E' inoltre prevista una temperatura di 40°C, che favorisce la fermentazione degli alimenti e permette ad esempio di preparare dello yogurth.

La cottura per convezione richiede il preriscaldamento del forno, che permette di raggiungere la temperatura desiderata.

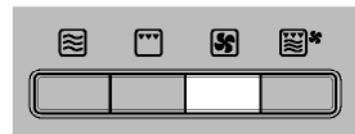
Al termine del preriscaldamento il forno emette un segnale acustico per confermare che nel vano è stata raggiunta la temperatura impostata, e che pertanto è possibile dare inizio alla cottura vera e propria.

1. Preriscaldamento del forno.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

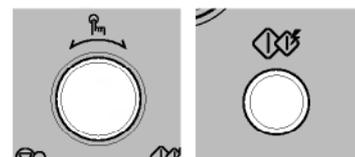


2. Premere il pulsante **CONVECTION**.



Girare la manopola **DIAL** fino a visualizzare sul display l'indicazione "230°C".

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



Premere il pulsante **START**.

Sul display verrà visualizzata l'indicazione "Pr-H".

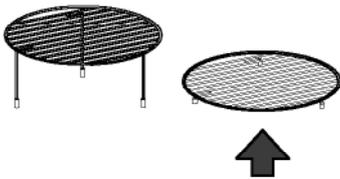


Cottura per convezione



Se non si imposta una temperatura di cottura per convezione, viene automaticamente selezionata quella corrispondente a 180°C. È possibile variare la temperatura girando la manopola DIAL.

Durante la cottura per convezione si deve usare l'apposita griglia bassa.



2. Programmazione del ciclo di cottura.

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



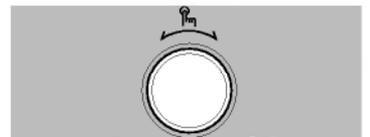
2
Premere il pulsante **CONVECTION**.



3
Girare la manopola **DIAL** fino a visualizzare sul display l'indicazione "230°C".
Premere il pulsante **START** per confermare la temperatura impostata.



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



5
Premere il pulsante **START**.

Durante la cottura è possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando **DIAL**.



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 180W(20%) 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.

È possibile impostare tre livelli di potenza microonde (20%, 40% e 60%) in modalità combi.

Potenza microonde	
(%)	(Watt)
20	180
40	360
60	540

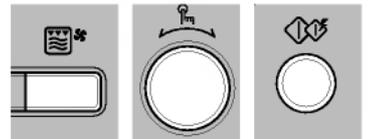
1. COTTURA COMBINATA MICROONDE + GRILL.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere il pulsante **COMBI**.

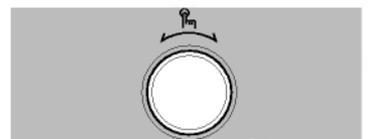
Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "Co-1".
Premere il pulsante **START** per confermare la categoria.



Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "180W".
Premere il pulsante **START** per confermare la potenza.



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



Premere il pulsante **START**.

Durante la cottura è possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando **DIAL**.

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



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 540W(60%) e sulla cottura per convezione a 200°C per la durata di 25 minuti.



2. COTTURA COMBINATA MICROONDE + CONVEZIONE.

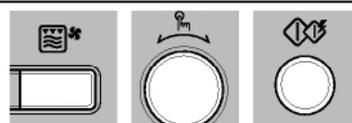
Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere il pulsante **COMBI**.

Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "Co-2".

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



Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "540W".

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

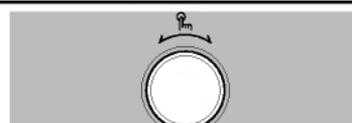


Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "200°C".

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



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



Premere il pulsante **START**.

Durante la cottura è possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando **DIAL**.

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



Memory

Questa funzione consente di impostare ed eseguire un programma di cottura a fase unica frequentemente utilizzato. Una volta impostato il programma di cottura, è possibile azionarlo premendo il tasto di cottura Memory. Nell'esempio seguente viene mostrato come impostare il programma di cottura per 10 minuti e 30 secondi al livello di potenza di 720W(80%).



1. Per impostare

Quando MEMORY è impostato. Il forno memorizza il programma di cottura.

Scollegando il forno dalla presa elettrica, tutte le impostazioni andranno perse.

Per modificare MEMORY, è sufficiente inserire un nuovo programma di cottura.

2. Per cuocere

3. Per cambiare la memoria

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

Premere il pulsante **MEMORY**.
Nella finestra del display appare "900W".

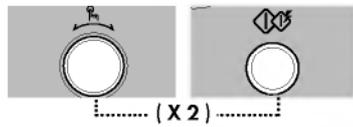
Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "☞", quindi premere il pulsante **START** per confermare.

Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "720W".
Premere il pulsante **START** per confermare la potenza.
Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "10:30".
Premere il pulsante **START** per avviare e inserire le impostazioni.

Durante la cottura, azionarlo premendo il tasto memory.
Premere il pulsante **MEMORY**.

Premere il pulsante **START**.

Premere il pulsante **MEMORY** fino a visualizzare sul display "900W" seguito da un bip.



Tenere in caldo

Nell'esempio seguente viene mostrato come tenere in caldo alla temperatura di 90°C per 30 minuti.



Se è stata selezionata la modalità per tenere i cibi in caldo, il forno ha un intervallo di temperatura di 30°C ~ 90°C. Premendo il relativo pulsante, è impostata inizialmente una temperatura di 60° C. Premendo START subito dopo il pulsante per tenere i cibi in caldo, è impostato automaticamente 99:59.

Occorreranno pochi minuti per il raggiungimento della temperatura selezionata.

Una volta raggiunta la temperatura esatta, verrà emesso un BIP.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

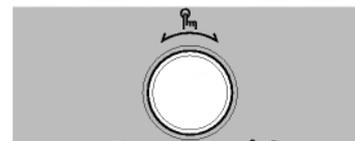


Premere il pulsante **KEEP WARMING**.

Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "90°C".
Premere il pulsante **START** per confermare la temperatura.



Ruotare **DIAL** per impostare il tempo fino a visualizzare "30:00" sul display.



Premere il pulsante **START**.

Durante la cottura è possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando **DIAL**.



Auto scongelamento



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

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.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.

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

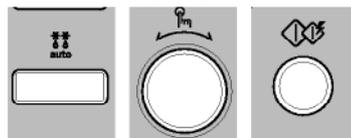


Premere il pulsante **AUTO DEFROST**.

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

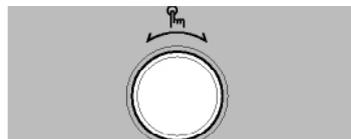
Nella finestra del display appare "**def2**".

Premere il pulsante **START** per confermare.



Immettere il peso del cibo da scongelare.

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



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



Mentre la funzione è in corso, il forno emette una serie di segnali acustici. Ad ogni segnale acustico si consiglia di aprire lo sportello e di separare, rigirare o ridisporre gli alimenti, togliendo man mano dal vano di cottura le parti già scongelate. Per riattivare la funzione, dopo ogni interruzione, richiudere lo sportello e premere il pulsante **START**. Quando si attiva la funzione di scongelamento automatico, i segnali acustici hanno la sola funzione di ricordare all'utente di separare, rigirare o ridisporre gli alimenti. **La funzione viene interrotta solo al termine, automaticamente, e viene sospesa ogni volta che si apre lo sportello.**

SCONGELAMENTO AUTOMATICO: TIPI DI ALIMENTI E LIMITI DI PESO

* 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.

Cottura automatica

In questo esempio vediamo come si può utilizzare la funzione di cottura automatica per cucinare 0,6kg di patate ripiene



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

Category	Auto cook
Patate Ripiene	Ac-1
Verdura Fresca	Ac-2
Verdura Surgelata	Ac-3
Riso / Pasta	Ac-4
Pesce Fresco	Ac-5
Pizza Surgelata	Ac-6
Patatine Fritte	Ac-7
Gratin	Ac-8

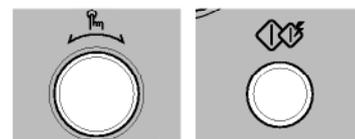
Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



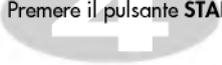
Premere il pulsante **AUTO COOK**.



Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "Ac-1".
Premere il pulsante **START** per confermare la categoria.



Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "0.6kg".
Premere il pulsante **START**.



Funzione	Categoria	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni																
Cottura automatica	Patate Ripiene (Ac-1)	0,1 ~ 1,0 kg	Vassoio di metallo	Ambiente	<p>Scegliere patate di grandezza media, 200-220g. Lavare e asciugare le patate. Pungere più volte le patate con la forchetta. Disporre le patate sul vassoio di metallo. Regolare il peso e premere il tasto Start. Dopo la cottura, rimuovere le patate dal forno. Lasciar riposare coperto con alluminio per 5 minuti. AVVERTENZA: La griglia e la zona circostante il forno diventa ROVENTE. Utilizzare guanti da forno.</p>																
	Verdura Fresca (Ac-2)	0,2 ~ 0,8 kg	Pentola	Ambiente	<p>Disporre le verdure in una ciotola per microonde. Aggiungere acqua. Coprire con una pellicola. Dopo la cottura, mescolare e far risposare per 2 minuti. Aggiungere acqua quanto basta. ** 0,2kg - 0,4kg: 2 Cucchiaini da tavola ** 0,5kg - 0,8kg: 4 Cucchiaini da tavola</p>																
	Verdura Surgelata (Ac-3)	0,2 ~ 0,8 kg	Pentola	Surgelato	<p>Disporre le verdure in una ciotola per microonde. Aggiungere acqua. Coprire con una pellicola. Dopo la cottura, mescolare e far risposare per 2 minuti. Aggiungere acqua quanto basta. ** 0,2kg - 0,4kg: 2 Cucchiaini da tavola ** 0,5kg - 0,8kg: 4 Cucchiaini da tavola</p>																
	Riso / Pasta (Ac-4)	0,1 ~ 0,3 kg	Pentola	Ambiente	<p>Lavare il riso e mettere a mollo per 30 minuti. Mettere il riso e l'acqua bollente con 1/4 - 1 cucchiaino di sale in una ciotola larga e profonda.</p> <table border="1" data-bbox="799 1339 1315 1442"> <thead> <tr> <th colspan="2">Peso</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Coprire</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Acqua</td> <td>Riso</td> <td>200ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Si</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Riso - Dopo la cottura, lasciar riposare coperto per 5 minuti o fino a completo assorbimento dell'acqua. ** Pasta - Durante la cottura, mescolare ripetutamente. Dopo la cottura, attendere 1 o 2 minuti. Sciacquare la pasta con acqua fredda.</p>	Peso		100g	200g	300g	Coprire	Acqua	Riso	200ml	330ml	480ml	Si	Pasta	300ml	600ml	900ml
Peso		100g	200g	300g	Coprire																
Acqua	Riso	200ml	330ml	480ml	Si																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	No																

Funzione	Categoria	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni
Cottura automatica	Pesce Fresco (Ac-5)	0,1 - 0,6 kg	Piatto piano per microonde	Refrigerato	<p>Pesce intero, tranci</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pesce grasso: salmone, sgombro - Pesce bianco: merluzzo, eglefino <p>Disporre in un solo strato in un piatto piano largo per microonde. Coprire bene il piatto con una pellicola di plastica e pungere in più punti. Disporre sul piatto girevole di vetro. Regolare il peso e premere il tasto Start. Dopo la cottura, rimuovere il piatto dal forno. Attendere 3 minuti prima di servire.</p>
	Pizza Surgelata (Ac-6)	0,1 - 0,5 kg	Ripiano basso sul vassoio di metallo.	Surgelato	<p>Questa funzione consente di cuocere la pizza surgelata. Rimuovere dalla confezione e disporre sul ripiano basso sul vassoio di metallo. Dopo la cottura, attendere 1~2 minuti.</p>
	Patatine Fritte (Ac-7)	0,2 - 0,4 kg	Vassoio di metallo sul ripiano basso	Surgelato	<p>Mettere le patatine sul vassoio di metallo sul ripiano basso. Per ottener risultati migliori, cuocere in un solo strato. Dopo la cottura, rimuovere dal forno e far riposare per 1~2 minuti.</p>

Funzione	Categoria	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni								
Cottura automatica	Gratin (Ac-8)	0,5 -1,2 kg	Piatto da gratin Ripiano basso sul vassoio di metallo	Ambiente	<p>Utilizzare questo tasto per cuocere Gratin fatti in casa. Disporre il cibo sul ripiano basso sul vassoio di metallo. Dopo la cottura, rimuovere dal forno e far riposare per 1~2 minuti.</p> <p>* Patate Gratinatate *</p> <p>Ingredienti</p> <table> <tr> <td>400g di patate</td> <td>100g di cipolle (tagliarle a fettine)</td> </tr> <tr> <td>2/3 cucchiaini da tavola di burro</td> <td>3 fette di pancetta</td> </tr> <tr> <td>350g di salsa bianca</td> <td>80g di mozzarella a pezzi</td> </tr> <tr> <td>Sale, pepe nero</td> <td></td> </tr> </table> <p>(Salsa bianca) 3 cucchiaini da tavola di burro, 5 cucchiaini da tavola di farina, 2 1/2 tazze di latte Disporre il burro in una ciotola larga. Cuocere in modalità microonde ALTO fino a far sciogliere il burro. Aggiungere farina e cuocere per 2 minuti in modalità Microonde ALTO. Aggiungere latte, sale e pepe nero. Cuocere in modalità microonde ALTO per 15 minuti. (Durante la cottura, mescolare ripetutamente).</p> <p>Procedimento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuocere le patate con la funzione Patate Ripiene. Quindi sbucciarle e tagliarle a fettine. Aggiungere sale, pepe. 2. Mescolare le cipolle e il burro in una ciotola. Cuocere in modalità microonde ALTO per 2 minuti. 3. Mettere un terzo di salsa bianca nel piatto da gratin. Aggiungere le patate, le cipolle e la pancetta. Coprire con la salsa bianca rimasta. 4. Cospargere con del formaggio. Disporre sul ripiano basso sul vassoio di metallo. Dopo la cottura, attendere 2~3 minuti. 	400g di patate	100g di cipolle (tagliarle a fettine)	2/3 cucchiaini da tavola di burro	3 fette di pancetta	350g di salsa bianca	80g di mozzarella a pezzi	Sale, pepe nero	
400g di patate	100g di cipolle (tagliarle a fettine)												
2/3 cucchiaini da tavola di burro	3 fette di pancetta												
350g di salsa bianca	80g di mozzarella a pezzi												
Sale, pepe nero													

Auto Riscaldamento

Nell'esempio seguente viene mostrato come cuocere 0,6 kg di pasto congelato.



La cottura in modalità **AUTO RISCALDAMENTO** rende il riscaldamento dei cibi comodo e facile. Il forno è programmato per riscaldare automaticamente il cibo.

Il forno è dotato di quattro impostazioni di **AUTO RISCALDAMENTO**: Pizza congelata, Zuppa/Salsa, Pasto congelato, Pasto surgelato.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere il pulsante **AUTO REHEAT**.



Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "rh-3".
Premere il pulsante **START** per confermare la categoria.



Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "0.6kg".
Premere il pulsante **START**.



Funzione	Categoria	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni
Auto Riscaldamento	Pizza Congelata (rh-1)	0,2 - 0,4 kg	Ripiano basso sul vassoio di metallo.	Refrigerato	Questa funzione consente di riscaldare avanzi di pizza congelata. Disporre la pizza congelata sul ripiano basso sul vassoio di metallo. Dopo la cottura, togliere immediatamente il cibo dal forno. Lasciar riposare per 2~3 minuti.
	Zuppa/ Salsa (rh-2)	0,2 - 0,6 kg	Ciotola/ Pellicola	Ambiente	Disporre la zuppa/salsa in una ciotola per microonde. Coprire con un coperchio o pellicola di plastica. Dopo averla riscaldata, mescolare. Attendere 2 minuti con il coperchio. Quindi, mescolare nuovamente.
	Pasto Congelato (rh-3)	0,3 - 0,6 kg	Vassoio/ Pungere la pellicola	Refrigerato	Pungere la superficie con uno stecchino. Disporre il cibo sul piatto girevole di vetro. Dopo la cottura, attendere 2 -3 minuti prima di servire. - Mescolabile, ad esempio: Spaghetti alla bolognese, Stufato di manzo. - Non mescolabile, ad esempio: Lasagne, Pasticcio di carne Nota: In caso di cibo contenuto in sacchetti, pungere la plastica che copre la carne e il riso/pasta, ecc. - Per cibi mescolabili, mescolare al suono del bip. - Per cibi non mescolabili, non occorre mescolare al suono del bip.
	Pasto Surgelato (rh-4)	0,3 - 0,6 kg	Vassoio/ Pungere la pellicola	Surgelato	Come sopra.

Auto arrosto

Nell'esempio seguente viene mostrato come cuocere 1,4kg di Manzo Arrosto.



La cottura **AUTO ARROSTO** permette di cucinare la maggior parte dei piatti in modo facile selezionando il tipo di cibo e specificandone il peso.

Premere il pulsante **STOP/CLEAR**.



Premere il pulsante **AUTO ROAST**.



Ruotare **DIAL** fino a visualizzare sul display "Ar-1".

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



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

Premere il pulsante **START**.



Funzione	Categoria	Limite di peso	Utensile	Temp. cibo	Istruzioni
Auto arrosto	Manzo Arrosto (Ar-1)	0,5 ~ 1,5 kg	Griglia bassa e vassoio in metallo	Refrigerato	Spennellare la carne con olio o burro. Disporre sul vassoio in metallo sulla griglia bassa. Girare quando il forno emette un BEEP. Premere start per continuare la cottura. Al termine, lasciare riposare per 10 minuti.
	Maiale Arrostito (Ar-2)	0,5 ~ 1,5 kg	Griglia bassa e vassoio in metallo	Refrigerato	Spennellare la carne con olio o burro. Disporre sul vassoio in metallo sulla griglia bassa. Girare quando il forno emette un BEEP. Premere start per continuare la cottura. Al termine, lasciare riposare per 10 minuti.
	Cosce di Pollo (Ar-3)	0,2 ~ 0,8 kg	Griglia alta e vassoio in metallo	Refrigerato	Lavare e asciugare la pelle. Spennellare le cosce di pollo con burro o margarina sciolta. Disporre sul ripiano alto sul vassoio di metallo. Al suono del bip, girare il cibo. Quindi premere Start per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciar riposare coperto con alluminio per 2-5 minuti.
	Pollo Intero (Ar-4)	0,8 ~ 1,5 kg	Vassoio in metallo	Refrigerato	Lavare e asciugare la pelle. Spennellare le cosce di pollo con burro o margarina sciolta. Disporre sul ripiano alto sul vassoio di metallo. Al suono del bip, girare il cibo. Quindi premere Start per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciar riposare coperto con alluminio per 10 minuti.

Guida per scaldare o riscaldare

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

Tipo di alimento	Tempo di cottura (HIGH)	Istruzioni particolari
Carne a fette 3 fette (spessore 0,5 cm)	1~2 minuti	Mettere la carne a fette in un piatto adatto per la cottura a microonde. Coprire con un involucro in plastica e forare.
Pezzi di pollo 1 petto 1 e coscia	2~3 minuti 3~3 1/2 minuti	Mettere i pezzi di pollo in un piatto adatto per la cottura a microonde. Coprire con un involucro in plastica e forare.
Filetto di pesce (170-230 g)	1~2 minuti	Mettere il filetto di pesce in un piatto adatto per la cottura a microonde. Coprire con un involucro in plastica e forare.
Lasagne 1 porzione (300 g)	4~6 minuti	Mettere le lasagne in un piatto adatto per la cottura a microonde. Coprire con un involucro in plastica e forare.
Sformato 1 porzione 4 porzioni	1 1/2~3 minuti 4 1/2~7 minuti	CUCINARE mettendo in un tegame adatto per la cottura a microonde coper o. Mescolare a metà cottura.
Sformato panna o formaggio 1 porzione 4 porzioni	1~2 1/2 minuti 3 1/2~6 minuti	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	1~2 1/2 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.

Tipo di alimento	Tempo di cottura (HIGH)	Istruzioni particolari
Purea di patate 350 g	6-7 minuti (a temperatura media)	CUCOCERE coperto in un piatto per microonde. Mescolare a metà cottura.
Fagioli cotti 1 porzione	1 1/2~3 minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coper o. Mescolare una volta a metà cottura.
Ravioli o pasta con salsa 1 porzione 4 porzioni	2 1/2~4 minuti 7 1/2~11 minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coper o. Mescolare una volta a metà cottura.
Riso 1 porzione 4 porzioni	1~1 1/2 minuti 3 1/2~5 minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coper o. Mescolare una volta a metà cottura.
Panino dolce o tramezzino 1 porzione	15~30 sec.	Avvolgere in un tovagliolo di carta e mettere sul vassoio di vetro.
Verdure 1 porzione 4 porzioni	1 1/2~2 1/2 minuti 3 1/2~5 1/2 minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coper o. Mescolare una volta a metà cottura.
Minestra 1 porzione (8 once)	1 1/2~2 minuti	CUCINARE in un tegame adatto per la cottura a microonde coper o. Mescolare una volta a metà cottura.

Quadro verdure Fresche

Verdure	Quant.	Tempo cottura (HIGH)	Istruzioni	Tempo di riposo
Carciofi (230 g cad)	2 medie 4 medie	4 ¹ / ₂ ~7 10~12	Disporre i carciofi. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua e 2 cucchiaini di succo. Coprire.	2~3 minuti
Asparagi Freschi, germogli	450g	2 ¹ / ₂ ~6	Aggiungere mezza porzione di acqua. Coprire.	2~3 minuti
Fagiolini verdi	450g	7~11	Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti
Barbabie ola, fresca	450g	11~16	Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Riordinare a metà cottura.	2~3 minuti
Broccoli, freschi, germogli	450g	5~8	Me ere i broccoli in un piatto di cottura. Aggiungere mezza porzione di acqua.	2~3 minuti
Verza, fresca, a pezzi	450g	5 ¹ / ₂ ~7 ¹ / ₂	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	2~3	Aggiungere ¹ / ₄ porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti
Cavolfiore, fresco, intero	450g	5~7	Disporre il cavolfiore. Aggiungere ¹ / ₄ porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti
Sedano, fresco, affettato	2 porzioni 4 porzioni	11~16	Affe are. Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame da 1,5 l. Mescolare a metà cottura.	2~3 minuti

Verdure	Quant.	Tempo cottura (HIGH)	Istruzioni	Tempo di riposo
Mais, fresco	2 porzioni	4~8	Sgusciare. Aggiungere due cucchiaini di acqua in un tegame da 1,5 l. Coprire.	2~3 minuti
Funghi Freschi, affettati	230g	1 ¹ / ₂ ~2 ¹ / ₂	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	4~7	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	4~9 6~12	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	5 ¹ / ₂ ~7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ ~14	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	4 ¹ / ₂ ~7 ¹ / ₂	Aggiungere mezza porzione di acqua in un tegame adatto alla cottura a microonde.	2~3 minuti
Zucchine fresche, affettate	450g	4 ¹ / ₂ ~7 ¹ / ₂	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. girare frequentemente
bistecca (spessa 2.5cm)			
poco cotta	230g x 2	18-20	
cotta	230g x 2	22-24	
molto cotta	230g x 2	26-28	
braciola agnello (spesse 2.5cm)	230g x 2	25-32	
salsiccia	230g	13-16	

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 1 cm	230g	17-21	Spennellare con burro e girare a metà cottura
spessi 1.5cm	230g	20-24	
tranci di pesce spessi 2.5cm	230g	24-28	
pesce intero	225-350 g 450g	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.

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 PRINCIPI DI INCENDIO.

Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente e conservare per riferimento futuro

1. Qualsiasi eventuale intervento di controllo o di riparazione deve essere effettuato presso un Centro di Assistenza Tecnica LG. Si raccomanda di evitare di cercare di riparare personalmente il forno, dal momento che un eventuale danneggiamento dei sistemi di sicurezza potrebbe provocare l'esposizione alle microonde.
2. Evitare di accendere il forno se nel vano di cottura non è stato posto alcun alimento, o anche solo dell'acqua, in grado di assorbire le microonde. Può essere prudente lasciare sempre nel vano di cottura un bicchiere contenente dell'acqua, che in caso di accensione involontaria del forno potrà assorbire le microonde prodotte.
3. Non tentare di asciugare nel forno carta, tessuti o altri materiali combustibili.
4. Gli alimenti possono essere avvolti in un tovagliolo di carta solo nel caso in cui ciò sia specificatamente indicato nel ricettario.
5. Evitare di introdurre nel vano carta di giornale o carta riciclata, dal momento che potrebbero contenere minuscole particelle metalliche in grado di provocare scintille o principi d'incendio.
6. Evitare di utilizzare utensili o recipienti in legno, paglia, vimini o bambù, dato che potrebbero facilmente surriscaldarsi e bruciare.
7. Non interporre alcun oggetto od ostacolo tra lo sportello e il mobile del forno; pulire con la massima cura, secondo le modalità indicate, tutte le superfici di contatto sulla battuta del mobile e dello sportello.
8. Prima di immergere o sciacquare in acqua fredda il piatto di cottura in vetro lo si deve lasciare raffreddare. In caso contrario il piatto potrebbe incrinarsi e rompersi.
9. Gli alimenti di piccole dimensioni o in piccoli pezzi (ad esempio delle polpettine) cuociono più in fretta di quelli di maggior pezzatura (ad esempio un polpettone o arrosto).
10. Il forno va installato su una superficie stabile e perfettamente orizzontale. Evitare di installare il forno accanto al piano di cottura, in prossimità di qualsiasi altra fonte di calore o di vapore, oppure vicino ad un lavello. Fare in modo che il pannello frontale del forno sia arretrato di almeno 8 centimetri rispetto al bordo

anteriore della superficie su cui è appoggiato, in modo da impedire che il forno stesso possa rovesciarsi.

11. Evitare di utilizzare il forno a microonde per cucinare cibi racchiusi in contenitori sigillati o con bucce o gusci non porosi e di una certa consistenza, dato che in alcuni casi potrebbero scoppiare all'interno del vano di cottura. Per evitare questa possibilità sarà sufficiente aprire i contenitori, oppure praticare dei piccoli fori nella superficie degli alimenti per mezzo di una forchetta o di uno stuzzicadenti.
12. Non cucinare uova racchiuse nel guscio. L'accumulo di pressione al loro interno potrebbe infatti farle scoppiare.
13. Questo forno non deve essere utilizzato per friggere, cuocere o riscaldare alimenti eccessivamente grassi o unti. La temperatura dell'olio non può essere controllata, e quindi la buona riuscita della cottura potrebbe essere compromessa.
14. Durante la cottura, gli alimenti non devono essere avvolti in pellicole o involucri di plastica, che a causa del calore irradiato dagli alimenti stessi potrebbero fondersi.
15. Evitare di utilizzare il forno con lo sportello aperto, dato che in tal modo si potrebbe verificare (nell'eventualità di un guasto ai dispositivi di blocco di sicurezza) una pericolosa esposizione alle microonde. Evitare inoltre di utilizzare il forno se si sospetta che possa essere danneggiato in seguito ad un urto o ad una caduta.
16. I liquidi dovrebbero sempre essere rimescolati prima dell'inizio del ciclo, e (almeno una volta) durante il ciclo stesso. In caso contrario, il liquido potrà entrare in ebollizione non appena lo si scuoterà o lo si estrarrà dal vano di cottura, con pericolo di scottature per chi lo starà maneggiando.
17. Se si dovesse verificare un principio di incendio all'interno del vano di cottura si deve lasciare chiuso lo sportello, spegnere il forno e staccare prontamente la spina dalla presa di rete, oppure togliere la corrente per mezzo dell'interruttore generale.

Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente e conservare per riferimento futuro

18. 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.

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

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

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

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

Utensili e stoviglie

Utensili e stoviglie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE

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

Alcuni consigli & sulla cottura con microonde

Controllare attentamente il progredire della cottura

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

Fattori che influenzano la durata della cottura

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

Caratteristiche degli alimenti e durata della cottura

Consistenza - I cibi più consistenti (ad esempio le patate) cuociono o si riscaldano più lentamente rispetto a quelli di consistenza minore (ad esempio il pane o le torte soffici).

Spessore - Le parti sottili cuociono più in fretta rispetto a quelle di maggior spessore, e devono quindi essere disposte al centro del piatto di cottura. Per ottenere una cottura uniforme, le parti più spesse devono invece essere disposte sui bordi del piatto.

Contenuto naturale di umidità - I cibi con un elevato contenuto naturale di umidità (ad esempio le verdure) cuociono più uniformemente, dato che le microonde vengono attratte dalle molecole d'acqua. Se il contenuto di umidità non è uniforme, gli

alimenti dovranno essere coperti, e al termine della cottura dovranno essere lasciati "riposare" per alcuni minuti, in modo che il calore si distribuisca più omogeneamente al loro interno.

Presenza di ossa e grasso - Dato che l'osso immagazzina e conduce il calore, la carne che vi è attaccata cuoce più in fretta rispetto a quella che ne è più lontana. Le particelle di grasso attraggono le microonde, e quindi è consigliabile controllare con molta attenzione il progredire della cottura di quegli alimenti che ne contengono una notevole quantità.

Quantità - Piccole quantità di alimenti richiedono (così come succede nella cucina tradizionale) cicli di cottura più brevi. Nella cucina a microonde, la durata del ciclo di cottura è direttamente proporzionale alla quantità di cibo da preparare.

Forma - Le microonde penetrano negli alimenti per una profondità di circa 2-3 centimetri. Gli alimenti di forma più uniforme (ad es. rotonda o sferica, come le polpette) cuoceranno quindi più uniformemente, mentre quelli di forma irregolare riceveranno una maggiore quantità di energia in corrispondenza dei bordi.

Tecniche speciali di cottura

Coprire - I cibi possono risultare più teneri ed essere cotti più in fretta qualora vengano coperti (solo per brevi cicli di cottura) con un coperchio, un foglio di pellicola trasparente o di carta da forno, che impediranno inoltre di sporcare con schizzi le pareti interne del vano di cottura. In questi casi occorre sempre praticare alcuni fori nel materiale di copertura o alzare 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.

Domande & risposte

Perché la lampada di illuminazione del vano non si accende?

Le cause possono essere principalmente due:

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

Le microonde possono attraversare la finestrella trasparente dello sportello?

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

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

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

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

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

Perché le uova "scoppiano" durante la cottura?

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

Perché si devono lasciare "riposare" gli alimenti, dopo che li si è estratti dal forno?

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

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

Sì, a patto che si tratti del tipo particolare di pop-corn idoneo alla preparazione in un forno a microonde. In questo caso, questa particolarità viene chiaramente indicata sulla confezione. Quando si prepara questo tipo di pop-corn, si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione. SE I CHICCHI NON SI DOVESSERO APRIRE, SI CONSIGLIA DI DESISTERE DALLA COTTURA.

Perché il forno non completa la cottura entro i tempi indicati sui ricettari?

La durata dei cicli di cottura citata nei vari ricettari è solo indicativa, e molto spesso tiene conto di un certo margine di tolleranza al fine di impedire che gli alimenti possano cucinare troppo a lungo e quindi bruciarsi. La durata dipende inoltre da fattori difficilmente quantificabili a priori, come ad esempio il peso, la forma, la consistenza o la disposizione dei vari ingredienti; per questo motivo si consiglia di impostare sempre dei cicli relativamente brevi, che si potranno poi prolungare sino al completamento della cottura. Una volta che si sarà acquisita la necessaria familiarità con la cottura a microonde, con questo metodo si potranno ottenere risultati di sicura soddisfazione.

Collegamento a rete / Caratteristiche tecniche

Attenzione

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

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

BLU-Neutro
MARRONE-Fase
VERDE E GIALLO-Terra

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

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

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

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

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

Caratteristiche tecniche

	MC-8084WLC
Potenza di entrata	230 V AC / 50Hz
Uscita	900 W (IEC60705 valori standard)
Frequenza delle microonde	2450 MHz
Dimensioni esterne	530 mm(Largh.) X 322 mm(Alt.) X 500mm(Prof.)
Consumo elettrico	
Microonde	1350 Watt
Grill	1250 Watt
Combinato	2650 Watt
Convezione	1350 Watt(2550 W Max)

 **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.

