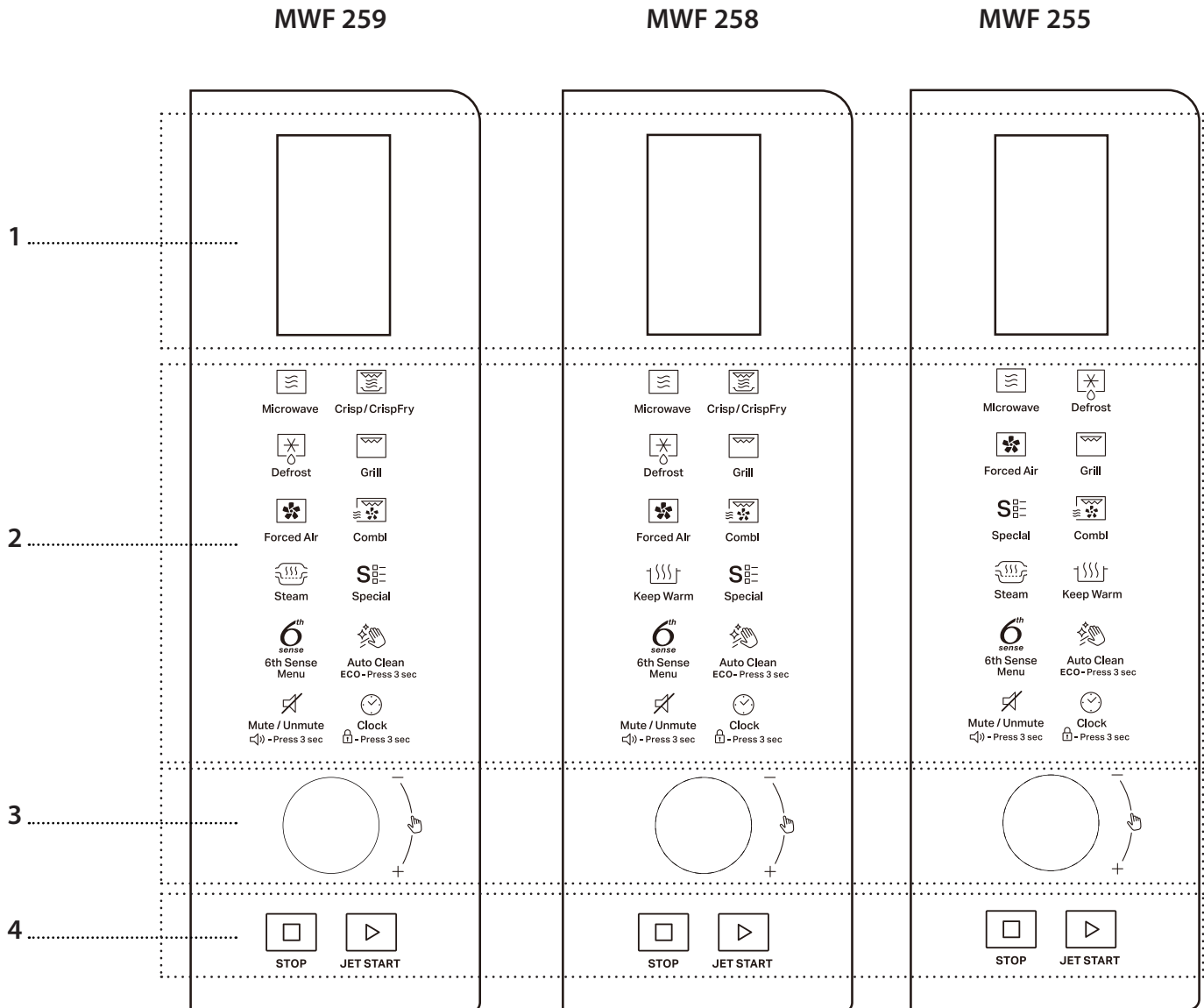


DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1. DISPLAY

2. PULSANTI FUNZIONE

3. MANOPOLA DI ROTAZIONE/CONFERMA

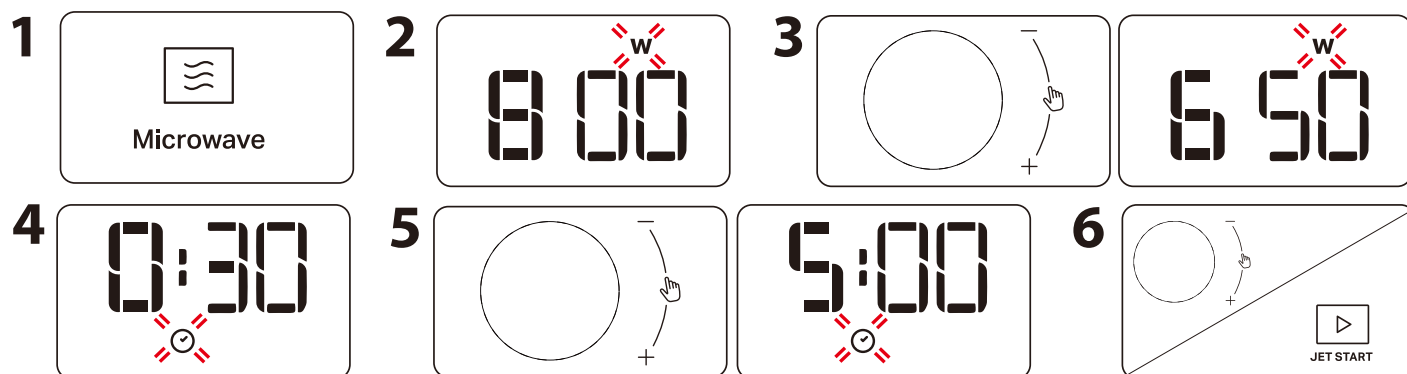
- Ruotare per impostare la durata, la potenza, la temperatura (a seconda dei modelli) e il peso, per scegliere la categoria di cibo e per regolare l'orologio. La rotazione a destra o a sinistra aumenta o diminuisce il valore.
- Premere la manopola per confermare il parametro. Quando viene confermato l'ultimo parametro, la funzione va in ESEGUI.

4. PULSANTI DI AVVIO/ARRESTO

FUNZIONI DI COTTURA

MICROONDE (MANUALE)


La funzione Microonde è una funzione manuale che permette di cuocere o riscaldare velocemente cibi e bevande. Ad esempio, impostando i watt su 650 W e 5 min. durata:



1. Premere il pulsante Microonde.
2. 800 W è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola per impostare il livello di potenza su 650 W.
4. Premere la manopola OK per confermare o dopo 3 secondi, sul display appare 0:30.
5. Ruotare la manopola per impostare la durata su 5 minuti.
6. Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.

Consigli e suggerimenti

Se è necessario modificare la potenza, premere nuovamente il pulsante Microonde e ruotare la manopola per regolare il valore. Il livello di potenza desiderato può essere selezionato come da tabella sottostante.

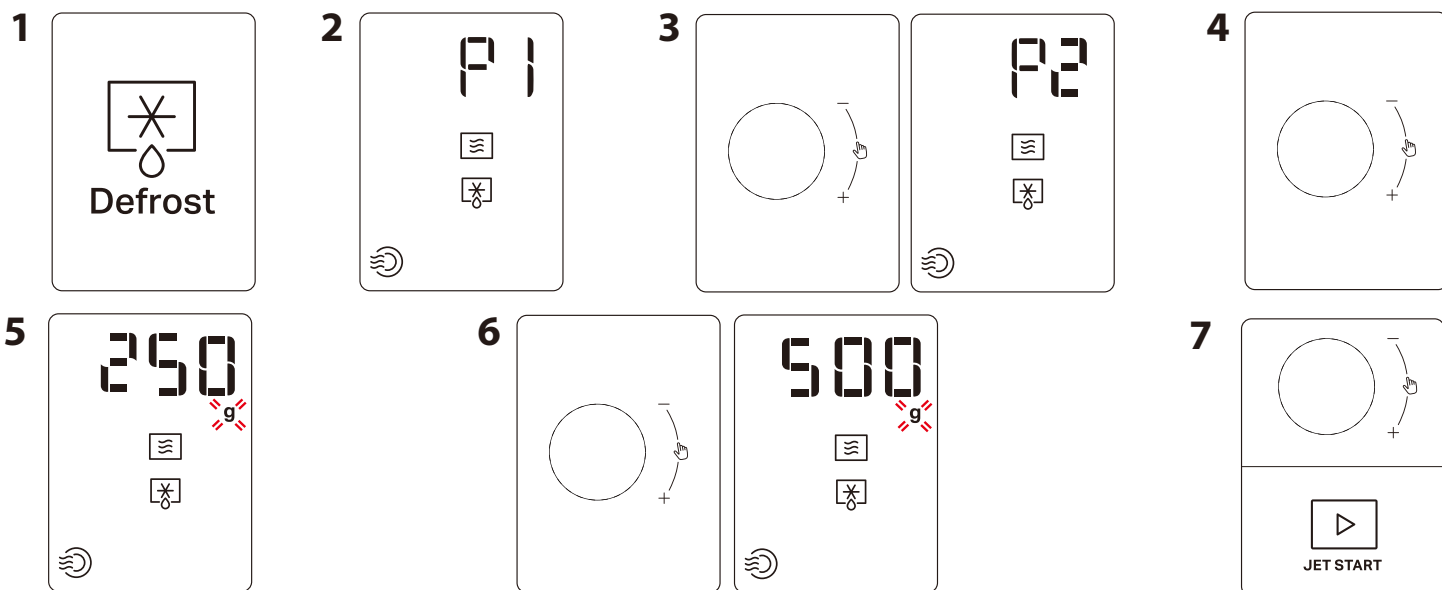
ALIMENTAZIONE	USO CONSIGLIATO:	ACCESSORI
90 W	Ammorbidire il gelato. Mantenere caldo.	 (NON IN DOTAZIONE)
160 W	Scongellare, ammorbidire burro e formaggi.	
350 W	Piatti a cottura lenta e delicata, come gli stufati. Sciogliere burro, formaggi e cioccolato.	
500 W	Cucinare piatti delicati. Adatto a piatti ricchi di proteine, formaggi o uova; finire di cuocere gli stufati.	
650 W	Cucinare pietanze a base di carne, pesce o verdure che necessitano di una cottura uniforme.	
800 W	Riscaldare bevande, acqua, zuppe, tè o caffè. Adatto per alimenti ricchi di acqua. Non utilizzare per alimenti contenenti uova o panna.	

INDICATORI:



SCONGELAMENTO

Questa funzione consente di scongelare rapidamente e automaticamente il cibo. Utilizzare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. Ad esempio, per scongelare 500 g di pollo:



1. Premere il pulsante Sbrinamento.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola per impostare la categoria su P2.
4. Premere Jet Start o la manopola OK per confermare.
5. 250 g è il peso predefinito.
6. Ruotare la manopola per impostare il peso su 500 g.
7. Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.

Consigli e suggerimenti:

- Per ottenere i migliori risultati possibili, il prodotto richiederà di girare/mescolare il cibo quando necessario. Vedere il capitolo "Aggiungere/mescolare/girare cibo" nella sezione "FUNZIONI E UTILIZZO QUOTIDIANO".
- Perforare o incidere la pellicola in plastica con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.
- Per un miglior risultato, si consiglia di far riposare il cibo per almeno 5 minuti.

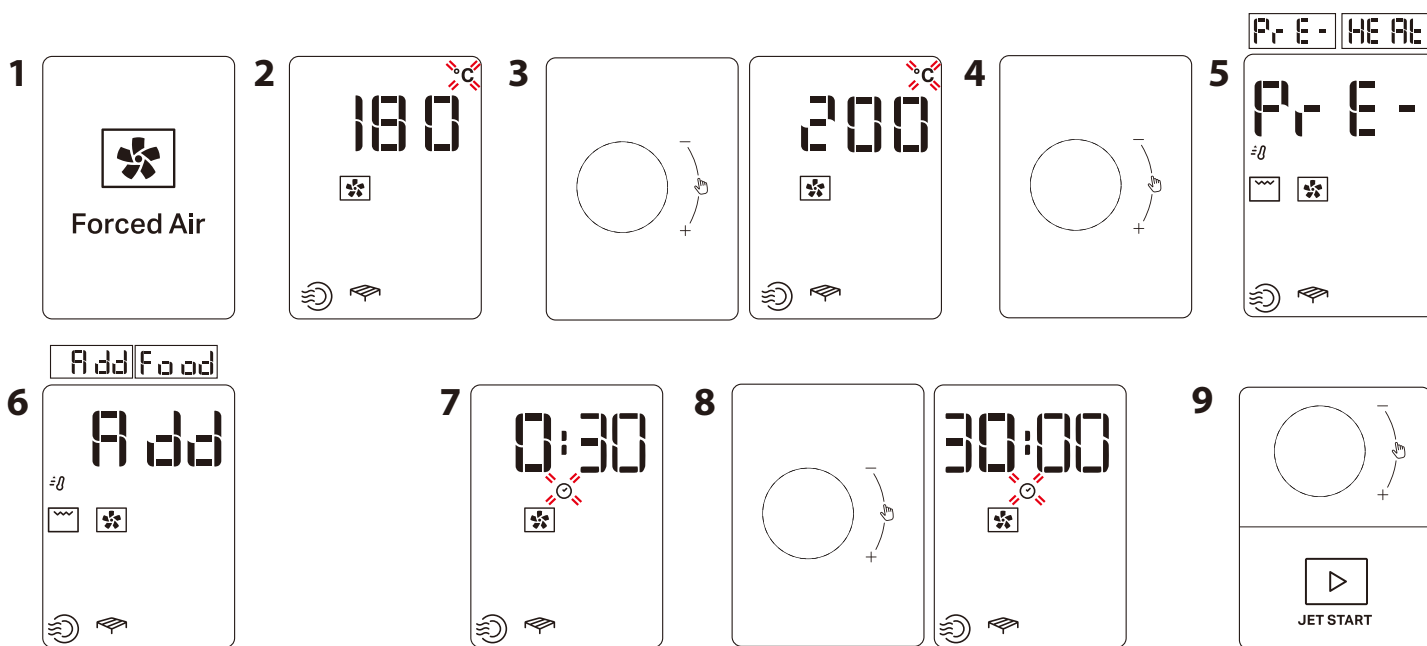
CATEGORIA DI CIBO		MWF 258 MWF 259	MWF 255	PESO	ACCESSORI	ISTRUZIONI
	Carne	P1	P1	100-2000 g/ 50 g	Piatto per microonde (NON IN DOTAZIONE)	Carne macinata, fette, braciole, stufato.
	Pollo	P2	P2	100-2000 g/ 50 g		Filetti (interi o tagliati)
	Pesce	P3	P3	100-1500 g/ 50 g		Pesci interi o filetti
	Verdure	P4	P4	100-1500 g/ 50 g		Evitare le parti più dure delle verdure
	Pane Crisp	P5		50-500 g/ 50 g	Piatto Crisp Manico per piatto Crisp 	Il pane di peso ridotto si scongela meglio
	Pane	P6	P5	50-500 g/ 50 g	 (NON IN DOTAZIONE)	Il pane di peso ridotto si scongela meglio

INDICATORI (DIPENDE DALLA CATEGORIA DI CIBO):



ARIA FORZATA (MANUALE)


Questa funzione consente di preparare piatti al forno. Utilizzando un potente elemento riscaldante e una ventola, il ciclo di cottura è proprio come quello di un forno tradizionale. Utilizzare questa funzione per cuocere dolci, pane, carne, pollame, pesce ecc. Il processo di cottura sarà preceduto da una fase di preriscaldamento del forno per ottenere i migliori risultati di cottura possibili. Ad esempio, per cuocere cibo in 200 °C, 30 minuti:



1. Premere il pulsante Aria forzata.
2. 180 °C è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola per impostare la temperatura a 200 °C.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. Preriscaldamento è sul display.
6. Dopo il preriscaldamento, sul display viene visualizzato "Aggiungi cibo". Aprire lo sportello e aggiungere cibo. Quindi, chiudere lo sportello.
7. 30 sec. è la durata predefinita.
8. Ruotare la manopola per impostare la durata su 30 minuti
9. Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.

Consigli e suggerimenti

- Disporre gli alimenti sulla griglia bassa, in modo che l'aria possa circolare adeguatamente.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati siano a prova di forno.
- Per un miglior risultato, si consiglia di far riposare il cibo per almeno 5 minuti.

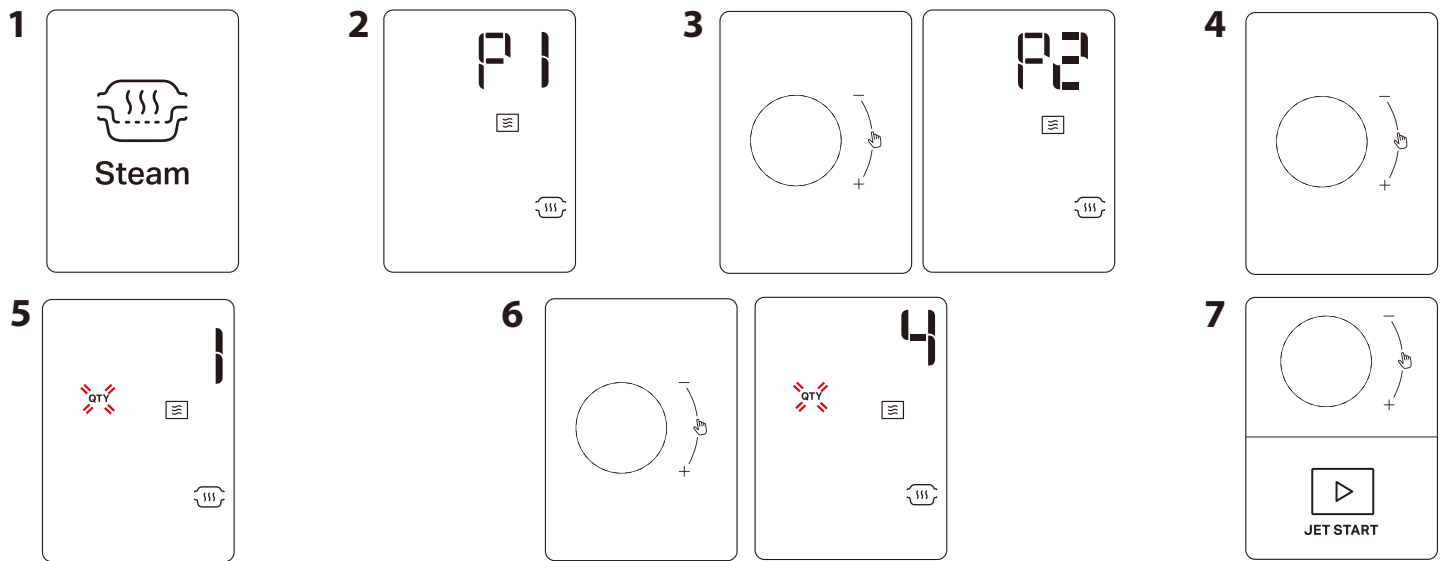
Aria forzata	ACCESSORI
Manuale 40-200 °C/ 5 °C	Griglia bassa 

INDICATORI:



MENU VAPORE (SOLO MWF 255 E MWF 259)

Questa funzione consente di ottenere piatti salutari e naturali grazie alla cucina al vapore. Utilizzare questa funzione per cuocere al vapore cibi come pasta, riso, verdure e pesce. Viene richiesto di impostare il tempo di ebollizione per il riso e la pasta in base alla confezione del cibo. Ad esempio, per far bollire 4 porzioni di Quinoa, utilizzare la vaporiera senza griglia.



1. Premere il pulsante Vapore.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola per impostare la categoria su P2.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. Sul display viene visualizzato 1 porzione.
6. Ruotare la manopola per impostare il peso per 4 porzioni.
7. Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.



Consigli e suggerimenti

- La temperatura iniziale dell'acqua è compresa tra 15 e 27 °C.
- La vaporiera è progettata per l'uso in modalità Solo microonde! L'utilizzo della vaporiera in qualsiasi altra funzione potrebbe causare danni all'accessorio.
- Categoria di alimenti da P4 a P16. Versare 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera prima della cottura.
- Dato che il contenitore sarà caldo a seguito del ciclo di pulizia, si raccomanda di usare dei guanti resistenti al calore per togliere il contenitore dal microonde.

CATEGORIA DI CIBO		PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
P1	Riso bollito	1-4 porzioni/ 1 porzione		Riso (80 g/porzione), sale	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiungere il riso e il sale. - Aggiungere acqua a temperatura ambiente fino a raggiungere il livello indicato nell'accessorio e mescolare. - Coprire con il coperchio della vaporiera. - Quando richiesto, immettere il tempo di cottura del riso, indicato nella confezione del riso.
P2	Bollire quinoa	1-4 porzioni/ 1 porzione	Vaporiera senza griglia 	Quinoa (70 g/porzione), sale	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiungere la quinoa e il sale. - Aggiungere acqua a temperatura ambiente fino a raggiungere il livello indicato nell'accessorio (usare l'indicatore di riso) e mescolare. - Coprire con il coperchio della vaporiera.
P3	Pasta bollita	1-3 porzioni/ 1 porzione		Pasta (80 g/porzione), sale	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiungere la pasta e il sale. - Aggiungere acqua a temperatura ambiente fino a raggiungere il livello indicato nell'accessorio e mescolare. - Coprire con il coperchio della vaporiera. - Quando richiesto, immettere il tempo di cottura della pasta, indicato nella confezione della pasta.
P4	Verdure al vapore (broccoli, cavolfiori)	150-500 g/50 g	Vaporiera 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere la griglia. - Disporre i fiori delle verdure o tagliarli sulla griglia, evitando che si sovrappongano. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.

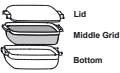
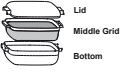
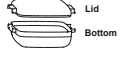
INDICATORI:



CATEGORIA DI CIBO		PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
<i>P5</i>	Patate al vapore	150-500 g/50 g	Vaporiera 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere la griglia. - Tagliare le patate a cubetti e disporle sulla griglia, evitando che si sovrappongano. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P6</i>	Verdure congelate al vapore	150-500 g/50 g	Vaporiera 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere la griglia. - Disporre i fiori delle verdure sulla griglia, evitando che si sovrappongano. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P7</i>	Frutta al vapore	150-500 g/50 g	Vaporiera 	Mele, pere	<ul style="list-style-type: none"> - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere la griglia. - Disporre il cibo sulla griglia, evitando che si sovrapponga. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P8</i>	Filetto di pollo al vapore	150-500 g/50 g	Vaporiera 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere la griglia. - Disporre il cibo sulla griglia, evitando che si sovrapponga. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P9</i>	Filetti di pesce al vapore	150-500 g/50 g	Vaporiera 	Merluzzo, orata, trota	<ul style="list-style-type: none"> - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere la griglia. - Disporre il cibo sulla griglia, evitando che si sovrapponga. Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P10</i>	Cotoletta di pesce al vapore	150-500 g/50 g	Vaporiera 	Tonno, pesce spada, salmone	<ul style="list-style-type: none"> - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere la griglia. - Disporre il cibo sulla griglia, evitando che si sovrapponga. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P11</i>	Gamberi al vapore	150-500 g/50 g	Vaporiera 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere la griglia. - Disporre il cibo sulla griglia, evitando che si sovrapponga. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P12</i>	Patate ripiene di funghi cremosi al vapore	1 programma	Vaporiera 	3 patate grandi, 100 g di funghi champignon, 50 g di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe	<ul style="list-style-type: none"> - Pelare le patate e tagliarle a metà in lunghezza. - Scavare l'interno con un coltellino, mettere il formaggio e gli altri ingredienti mescolati nelle cavità delle patate. - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere la griglia, quindi disporre il prodotto sulla griglia. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P13</i>	Polpette vegetariane al vapore	1 programma	Vaporiera 	1 carota, 1 zucchina (media) 1 peperone rosso, 100 g di parmigiano grattugiato, 200 g di ricotta, 100 g di pangrattato, noce moscata, sale, pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Tritare le verdure in un mixer, quindi mescolare tutti gli ingredienti in un recipiente. - Formare delle palline (1-2 cucchiaini ciascuna) e ricoprire di pangrattato. - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere il cibo sulla griglia. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P14</i>	Involtoni vegetariani di carta di riso al vapore	4 involtoni	Vaporiera 	4 fogli di carta di riso, 60 g di zucchine, 60 g di carote, 40 g di gambo di sedano, 10 g di zenzero fresco, 10 g di coriandolo fresco	<ul style="list-style-type: none"> - Tagliare a strisce le zucchine, la carota, il gambo di sedano e il coriandolo. - Adagiarli su carta di riso e arrotolare. - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere il cibo sulla griglia. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.

INDICATORI:



CATEGORIA DI CIBO		PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
<i>P15</i>	Seppie ripiene al vapore	1 programma	Vaporiera 	500 g di seppie eviscerate e spellate, 100 g di pangrattato, 50 g di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 30 ml di olio d'oliva, sale, pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare tutti gli ingredienti e inserire tutto il ripieno nei fori delle seppie. - Versare 100 ml nella vaporiera e mettere il cibo sulla griglia. - Cuocere e, a fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P16</i>	Hamburger di pesce bianco e basilico al vapore	150-500 g/50 g	Vaporiera 	500 g di filetto di pesce bianco dissotato e mondato, 30 g di basilico fresco, pepe rosa, sale.	<ul style="list-style-type: none"> - In un robot da cucina munito di attacco a lama, aggiungere il filetto di pesce bianco e il basilico e frullare finché non è sminuzzato. - Quindi, aggiungere pepe rosa e sale al basilico e ai filetti di pesce bianco. Frullare il tutto fino ad ottenere un composto uniforme. - Distribuendo uniformemente il composto di filetti di pesce, comporre hamburger di dimensioni uniformi; versare 100 ml nella vaporiera. - Mettere la griglia. - Disporre il cibo sulla griglia, evitando che si sovrapponga. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P17</i>	Asparagi bolliti e quinoa alla curcuma	1 programma	Vaporiera senza griglia 	200 g di quinoa, 400 ml di acqua, 100 g di punte di asparagi freschi, 1 cucchiaino di curcuma, 20 ml di olio d'oliva, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare tutti gli ingredienti. - Coprire con il coperchio della vaporiera e far cuocere. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
<i>P18</i>	Pomodori secchi e farro con olive bolliti	1 programma		150 g di farro essiccato, 350 ml di acqua, 100 g di pomodori secchi, 100 g di olive nere denocciolate, 1 scalogno piccolo tritato, 1 ciuffo di basilico, olio d'oliva, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare tutti gli ingredienti. - Coprire con il coperchio della vaporiera e far cuocere. A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto, mescolare e servire.
<i>P19</i>	Insalata di pollo bollito e curry burghul	1 programma		200 g di petto di pollo, 250 g di burghul secco, 1 cucchiaino di curry di Madras, 400 ml di brodo vegetale, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare tutti gli ingredienti. - Coprire con il coperchio della vaporiera e far cuocere. A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto, mescolare e servire.
<i>P20</i>	Riso basmati bollito con coriandolo e zucchine	1 programma		300 g di riso basmati, 400 ml di acqua, 150 g di zucchine, 50 g di coriandolo fresco, 50 ml di latte di cocco, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare tutti gli ingredienti. - Coprire con il coperchio della vaporiera e far cuocere. A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto, mescolare e servire.

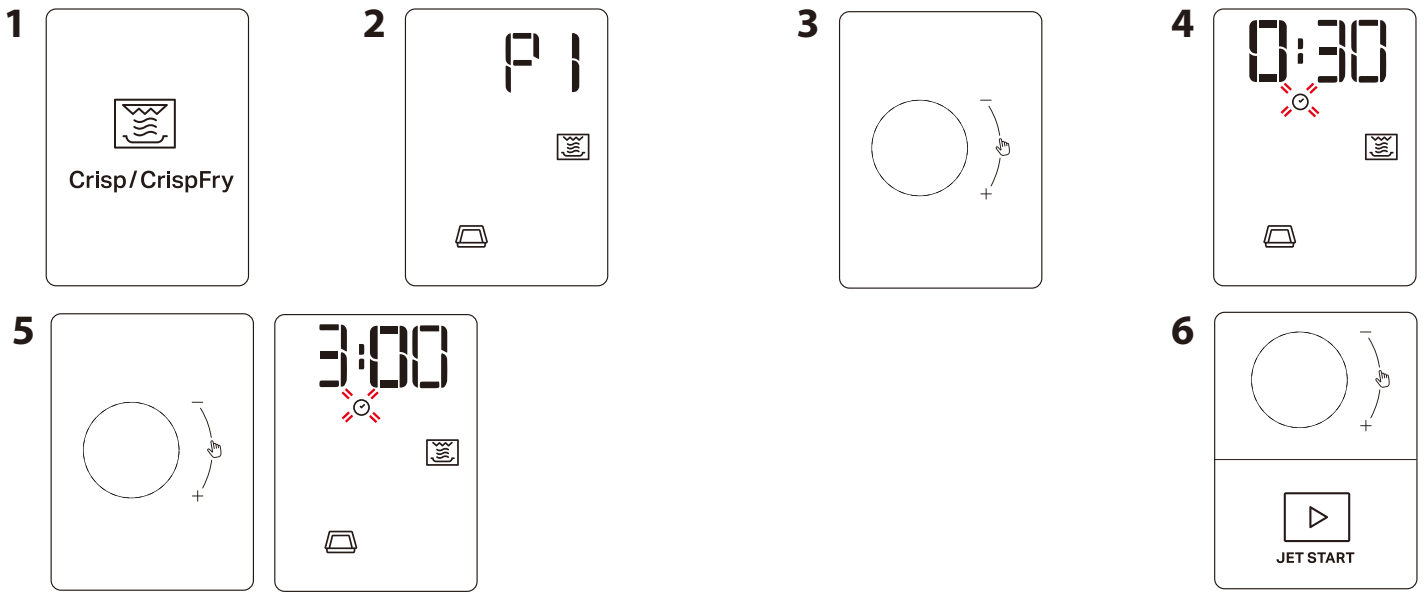
INDICATORI:



FRITTURA CRISP (SOLO MWF 258 E MWF 259)

Crisp manuale

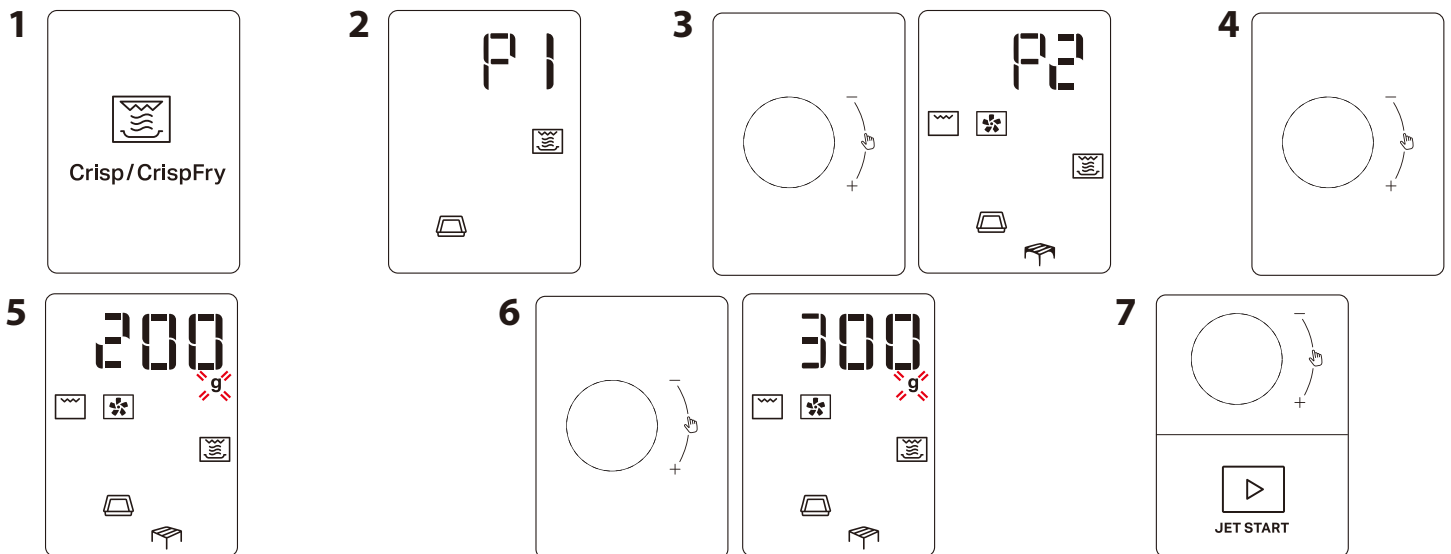
Questa funzione permette di ottenere una perfetta doratura sia sulla superficie superiore che inferiore dei cibi, cuocendo internamente sviluppando la perfetta consistenza. Funzione di cottura che utilizza microonde e grill. Il piatto Crisp raggiunge le temperature adeguate che consentono di cuocere e dorare i cibi. Ad esempio per friggere manualmente per 3 minuti:



1. Premere il pulsante Crisp/Frittura Crisp.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Premere la manopola OK per confermare.
4. 0:30 è sul display.
5. Ruotare la manopola per impostare la durata su 3 minuti.
6. Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.

Frittura Crisp

Questa funzione è adatta per la cottura di cibi fritti congelati, patate, alette di pollo, bocconcini di pollo. Il vero vantaggio è che non serve olio (o una quantità molto bassa) mentre i risultati sono davvero buoni e molto simili ai fritti. Ad esempio per friggere 300 g di patatine fritte croccanti:








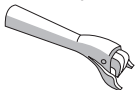




INDICATORI (DIPENDE DALLA CATEGORIA DI CIBO):



1. Premere il pulsante Crisp/Frittura Crisp.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola su P2.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. 200 è il peso predefinito.
6. Ruotare la manopola per cambiare il peso su 300 g.
7. Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.






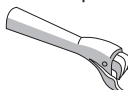

Consigli e suggerimenti

- Non collocare il piatto Crisp caldo su superfici che possono essere danneggiate dal calore.
- Utilizzare guanti da forno o lo speciale manico per piatto Crisp fornito in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo.
- Con questa funzione, usare solamente il piatto Crisp dedicato. L'uso di altri piatti Crisp disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.
- Durante il periodo di cottura, il forno a microonde potrebbe richiedere di aggiungere/mescolare/girare il cibo. (per i dettagli, vedere "AGGIUNGERE/MESCOLARE/GIRARE IL CIBO" nella sezione FUNZIONI E USO QUOTIDIANO).

CATEGORIA DI CIBO		PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
P1	 Funzione manuale		Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 		
P2	 Patatine fritte	200-400 g/50 g	Piatto Crisp su griglia alta  Manico per piatto Crisp 	Patatine fritte	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il prodotto sul piatto Crisp, evitando che si sovrapponga. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Quando richiesto, girare il prodotto. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
P3	 Bocconcini di pollo	200-500 g/50 g		Bocconcini di pollo	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il prodotto sul piatto Crisp, evitando che si sovrapponga. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Quando richiesto, girare il prodotto. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
P4	 Bastoncini di pesce	250-500 g/50 g		Bastoncini di pesce	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il prodotto sul piatto Crisp, evitando che si sovrapponga. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Quando richiesto, girare il prodotto. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
P5	 Hamburger congelati	100-600 g/50 g		Hamburger congelati	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il prodotto sul piatto Crisp, evitando che si sovrapponga. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Quando richiesto, girare il prodotto. A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
P6	 Filetto di pollo impanato	200-500 g/50 g		400 g di petto di pollo a fette, 100 g di pangrattato, 60 g di farina, 2 uova, 100 ml di olio di semi di girasole, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - In un recipiente medio poco profondo, aggiungere la farina, il sale e il pepe nero. - In un secondo recipiente medio poco profondo, aggiungere le uova, il sale e il pepe e sbattere per unirli. - Nel terzo recipiente medio poco profondo, aggiungere il pangrattato, l'olio e mescolare. - Disporre ogni pezzo di pollo in questi recipienti nell'ordine in cui sono disposti: farina, uovo e pangrattato. - Disporre il petto di pollo sul piatto Crisp e metterlo in forno.

INDICATORI (DIPENDE DALLA CATEGORIA DI CIBO):



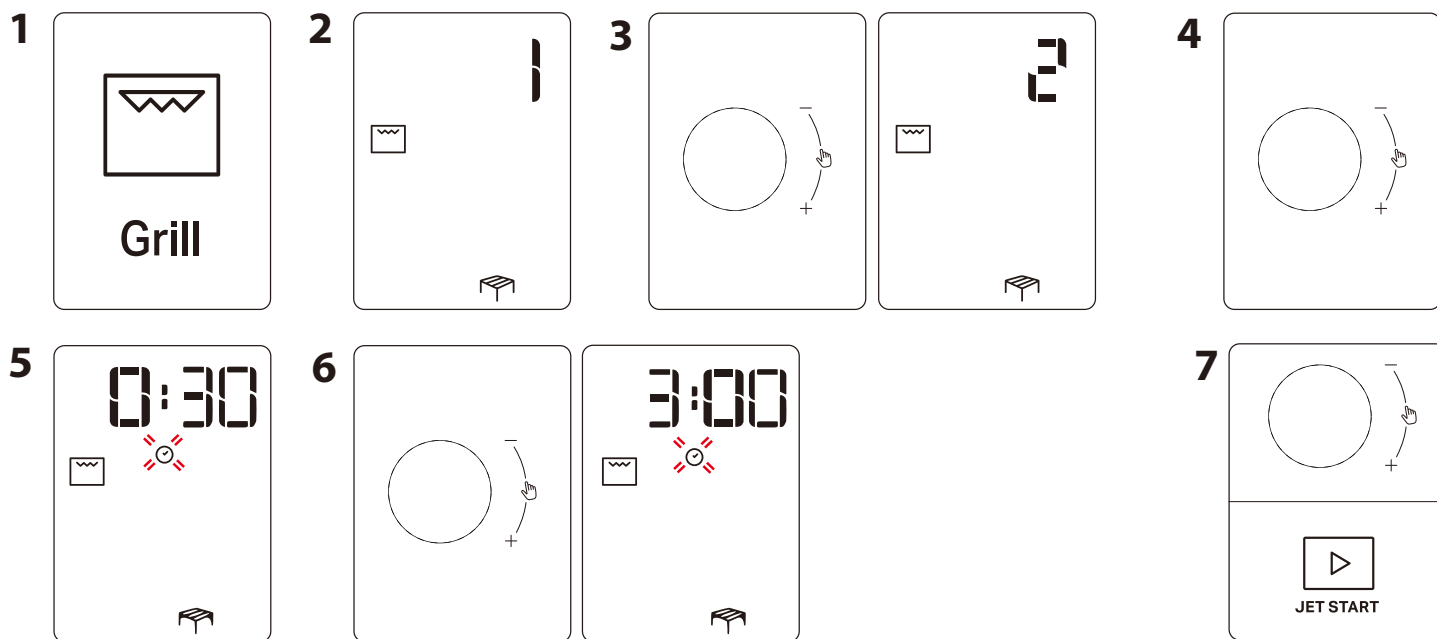
P7		Alette di pollo	200-500 g/50 g		Alette di pollo	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il prodotto sul piatto Crisp, evitando che si sovrapponga. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Quando richiesto, girare il prodotto. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto. 	
P8		Cotolette di pesce	200-500 g/50 g		Cotolette di pesce	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il prodotto sul piatto Crisp, evitando che si sovrapponga. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Quando richiesto, girare il prodotto. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto. 	
P9		Pollo impanato con prosciutto e formaggio	1 programma	 <p>Piatto Crisp su griglia alta</p>	<p>400 g di petto di pollo a fette, 50 g di fette di formaggio, 50 g di fette di prosciutto, 100 g di pangrattato, 60 g di farina, 2 uova, 100 ml di olio di semi di girasole, sale e pepe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare il prosciutto e il formaggio. - Affettare delicatamente una tasca longitudinale in ogni petto di pollo. - Farcire ogni petto con il composto di prosciutto e formaggio e fissarlo con uno spiedino o alcuni stuzzicadenti. - In un recipiente medio poco profondo, aggiungere la farina, il sale e il pepe nero. - In un secondo recipiente medio poco profondo, aggiungere le uova, il sale e il pepe e sbattere per unirli. Nel terzo recipiente medio poco profondo, aggiungere il pangrattato, l'olio e mescolare. - Disporre ogni pezzo di pollo in questi recipienti nell'ordine in cui sono disposti: farina, uovo e pangrattato. - Disporre il petto di pollo sul piatto Crisp e metterlo in forno. 	
P10		Melanzane impanate con origano e timo	1 programma		 <p>Manico per piatto Crisp</p>	<p>250 g di melanzane, 2 uova, 1 cucchiaino di timo secco, 200 g di pangrattato, 100 ml di olio di semi di girasole, sale e pepe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tagliare le melanzane a rondelle spesse 0,5 cm. In un recipiente, mescolare le uova, il timo essiccato, sale e pepe, in un altro recipiente disporre il pangrattato, aggiungere l'olio e mescolare bene. - Disporre ogni pezzo di melanzane affettate in questi recipienti nell'ordine in cui sono disposti: uovo e pangrattato. - Disporre le melanzane affettate sul piatto Crisp e metterlo in forno.
P11		Gamberi impanati e croccanti	1 programma			<p>400 g di code di gamberi sgusciate, 2 uova, 200 g di pangrattato, 70 ml di olio di semi di girasole, sale e pepe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - In un recipiente, mescolare le uova, sale e pepe, aggiungere pangrattato in un altro recipiente, aggiungere l'olio e mescolare bene. - Disporre ogni pezzo di code di gamberi in questi recipienti nell'ordine in cui sono disposti: uovo e pangrattato. - Disporre i gamberoni sul piatto Crisp e metterlo in forno.

INDICATORI (DIPENDE DALLA CATEGORIA DI CIBO):



GRILL

Questa funzione usa una potente griglia al quarzo per rosolare i cibi, creare un effetto di grigliatura o di gratin. Ad esempio, per grigliare cibo al livello medio per 3 minuti:




1. Premere il pulsante Grill.
2. 1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola per cambiare il livello di potenza su 2.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. 0:30 è l'impostazione predefinita.
6. Ruotare la manopola per cambiare la durata su 3 minuti.
7. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.



Consigli e suggerimenti

- Per cibi quali toast, bistecche e salsicce, usare la griglia alta.
- Per questa funzione è necessaria la griglia alta. Avvicinare il cibo alla griglia consentendo i migliori risultati di cottura. Collocarlo al centro della cavità.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore.
- Non utilizzare utensili in plastica per cuocere alla griglia. Si scioglieranno. Non sono adatti neppure gli utensili di legno o di carta.
- Prestare attenzione a non toccare il cielo sotto l'elemento Grill.

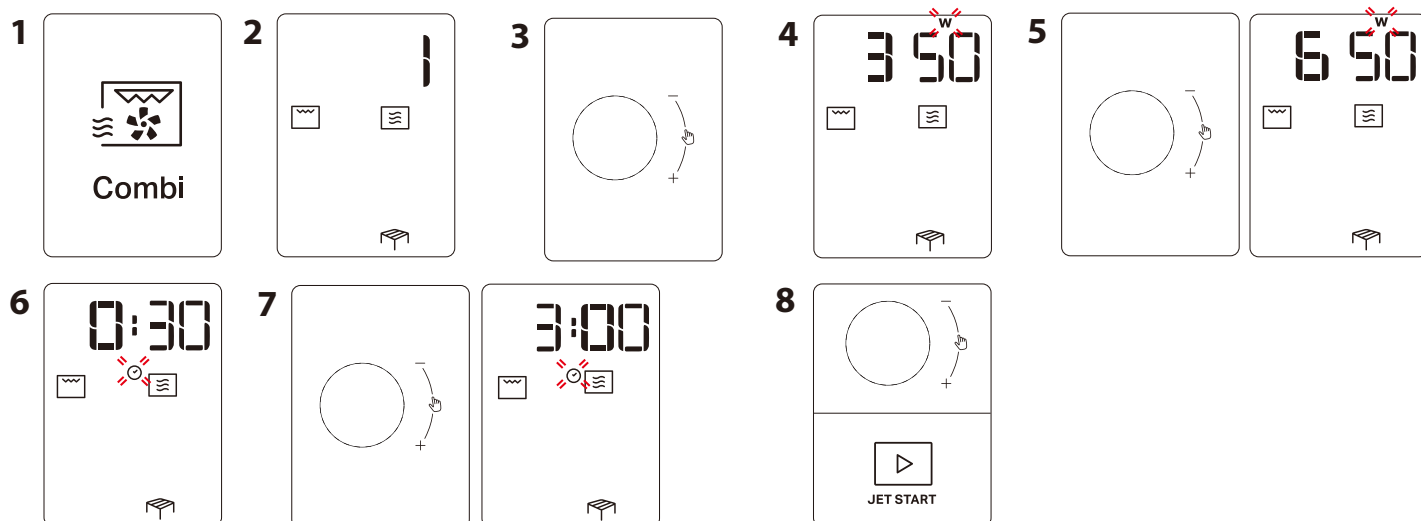
LIVELLO DI POTENZA		SUGGERIMENTI	ACCESSORI
1	Basso	Questo livello viene utilizzato per ultimare la cottura di un lato già grigliato, che deve ancora rosolare un altro lato; questo livello è utile per quei prodotti che devono cuocere/mantenersi in caldo per lungo tempo senza rischio di bruciature.	 <p>Griglia alta</p>
2	Medio	Viene utilizzato per cuocere alcuni tipi di carne che devono essere cotti in modo uniforme all'esterno e all'interno. È adatto anche per tostare lentamente il pane, per gratinare i cibi e per riscaldarli.	
3	Alto	Questo livello è indicato per quegli alimenti che devono sviluppare rapidamente un'intensa doratura in superficie, oppure per tostare il pane o finire di gratinare cibi.	

INDICATORI:



COMBI GRILL (MW + GRILL)


Questa funzione combina il riscaldamento Microonde e Grill, permettendo di cuocere il gratin in meno tempo. Ad esempio per grigliare cibi combinati a 650 W di potenza per 3 minuti:



1. Premere il pulsante Combi.
2. 1 è la funzione Combi Grill.
3. Premere la manopola OK per confermare.
4. 350 W è l'impostazione predefinita.
5. Ruotare la manopola per impostare il livello di potenza su 650 W.
6. La durata di 0:30 è l'impostazione predefinita.
7. Ruotare la manopola per impostare la durata su 3 minuti.
8. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.

Consigli e suggerimenti

- Non lasciare lo sportello del forno aperto per lunghi periodi quando il Grill è in funzione, in quanto ciò provocherebbe un abbassamento della temperatura.
- Quando si cuociono gratin grandi, girare il cibo circa dopo metà del tempo di cottura in modo che la superficie prenda il giusto colore di superficie.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e alle microonde/al forno.
- Non utilizzare utensili in plastica per cuocere alla griglia. Si scioglieranno. Non sono adatti neppure gli utensili di legno o di carta.
- Prestare attenzione a non toccare il cielo sotto l'elemento Grill.
- Per questa funzione è necessaria la griglia alta. Avvicinare il cibo alla griglia consentendo i migliori risultati di cottura. Collocarlo al centro della cavità.

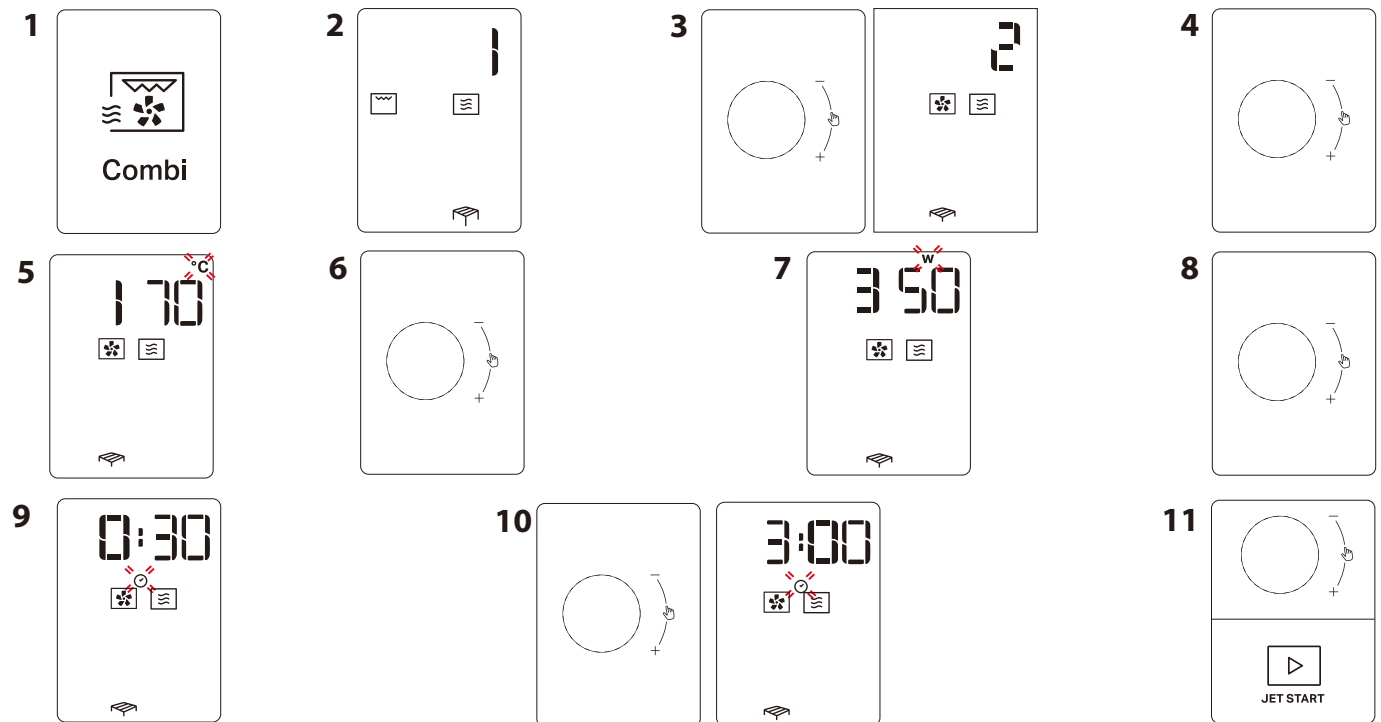
LIVELLO DI POTENZA	USO CONSIGLIATO	ACCESSORI
650 W	Verdure	 Griglia alta
500 W	Pollame	
350 W	Pesce	
160 W	Carne	
90 W	Gratin di frutta	

INDICATORI:



COMBI (MW + FC)


- Questa funzione combina la cottura Microonde e Aria forzata, permettendo di preparare i piatti al forno in minor tempo. Combi Microonde + Aria forzata permette di cucinare pietanze come pollame arrosto, patate intere, lasagne, pesce. Torte di carne e frutta arrosto, dolci e pasticcini. Ad esempio per cuocere cibi a 350 W di potenza, 170 °C per 3 minuti:



- Premere il pulsante Combi.
- 1 è l'impostazione predefinita.
- Ruotare la manopola su 2 funzioni Combi-FC.
- Premere la manopola OK per confermare.
- 170 °C è l'impostazione predefinita.
- Premere la manopola OK per confermare.
- 350 W è l'impostazione predefinita.
- Premere la manopola OK per confermare.
- 0:30 è l'impostazione predefinita.
- Ruotare la manopola per impostare la durata su 3 minuti.
- Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.

Consigli e suggerimenti

- Non lasciare lo sportello del forno aperto per lunghi periodi quando la funzione è attiva, in quanto ciò provocherebbe un abbassamento della temperatura.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano a prova di forno e per microonde.
- Per un miglior risultato, si consiglia di far riposare il cibo per almeno 5 minuti.
- Disporre gli alimenti sulla griglia bassa, in modo che l'aria possa circolare adeguatamente.

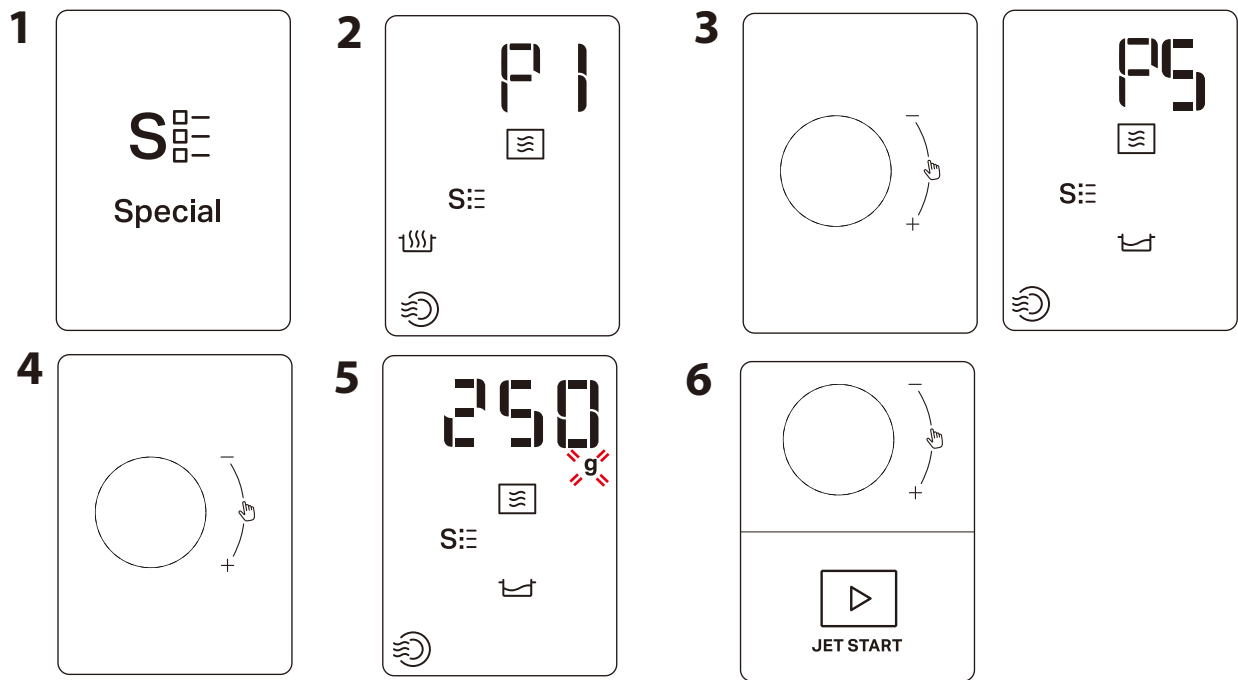
FC+MW	USO CONSIGLIATO	ACCESSORI
Temperatura 160-200 °C / 5 °C		
350 W	Pollame, patate intere, lasagne, pesce	Griglia bassa 
160 W	Carne arrosto e torte di frutta	
90 W	Dolci e pasticcini	

INDICATORI:



SPECIALE

Menu speciale è un comodo pulsante che contiene diverse funzioni che supportano il processo di cottura. Consente di realizzare yogurt, impasto, ammorbidire e sciogliere burro, gelato, crema di formaggio, ecc. Ad esempio, per ammorbidire 250 g di burro con il modello MWF 259:



1. Premere il pulsante Speciale.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola su P5.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. 250 g è l'impostazione predefinita.
6. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.



Consigli e suggerimenti per lo yogurt:

Ingredienti:

- 600 ml di latte fresco o intero UHT.
- 50 g di zucchero e 15 g di starter (yogurt naturale) (l'etichetta deve indicare che il prodotto contiene coltura viva).

Accessorio:

- Tazze singole della dimensione di 1 litro.
- Un tegame di medie dimensioni.

Procedura:

- Igienizzare i contenitori dello yogurt risciacquando con acqua bollente.
- Scaldare il latte in un tegame prossimo alla bollitura (fino a circa 70 °C, se si utilizza latte UHT, evitare di farlo scaldare).
- Una volta raggiunta la temperatura target, togliere dal fuoco e attendere che il latte si raffreddi (a circa 25 °C).
- Scartare la "panna" che potrebbe essersi formata sul latte.
- Quando il latte ha raggiunto la temperatura adeguata, mescolare il latte con lo zucchero e lo starter (yogurt naturale).
- Mescolare bene ma delicatamente, senza incorporare troppa aria (se viene mescolata troppa aria, la coltura starter crescerà lentamente).
- Versare il composto in contenitori puliti, coprirli con il coperchio e posizionarli al centro della cavità.
- Premere il pulsante Speciale, ruotare la manopola su P1 o P3 (vedere la tabella precedente), quindi premere il pulsante Jet Start.
- Non mescolare lo yogurt durante questo periodo.
- A cottura ultimata, togliere i contenitori dalla cavità e conservare in frigorifero prima di servire.
- Per mantenere una coltura, conservare una piccola porzione di yogurt in un contenitore pulito e ermetico (ma dopo diversi cicli la forza delle colture diminuisce). Si conserva per due o tre settimane in frigorifero.
















Consigli e suggerimenti per la lievitazione dell'impasto:

1. Versare 200 ml di acqua in un contenitore per microonde all'interno della cavità.
2. Premere il pulsante Speciale, ruotare la manopola su P2 o P4 (vedere la tabella precedente), quindi premere il pulsante Jet Start su umidità e riscaldare la temperatura della cavità per 5 minuti.
3. Dopo 5 minuti sul display viene visualizzato "AGGIUNGI CIBO", inserire l'impasto con il contenitore nella cavità molto velocemente per mantenere vapore e temperatura, chiudere lo sportello.
4. Premere il pulsante Jet Start per avviare il programma di cottura.

INDICATORI (DIPENDE DALLA CATEGORIA DI CIBO):

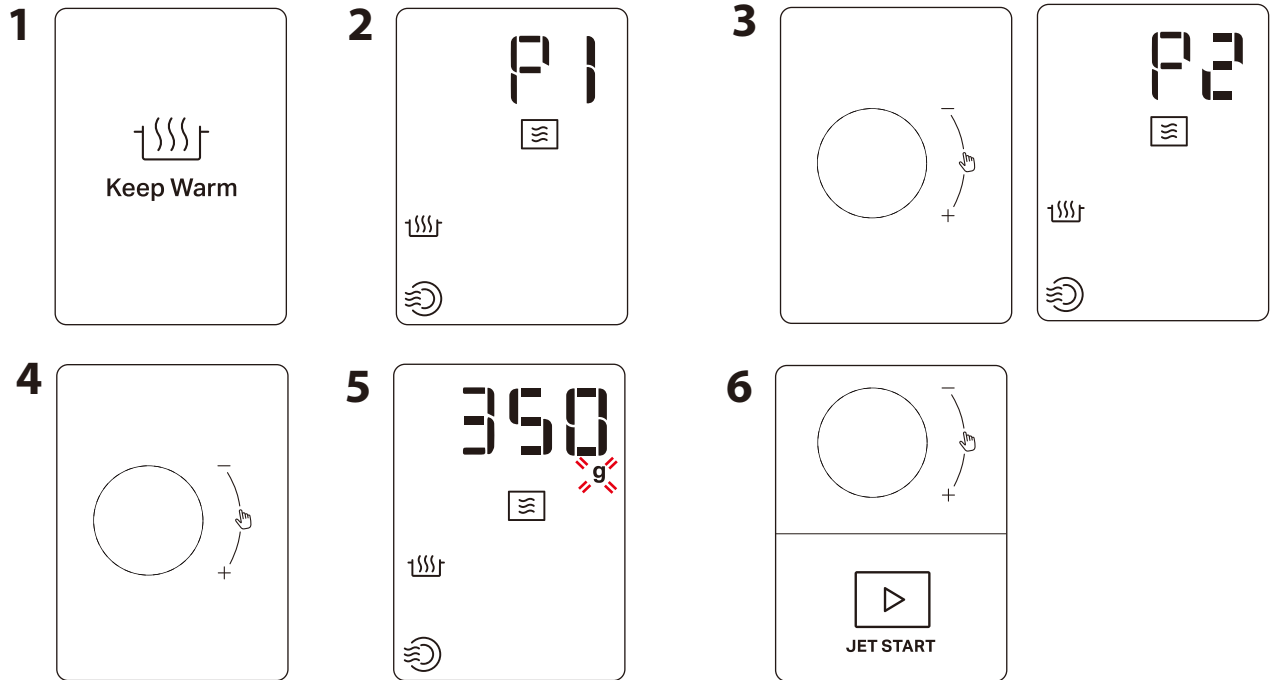


- Per l'impasto della pizza, ad esempio, versare acqua a 37 °C direttamente nel contenitore e sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere 250 g di farina, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 2 g di sale. Lavorare bene fino a formare un impasto. Questa funzione può essere utilizzata con qualsiasi altra ricetta di impasto.
- Per un miglior risultato, si consiglia di utilizzare questa funzione per lievitazioni di 250-500 g.

CATEGORIA DI CIBO		MWF 255	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI
	Mantieni caldo - Roast beef	-	-	<i>P1</i>	600-1400 g	 (NON IN DOTAZIONE)
	Mantieni caldo - Pizza	-	-	<i>P2</i>	300-800 g	
	Yogurt	<i>P1</i>	<i>P1</i>	<i>P3</i>	Vedere i consigli per lo yogurt.	
	Lievitazione impasto	<i>P2</i>	<i>P2</i>	<i>P4</i>	Vedere i consigli per la lievitazione impasto.	
	Ammorbidire burro	<i>P3</i>	<i>P3</i>	<i>P5</i>	50 g-500 g/50 g	
	Ammorbidire gelato	<i>P4</i>	<i>P4</i>	<i>P6</i>	100-1000/50 g	
	Ammorbidire formaggio cremoso	<i>P5</i>	<i>P5</i>	<i>P7</i>	50 g-500 g/50 g	
	Ammorbidire granita	<i>P6</i>	<i>P6</i>	<i>P8</i>	250 ml - 1 L /250 ml	
	Burro fuso	<i>P7</i>	<i>P7</i>	<i>P9</i>	50 g-500 g/50 g	
	Cioccolato fuso a pezzi	<i>P8</i>	<i>P8</i>	<i>P10</i>	100 g-500 g/50 g	
	Formaggio fuso	<i>P9</i>	<i>P9</i>	<i>P11</i>	50 g-500 g/50 g	
	Marshmellow fusi	<i>P10</i>	<i>P10</i>	<i>P12</i>	100-500 g/50 g	

MANTIENI CALDO (SOLO MWF 255 E MWF 258)


La funzione Mantiene caldo serve solo per mantenere in caldo roast beef e pizza. Ad esempio, per tenere in caldo una pizza da 350 g con il modello MWF 255:



1. Premere il pulsante Mantiene caldo.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola su P2.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. 350 g è l'impostazione predefinita.
6. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.

Consigli e suggerimenti

- Non lasciare il cibo in forno per più di un'ora dopo la cottura. Ciò può causare intossicazione alimentare o malattie.

	CATEGORIA DI CIBO	PESO	ACCESSORI
<i>P1</i>	Roast beef	600-1400 g	 MW SAFE DISH (NON IN DOTAZIONE)
<i>P2</i>	Pizza	300-800 g	

INDICATORI:



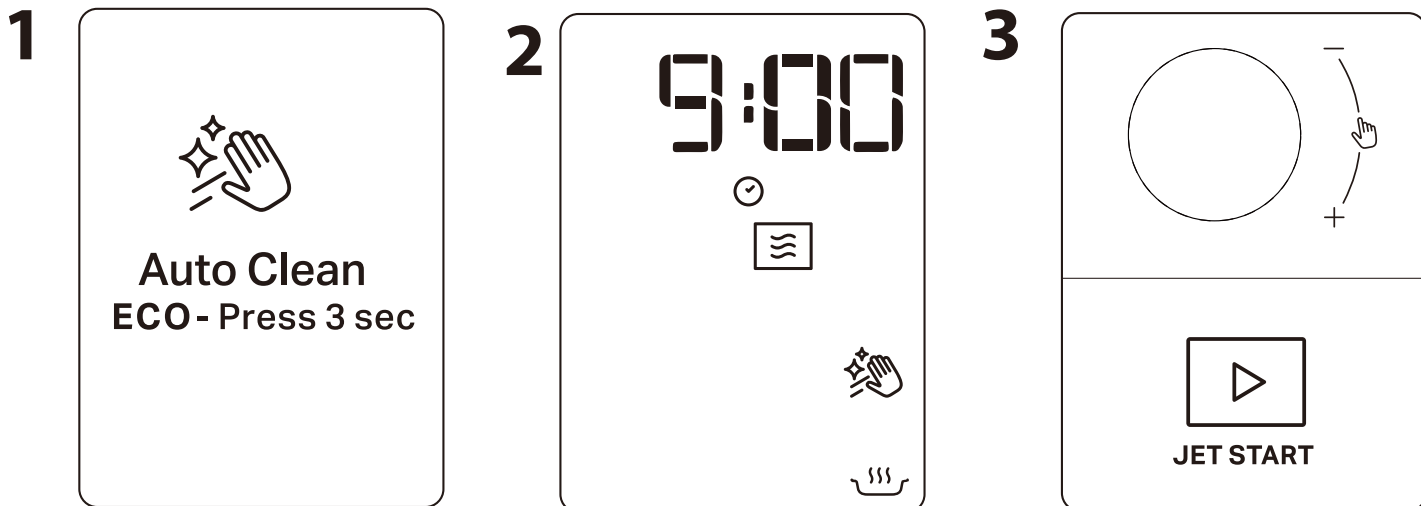
PULIZIA AUTOMATICA

Questo programma di pulizia automatica consente di tenere pulito il forno a microonde ed eliminare gli odori sgradevoli. La durata è di 13 minuti e non può essere modificata.

PRIMA DI AVVIARE IL PROGRAMMA:

Versare 250 ml di acqua a temperatura ambiente in un contenitore per microonde o sul fondo della vaporiera, a seconda del modello. Posizionare il contenitore direttamente nella cavità.

PER AVVIARE IL PROGRAMMA:





1. Premere il pulsante Pulizia automatica.
2. 9:00 è l'impostazione predefinita.
3. Premere la manopola OK o Jet Start per pulire.

AL TERMINE DEL PROGRAMMA:

1. Premere il tasto ARRESTO e aprire lo sportello.
2. Togliere il contenitore.
3. Usare un panno morbido o un panno carta con un detergente delicato per pulire le superfici interne.

i Consigli e suggerimenti:

- Per un miglior effetto pulente, si raccomanda di usare un contenitore per microonde dal diametro di 17-20 cm e di altezza inferiore a 6,5 cm.
- Dato che il contenitore sarà caldo a seguito del ciclo di pulizia, si raccomanda di usare dei guanti resistenti al calore per togliere il contenitore dal microonde.
- Per un miglior effetto pulente e la rimozione di odori sgradevoli, aggiungere all'acqua un po' di succo di limone.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre il cielo sotto di esso deve essere pulito regolarmente. Tale operazione può essere effettuata con un panno morbido inumidito con un detergente delicato.

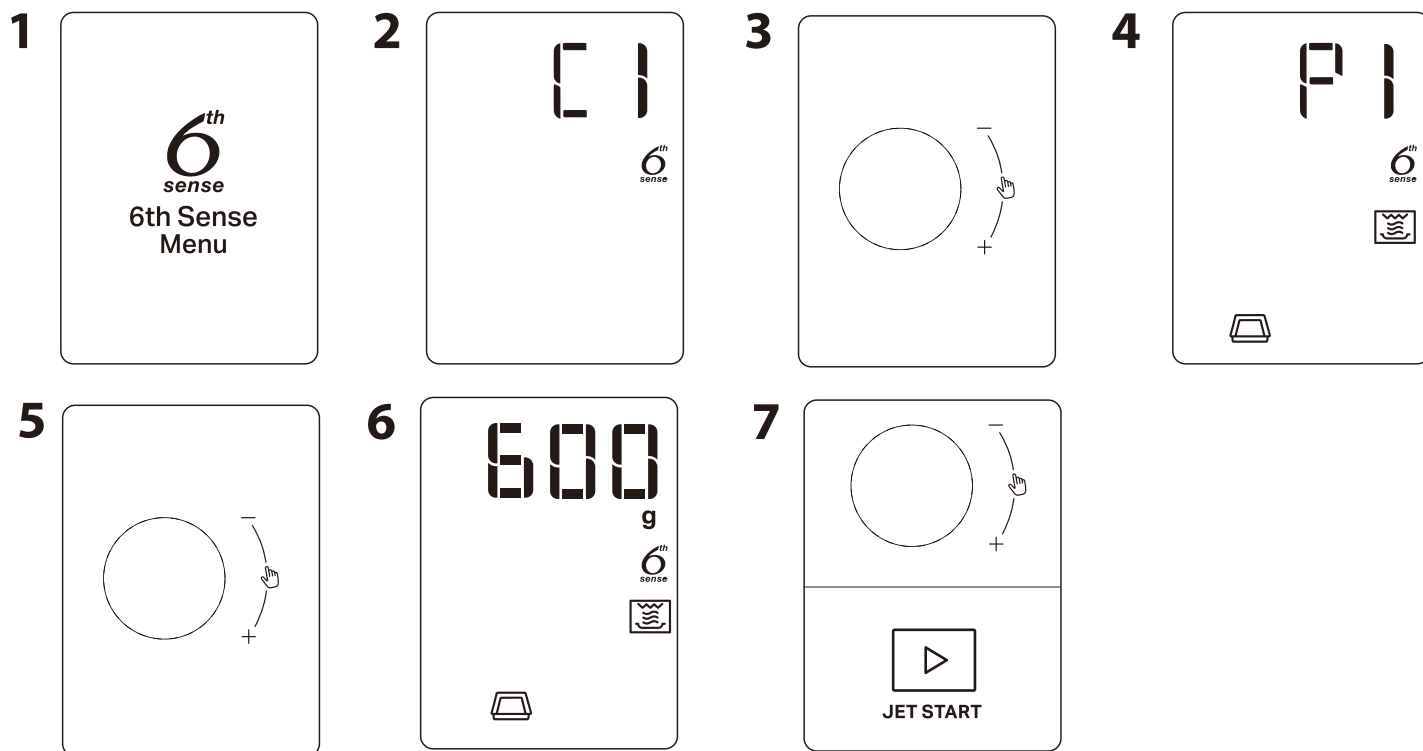
ACCESSORI	
MWF 255 / MWF 259	MWF 258
Fondo della vaporiera 	 MWF SAFE DISH (NON IN DOTAZIONE)

INDICATORI (DIPENDE DAL MODELLO):



MENU 6° SENSO

Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di ottenere ottimi risultati di cottura. Il microonde calcola automaticamente il livello di potenza e il tempo necessari per ottenere il miglior risultato possibile nel più breve tempo possibile. Disporre gli alimenti su un piatto per microonde o su un cestello alto, basso, un piatto adatto per microonde o un piatto Crisp (secondo le indicazioni fornite per ciascuna ricetta). Ad esempio, per cucinare un mix per torte pronto con il modello MWF 259:



1. Premere il pulsante Menu 6° senso.
2. Sul display viene visualizzato C1
3. Premere la manopola OK per confermare.
4. Sul display viene visualizzato P1
5. Premere la manopola OK per confermare.
6. Sul display viene visualizzato 600 g.
7. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.

Nota:






Dopo aver scaldato pappe o liquidi in un biberon o in una tazza per microonde, agitare/mescolare sempre e controllare la temperatura prima dell'uso. Assicurarsi che il calore venga distribuito in modo uniforme ed evitare il rischio di scottature o ustioni.

- Togliere le tettarelle (dai biberon) e i coperchi (per vasetti).
- Agitare dopo aver riscaldato
- Lasciare riposare il cibo per un po'
- Agitare nuovamente il prodotto
- Controllare la temperatura
- Servire intorno ai 30-40 °C (cibi solidi) o intorno ai 37 °C (latte)

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):










Per i modelli MWF 258 e MWF 259, fare riferimento alla tabella di seguito:

CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
C1 Convenienza						
Mix per torte pronto	<i>P1</i>	<i>P1</i>	600 g	Stampo per dolci per microonde (non in dotazione) 	Mix per torte pronto	<ul style="list-style-type: none"> - Versare il composto nello stampo per dolci e adagiarlo nella cavità. - A fine cottura, sformare e far raffreddare un po' prima di servire.
Pizza sottile congelata	<i>P2</i>	<i>P2</i>	350 g	Piatto Crisp Manico per piatto Crisp 	Pizza sottile congelata	<ul style="list-style-type: none"> - Dopo aver tolto la confezione, adagiare il prodotto sul piatto Crisp. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto prima di servirlo.
C2 Colazione						
Toast	<i>P1</i>	<i>P1</i>	40-80 g/40 g	Griglia alta 	Fette di pane da 20 g ciascuna	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre i prodotti direttamente sulla griglia alta. - Cucinare. - Girare quando richiesto.
Farinata d'avena	<i>P2</i>	<i>P2</i>	1-4 porzioni/1 porzione	 (NON IN DOTAZIONE)	160 g di avena, 320 g di latte, sale	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare tutti gli ingredienti. - Cucinare. - Mescolare con forza quando necessario. - Il latte deve essere refrigerato, altrimenti utilizzare una tazza più grande
Bacon	<i>P3</i>	<i>P3</i>	50-150 g/25 g		Fette di bacon	- Disporre le fette di bacon adagiate sul piatto Crisp.
Uova fritte	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1-4 porzioni/1 porzione		1 porzione: 1 uovo	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il piatto Crisp nella cavità per eseguire il preriscaldamento. - A cottura ultimata, rompere le uova sul piatto Crisp e adagiarle nella cavità del forno.
Bacon e uova	<i>P5</i>	<i>P5</i>	1-4 porzioni/1 porzione		1 porzione: 1 uovo e 25 g di fette di bacon	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre le fette di bacon adagiate sul piatto Crisp e cuocere. - All'occorrenza, aprire lo sportello e rompere le uova sul piatto Crisp sopra il bacon e rimetterle nella cavità del forno.
Salsicce	<i>P6</i>	<i>P6</i>	100-400 g/ 100 g		Salsicce	<ul style="list-style-type: none"> - Perforare le salsicce con una forchetta. - Disporre le salsicce sul piatto Crisp e metterlo nella cavità del forno. - Cucinare. - Quando richiesto, girare il prodotto e continuare la cottura.
Bacon croccante con uova in cocotte	<i>P7</i>	<i>P7</i>	1 programma		150 g di bacon 8 uova, sale e pepe	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre i cubetti di bacon adagiati sul piatto Crisp. - Cucinare. All'occorrenza, aprire lo sportello e rompere le uova sul piatto Crisp sopra il bacon e condire con sale e pepe. - Disponerli di nuovo nella cavità del forno. - Cucinare.
Toast di prosciutto e uova	<i>P8</i>	<i>P8</i>	1 programma		4 uova, 50 g di prosciutto affumicato, 8 fette di pane, sale e pepe	<ul style="list-style-type: none"> - Sbattere le uova e il sale con il prosciutto e disporle nel piatto Crisp. - Cucinare. - Si otterrà una frittata sottile. - Tagliare la frittata in 4 quadrati. - Disporre in ogni quadrato due fette di pane, adagiarle nel piatto Crisp e riporlo nella cavità. - Cucinare.
Funghi e cipolle rosolati	<i>P9</i>	<i>P9</i>	1 programma		400 g di patate fresche grattugiate, 100 g di funghi freschi, 60 g di cipolle, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Grattugiare finemente le patate e strizzarle leggermente con le mani per eliminare l'acqua in eccesso. - Aggiungere tutti gli altri ingredienti tritati finemente - Formare dei mucchi con un cucchiaino sul piatto Crisp precedentemente oliato, quindi premere leggermente con le dita per ottenere dei dischi.












INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
Frittata di prosciutto e formaggio	P10	P10	1 programma	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	8 uova, 70 g di gruviera grattugiato, 60 g di prosciutto, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il piatto Crisp nella cavità per eseguire il preriscaldamento. - Unire le uova, il sale, il pepe e le erbe aromatiche in un recipiente medio e sbattere fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso, per circa 1 minuto. - Spennellare il piatto Crisp con burro o olio d'oliva - Disporre il composto di uova nel piatto Crisp. - Cucinare. - Si otterrà una frittata. Quindi, estrarre il piatto Crisp e, con una spatola di silicone, allentare i bordi della frittata dalla padella e agitare la padella per assicurarsi che non si attacchi. - Disporre il prosciutto e il formaggio in una metà e piegare la parte opposta della frittata in modo da coprire prosciutto e formaggio. - Rimettere il piatto Crisp in forno e iniziare la cottura.
C3 Pasti completi						
Salmone con verdure	P1	P1	1 programma	 (NON IN DOTAZIONE)	300 g di salmone tagliato a fette spesse 3 cm, 150 g di pomodori, 100 g di patate, 100 g di cavolfiore, olio, sale, succo di limone	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il salmone e le verdure precedentemente condite con olio, sale, pepe e succo di limone. - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - A fine cottura, togliere il coperchio facendo attenzione a non scottarsi.
Pesce e patate	P2	P2	200-500 g/ 50 g	(NON IN DOTAZIONE)	di filetti di pesce, di patate, olio EVO, sale, pepe	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre i filetti di pesce e le patate condite (usare metà patate e metà pesce in base al peso). - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - A fine cottura, togliere il coperchio facendo attenzione a non scottarsi.
Riso al curry e pollo con piselli		P3	1 programma		200 g di petto di pollo, 200 g di riso basmati, 600 ml di brodo vegetale, 50 g di piselli, 1 cucchiaino di curry verde.	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare bene nella vaporiera. - Coprire, cuocere e mescolare quando necessario - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per 4-5 minuti.
Tutto in una pasta al ragù		P4	1 programma	Vaporiera senza griglia  Lid  Bottom	500 g di ragù alla bolognese, 350 g di pasta corta (rigatoni, mezzemaniche, caserecce), 300 ml di acqua, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare bene nella vaporiera. - Coprire e iniziare la cottura. - Quando richiesto, immettere il tempo di cottura della pasta, indicato nella confezione del produttore. - Mescolare quando necessario.
Cous cous di ceci e pollo		P5	1 programma		100 g di ceci, 150 g di pollo tagliato a strisce, 200 ml di acqua, 100 g di cous cous	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare bene. - Coprire e, a fine cottura, rimuovere il coperchio e servire.
Lenticchie in umido con polpette		P6	1 programma		150 lenticchie decorticate, 400 g di carne macinata, 400 g di pomodori pelati, 500 ml di brodo vegetale, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare carne macinata, sale e pepe. - Formare il composto in polpette, circa 1 1/2 cucchiaini ciascuna. - Disporre nella vaporiera senza griglia interna le lenticchie decorticate, i pomodori pelati, il brodo, il sale e il pepe e adagiare le polpette nel composto. - Coprire e cucinare.
Pollo e patate	P3	P7	200-500 g/ 50 g	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	Filetto di pollo senza osso, patate, sale, pepe	<ul style="list-style-type: none"> - Pelare le patate e tagliarle a cubetti. - Disporre le patate e il filetto di pollo sul piatto Crisp, condire con sale e pepe e, solo sulle patate, aggiungere olio, poi mettere il piatto nella cavità del forno. - Cucinare. - Quando richiesto, girare il prodotto.

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
Uova e asparagi	<i>P4</i>	<i>P8</i>	1-4 porzioni/1 porzione	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	1 porzione: 1 uovo, 100 g di asparagi	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre gli asparagi sul piatto Crisp e metterlo nella cavità del forno. - Cucinare. - Quando richiesto, aprire lo sportello, aggiungere le uova sopra gli asparagi facendo attenzione alla temperatura. - Mettere il piatto Crisp nella cavità e iniziare di nuovo la cottura.
Quiche	<i>P5</i>	<i>P9</i>	1 infornata (1025 g)	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	1 Pasta brisée pronta, tonda (230 g), 100 g di bacon a dadini (non affumicato), 100 g di uova miste, 200 g di panna da cucina, sale	<ul style="list-style-type: none"> - Stendere l'impasto su un tavolo e stendere la superficie con un mattarello. - Stendere l'impasto (insieme alla sua teglia da forno) sul piatto Crisp. - Tagliare la carta in eccesso (dai bordi della teglia) con un paio di forbici e utilizzare una forchetta per stampare l'intera superficie dell'impasto. - Distribuire uniformemente il bacon sulla superficie dell'impasto. - Sbattere le uova e la panna con forza. - Versare delicatamente il composto nella padella e uniformare la superficie del liquido con una spatola o una forchetta. - Posizionare il piatto Crisp nella cavità.
Quiche di verdure	<i>P6</i>	<i>P10</i>	1 infornata (1025 g)	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	2 Pasta brisée pronta, tonda (230 g), 150 g di zucchine, 100 g di pomodori piccoli, 250 g di crema vegetale, sale, pepe	<ul style="list-style-type: none"> - Stendere l'impasto su un tavolo e stendere la superficie con un mattarello. - Stendere l'impasto (insieme alla sua teglia da forno) sul piatto Crisp. - Tagliare la carta in eccesso (dai bordi della teglia) con un paio di forbici e utilizzare una forchetta per stampare l'intera superficie dell'impasto. - Tagliare le zucchine a fette di 3 mm e i pomodori a pezzi. Quindi, distribuirli uniformemente sulla superficie dell'impasto. - Mescolare la panna con sale e pepe, quindi cospargere e uniformare la superficie liquida con una spatola o una forchetta. - Posizionare il piatto Crisp nella cavità.
Lasagne congelate	<i>P7</i>	<i>P11</i>	600 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa	Lasagne congelate pronte per la cottura	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre le lasagne surgelate con la teglia per microonde al centro della griglia. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
Lasagne fresche	<i>P8</i>	<i>P12</i>	1000 g	 	150 g di pasta 400 g ragù alla bolognese 50 g di parmigiano 250 g di besciamella sale	<ul style="list-style-type: none"> - Stendere uno strato di pasta, ricoprirlo totalmente di ragù alla bolognese, poi ricoprire con besciamella e parmigiano. - Ripetere l'operazione su 6 strati. - A fine cottura, lasciare riposare qualche minuto prima di servire.
Pizza fatta in casa	<i>P9</i>	<i>P13</i>	900 g	Piatto Crisp su griglia bassa  Manico per piatto Crisp 	150 g di farina, 10 g di lievito fresco, 100 ml di acqua 120 g di pomodoro 70 g mozzarella, 15 g di olio	<ul style="list-style-type: none"> - Sciogliere il lievito in acqua a 37 °C. Aggiungere farina, sale e olio e creare un impasto (10 min). - Lasciar riposare per 30-60 min coperto a temperatura ambiente. - Disporre nel piatto Crisp unto d'olio, coprite con pomodoro, mozzarella e origano. Disporre il piatto Crisp sulla griglia.
C4 Sano/vegetale						
Zuppa di verdura	<i>P1</i>	<i>P1</i>	4 porzioni	 (NON IN DOTAZIONE)	200 g di patate a cubetti, 100 g di broccoli, 1 pomodoro maturo tagliato a cubetti, 200 ml di acqua, sale, pepe, parmigiano, olio EVO	<ul style="list-style-type: none"> - In un piatto per microonde, mescolare tutti gli ingredienti, tranne il formaggio. - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - Cucinare. - Al termine del tempo di cottura, tritare gli ingredienti con un mixer e servire ancora caldo, aggiungendo sopra il formaggio e l'olio EVO.


INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
Patate al forno	P2	P2	1-4 porzioni/1 porzione	 (NON IN DOTAZIONE)	1 kg di patate di media grandezza non sbucciate,	<ul style="list-style-type: none"> - Lavare, asciugare e bucherellare con una forchetta le patate. - Quindi, metterli in un piatto per microonde. - Cuocere e girare quando necessario. - A fine cottura, fare raffreddare le patate.
Zuppa di porri, zucchine e carciofi alla giudea	P3	P3	4 porzioni		100 g di porri, 100 g di zucchine, carciofi alla giudea 100 g, 1 lt di brodo di manzo.	<ul style="list-style-type: none"> - Tritare tutti gli ingredienti molto sottili utilizzando un mixer e metterli in un piatto per microonde. - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - Cuocere e mescolare quando necessario. - A fine cottura, far riposare il prodotto per 5 min, quindi filtrarlo. Prestare attenzione alla temperatura quando viene tolto.
Zuppa di lenticchie rosse e curcuma	P4	P4	4 porzioni		150 lenticchie rosse secche, 1 lt di brodo vegetale, 2 cucchiaini di salsa di soia, 1 cucchiaino di curcuma, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mettere tutti gli ingredienti in un piatto per microonde. - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - Al termine della cottura, lasciare riposare il prodotto per 5 min. Prestare attenzione alla temperatura quando viene tolto.
Zuppa di cipolle	P5	P5	4 porzioni		400 g di cipolle bianche, 1 lt di brodo vegetale, 1 foglia di alloro, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Tritare le cipolle molto sottili utilizzando un mixer e metterle in un piatto per microonde. - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - Cuocere e mescolare quando necessario. - A fine cottura, far riposare il prodotto per 5 min, quindi filtrarlo. Prestare attenzione alla temperatura quando viene tolto.
Patate dolci (intere)	P6	P6	1-4/1		Patate dolci	<ul style="list-style-type: none"> - Lavare, asciugare e forare con una forchetta le patate, metterle in una vaporiera. - Versare 100 ml di acqua nel fondo della vaporiera prima della cottura. - Cuocere e girare quando necessario. - A fine cottura, lasciare riposare le patate per qualche minuto.
Patate al forno al formaggio	P7	P7	1 programma	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	600 g di patate sbucciate, 100 g di formaggio cheddar, 1 cucchiaio di erba cipollina, sale, pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Pelare le patate. - Tagliarle a metà in lunghezza. - Scavare l'interno con un coltellino e disporre le patate sul piatto Crisp. - Cucinare. Mescolare il formaggio e gli altri ingredienti e inserirli nelle cavità delle patate quando richiesto. - Risistemate le patate sul piatto Crisp e iniziate la cottura.
Zucchine ripiene in stile vegetariano	P8	P8	1 programma		4 zucchine grandi, 1 carota, 1 cucchiaio di capperi, 1 pomodoro, olio di oliva, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Tagliare le zucchine a metà in lunghezza. - Scavare l'interno con un cucchiaio. - In un recipiente, mescolare tutti gli ingredienti e inserirli nella cavità ottenuta. - Disporre le melanzane sul piatto Crisp.
Involtini di melanzane alla menta e pomodoro	P9	P9	1 programma		150 g di melanzane affettate, 100 g di pomodori freschi, 1 ciuffo di menta, 100 g di formaggio affumicato, sale, pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Tagliate le melanzane a fette di circa 2 mm. - Tagliare a pezzi gli altri ingredienti e creare il ripieno. - Arrotolare le fette di melanzana con il ripieno aiutandosi con uno stuzzicadenti per tenerle insieme. Cospargere con olio d'oliva, sale e pepe e disporle sul piatto Crisp.

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
Patate al forno con feta ed erba cipollina	<i>P10</i>	<i>P10</i>	1 programma	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	3 patate grandi, 200 g di formaggio feta fresco, 1 cucchiaio di erba cipollina tritata,	<ul style="list-style-type: none"> - Pulire le patate, asciugarle bene e forarle dappertutto con i rebbi di una forchetta. - Tagliate le patate a metà, scavare l'interno e disporle sul piatto Crisp. - Quando richiesto, aggiungere il formaggio feta nelle cavità delle patate, quindi cospargere di erba cipollina. - Risistemate le patate sul piatto Crisp e iniziate la cottura.
Hamburger a base vegetale	<i>P11</i>	<i>P11</i>	100-400 g/ 100 g	Griglia alta 	Hamburger a base vegetale da 100 g ognuno	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre i prodotti sulla griglia alta. Cuocere e girare quando necessario.
C5 Pesce/frutti di mare						
Filetti di pesce bianco	<i>P1</i>	<i>P1</i>	150-500 g/ 50 g	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	Filetto di pesce bianco	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il filetto di pesce sul piatto Crisp e metterlo nella cavità del forno. - Cucinare. - Quando richiesto, girare il prodotto.
Filetti di merluzzo impanati alle erbe e curry	<i>P2</i>	<i>P2</i>	1 programma	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	400 g di filetti di merluzzo, 30 g di pangrattato, 2 cucchiaini di erbe miste, 50 ml di olio di semi di girasole, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - In un recipiente, mescolare il pangrattato con le erbe aromatiche, l'olio, il sale e il pepe. - Disporre il composto sui filetti e premere per farli aderire. Disporre i filetti sui piatti Crisp leggermente oliati.
Spiedini di salmone e funghi con glassa teryaki	<i>P3</i>	<i>P3</i>	1 programma	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	500 g di filetto di salmone fresco, 150 g di funghi champignon freschi, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare sale e pepe. Tagliare il salmone a cubetti di 1,5 pollici. - Utilizzando degli spiedini di bambù, aggiungere 3 pezzi di salmone con 3 funghi, alternandoli. - Cospargere gli spiedini con il composto di condimento.
Involtoni di salmone e zucchine allo zenzero	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1 programma	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	250 g di filetto di salmone a fette, 100 g di zucchine affettate, 30 g di zenzero fresco grattugiato, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Tagliare le zucchine in lunghezza con il pelapatate a fettine molto sottili. Spennellare le strisce di zucchine su entrambi i lati con olio d'oliva e condire con sale e pepe. - Adagiare il filetto di salmone affettato e lo zenzero grattugiato sulle zucchine affettate, quindi arrotolare delicatamente. - Spennellare gli involtoni di olio e disporli sul piatto Crisp.
Gamberoni al burro all'aglio e coriandolo	<i>P5</i>	<i>P5</i>	1 programma	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	600 g di gamberoni, 100 g di burro, 2 spicchi d'aglio tritati, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 stecca di coriandolo, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Gamberoni sgusciati con la testa tritata, altri ingredienti e mescolare il tutto. - Cospargere i gamberoni con il composto di condimento.
Pesce intero	<i>P6</i>	<i>P6</i>	500 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa  	Pesce intero, olio, sale, pepe	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il pesce intero in una pirofila e condire con olio, sale e pepe.















INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
C6 Carne e pollame						
Ragù alla bolognese	P1	P1	1 programma	 (NON IN DOTAZIONE)	300 g di carne macinata, 340 g di pomodoro, sale, olio, basilico fresco	<ul style="list-style-type: none"> - In un piatto per microonde, disporre tutti gli ingredienti e mescolare bene. - Cuocere e mescolare quando necessario. - A fine cottura, lasciare riposare per qualche minuto.
Filetto di pollo e bacon	P2	P2	200-500 g/ 50 g	 Piatto Crisp	filetti di pollo senza osso, fette di bacon	<ul style="list-style-type: none"> - Arrotolare un filetto di pollo con una fetta di bacon e disporli sul piatto Crisp. - Disporre il piatto Crisp nella cavità del forno. - Cucinare. - Quando richiesto, girare il prodotto.
Filetto di pollo	P3	P3	150-500 g/ 50 g	 Manico per piatto Crisp	Filetto di pollo senza osso	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il filetto di pollo sul piatto Crisp e metterlo nella cavità del forno. - Cucinare. Quando richiesto, girare il prodotto.
Hamburger	P4	P4	100-400 g/ 100 g		Hamburger	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il piatto Crisp nella cavità per eseguire il preriscaldamento. - A cottura ultimata, disporre gli hamburger sul piatto Crisp e adagiarli nella cavità del forno. - Cucinare. Quando richiesto, girare il prodotto.
Rotoli di pollo con prosciutto e formaggio	P5	P5	1 programma		8 cosce di pollo senza osso, 60 g di fette di prosciutto, 8 fette di formaggio cheddar, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Appiattire bene il pollo con un piatto. - Coprire ogni coscia con una fetta di prosciutto e una fetta di formaggio, condire con sale e pepe e arrotolare bene. - Legare il rotolo con spago da cucina o fissarlo con degli stuzzicadenti. - Disporre i rotoli sul piatto Crisp e condire con olio d'oliva, sale e pepe. - Cucinare. - Quando richiesto, girare il prodotto.
Souvlaky di maiale con tzatziki	P6	P6	1 programma		500 g di spalla o coscia di maiale a cubetti, 200 g di yogurt greco fresco, 1 cucchiaio di origano, 1 cetriolo grattugiato.	<ul style="list-style-type: none"> - Tagliare la carne a cubetti di circa un centimetro. Condire la carne con olio, sale e origano e metterla su spiedini di bambù (7 cubetti per spiedino). Ungere il piatto Crisp e disporre gli spiedini. - Cucinare. - Quando richiesto, girare il prodotto. - Durante la cottura, condire lo yogurt con olio, sale, pepe e origano e servire questo condimento con la carne.
Polpette marocchine	P7	P7	1 programma	 Manico per piatto Crisp	400 g di carne macinata magra, 1/2 cucchiaino di cumino, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare tutti gli ingredienti finché non sono amalgamati. - Formare il composto in polpette, circa 1 1/2 cucchiaini ciascuna. - Disporre le polpette sul piatto Crisp. - Cucinare. - Quando richiesto, girare il cibo.
Hamburger di pollo e cipolle caramellate	P8	P8	1 programma		500 g di petto di pollo, 2 cipolle rosse affettate, 1 cucchiaino di zucchero di canna, 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 cucchiaio di basilico tritato, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Tritare il petto di pollo, aggiungere il basilico tritato, sale e pepe. - Formare il composto in hamburger. - Disporre gli hamburger sul piatto Crisp e negli spazi vuoti, adagiare le cipolle affettate e condire con zucchero, olio e aceto, sale e pepe. - Cucinare. - Quando richiesto, girare il cibo. - Al termine della cottura, svire gli hamburger con le cipolle sopra.
Pollo intero	P9	P9	800-1500 g/ 100 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa	Pollo intero, sale, pepe	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il pollo intero in una pirofila e condire con olio, sale e pepe.
Manzo, arrosto	P10	P10	800-1500 g/ 100 g	 	800 g di polpa di manzo magra, peperone misto (tritato), sale marino, 1 rametto di timo, olio extravergine di oliva.	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il roast beef in una pirofila e condire con olio, sale e pepe. - Cuocere e girare quando necessario.






INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
Pasticcio di manzo	P11	P11	1 programma	Piatto Crisp su griglia bassa   Manico per piatto Crisp 	200 g di farina, 100 g di burro, 50 ml di acqua, 400 g di carne macinata magra, 1 cipolla, 1 carota, 50 g di concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare la farina e il sale in un recipiente. - Tagliare sottilmente il burro freddo e metterlo nella miscela di farina, facendo in modo che ogni fetta di burro sia ricoperta uniformemente. - Versare l'acqua e mescolare finché l'impasto non forma una palla. - Raffreddare l'impasto; spolverare di farina il piano di lavoro e iniziare a plastificare. - Tritare finemente la cipolla e la carota. - Mescolare carne macinata, cipolla, concentrato di pomodoro, carote, olio d'oliva, sale e pepe, 2/3 dell'impasto nella teglia, quindi adagiare il composto. - Foderare l'impasto rimasto e ricoprire la parte superiore del pasticcio, sigillando i bordi premendo l'impasto con la punta delle dita. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
C7 Dessert e pasticceria						
Torta di cioccolato e pere	P1	P1	1 programma	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	100 g di cacao fondente, 200 g di farina di frumento, 200 g di burro, 100 g di zucchero di canna, 4 uova, 20 g di lievito in polvere, 250 g di pere.	<ul style="list-style-type: none"> - Imburrare e infarinare il piatto Crisp. - Mescolare burro e zucchero fino a montarli, aggiungere le uova e montare di nuovo. - Mescolare la farina, il cacao e il lievito e unirli all'impasto precedentemente formato. - Mondare, eliminare il torsolo e affettare le pere. - Versare il composto nel piatto Crisp preparato, guarnire con fette di pera (con la parte affettata verso il basso) e inserire il piatto nella cavità del forno.
Cheesecake leggera al lime e fragole	P2	P2	1 programma	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	400 g di pasta frolla, 500 g di ricotta, 2 uova, 100 g di zucchero, 2 lime, 200 g di fragole	<ul style="list-style-type: none"> - Allineare il piatto Crisp con l'impasto. - In un recipiente della planetaria, mettere la ricotta e lo zucchero e sbattere con la frusta a velocità media fino ad ottenere un composto omogeneo. - Aggiungere l'uovo, i lime e le fragole, mescolare a bassa velocità fino a quando non saranno ben amalgamati. - Versare tutto il composto nel piatto Crisp sopra la pasta frolla e uniformare con una spatola.
Pane di soda al sesamo e semi di girasole	P3	P3	1 programma	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	300 g di farina di frumento, 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio (circa 9 grammi), 200 ml di acqua, 15 g di semi di girasole, 30 g di semi di sesamo, sale.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare tutti gli ingredienti, conservando un terzo dei semi di sesamo e di girasole mescolati insieme per spolverizzarli sull'impasto prima della cottura. - Arrotolare l'impasto e dargli la forma di un cilindro. - Disporre sul piatto Crisp e spolverizzare con semi di sesamo e girasole. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
Focaccine	P4	P4	560 g	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 	220 g di farina, 50 g di burro, 150 ml di latte, 10 g di bicarbonato di sodio, 5 g di zucchero, 2 g di sale, burro sul piatto Crisp	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare farina, sale, zucchero e bicarbonato. - Mettere nella preparazione il burro a temperatura ambiente, poi mescolarlo fino a raggiungere una consistenza sabbiosa. - Versare il latte sul composto e mescolare fino ad ottenere un impasto. - Completare la formazione dell'impasto aiutandosi con le mani. - Creare una forma tonda e piatta e adagiarla sul piatto Crisp precedentemente imburrato e infarinato. - Forare la superficie con una forchetta e dividere la superficie in 4 parti.
Biscotti	P5	P5	200 g	Piatto Crisp su griglia bassa   Manico per piatto Crisp 	Mix per biscotti pronto, 113 g di burro ammorbidito, uova grandi,	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare insieme le miscele di biscotti, il burro ammorbidito e le uova. - Versare 5 biscotti sul piatto Crisp. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
Pan di Spagna	P6	P6	900 g	Tortiera (non in dotazione) sulla griglia bassa 	250 g di zucchero 185 g di uova (senza guscio) 250 g di farina di frumento 15 g di lievito in polvere 75 g di margarina 150 g di acqua fredda carta da forno	<ul style="list-style-type: none"> - Coprire il fondo della pirofila con carta da forno. - Sbattere le uova e lo zucchero. - Mescolare la farina e il lievito e aggiungerli gradualmente al composto di uova. - Aggiungere lentamente l'acqua continuando a mescolare. Sciogliere e aggiungere la margarina continuando a frullare finché non si sarà amalgamata. - Versare il composto nella pirofila e cuocere la torta. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
Torta (ad es., torta di ciliegie)	P7	P7	1 programma	Piatto Crisp su griglia bassa  Manico per piatto Crisp 	200 g di farina, 180 g di zucchero, 4 uova, 200 g di ciliegia sciropata, 120 g di burro, 10 g di lievito	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare burro e zucchero fino a montarli, aggiungere le uova e montare di nuovo. - Aggiungere la farina e il lievito. Disporre l'impasto nel piatto Crisp e adagiare sopra le ciliegie con il loro sciroppo. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
Muffin	P8	P8	252 g (9 pezzi*28 g)	Teglia per muffin (non in dotazione) sulla griglia bassa 	110 g di burro, 115 g Di zucchero bianco, 100 impasto di uova 150 g di farina di frumento, 5 g di lievito in polvere, 2 g di sale	<ul style="list-style-type: none"> - Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente prima di iniziare. - Sbattere insieme burro e zucchero (finché non diventa morbido e di colore chiaro e tutto lo zucchero è incorporato nell'impasto). - Aggiungere gradualmente il composto di uova. - Setacciare la farina, il lievito e il sale e impastare. Pesare circa 28 g di composto al centro dei pirottini di carta e distribuirli uniformemente sul piatto Crisp. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
Focaccia al rosmarino	P9	P9	1 programma	Piatto Crisp su griglia bassa  Manico per piatto Crisp 	200 g di farina, 140 ml di acqua, 50 ml di olio extravergine di oliva, 10 g lievito di birra, 2 g sale, 1 rametto di rosmarino.	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiungere acqua tiepida al lievito nel recipiente e mescolare per unire. - Aggiungere gradualmente la farina, l'olio d'oliva e il sale e continuare a lavorare l'impasto per 5-10 minuti. - Lasciare riposare per 45-60 minuti in un luogo caldo. - Capovolgere l'impasto su una superficie infarinata, stenderlo in un grande cerchio o rettangolo (spessore 1/2 pollice) e coprirlo con un pezzo di pellicola unta; lasciare che l'impasto continui a lievitare per altri 20 minuti. - Trasferire l'impasto sul piatto Crisp. - Usare le dita per praticare fori su tutta la superficie dell'impasto. - Cospargere un cucchiaino o due di olio d'oliva in modo uniforme su tutta la parte superiore dell'impasto e cospargere uniformemente con gli aghi di rosmarino fresco e il sale marino. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
Torta di mele	P10	P10	1 programma	Tortiera (non in dotazione) sulla griglia bassa 	200 g di farina, 180 g di zucchero, 4 uova, 400 g di mele, 150 g di burro.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare burro e zucchero fino a montarli, aggiungere le uova e montare di nuovo. - Aggiungere la farina e il lievito. Disporre l'impasto nel piatto Crisp e adagiare sopra le mele tagliate a fette sottili. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):





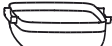





CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
C8 Bambino						
Riscaldare il latte a temperatura ambiente.	<i>P1</i>	<i>P1</i>	100-500 ml / 50 ml	Bottiglia per microonde (non in dotazione)		<ul style="list-style-type: none"> - In un bicchiere o una bottiglia per microonde, versare il latte conservato a temperatura ambiente. - Rimuovere le tettarelle. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Agitare dopo il riscaldamento. - Lasciare riposare il cibo per un po'. - Agitare nuovamente il prodotto. - Controllare la temperatura con il palmo della mano - Servire a circa 37 °C.
Riscaldare il latte a temperatura di refrigerazione.	<i>P2</i>	<i>P2</i>	100-500 ml / 50 ml	Bottiglia per microonde (non in dotazione)		<ul style="list-style-type: none"> - In un bicchiere o una bottiglia per microonde, versare il latte conservato nel frigorifero. - Rimuovere le tettarelle. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Agitare dopo il riscaldamento. - Lasciare riposare il cibo per un po'. - Agitare nuovamente il prodotto. - Controllare la temperatura con il palmo della mano - Servire a circa 37 °C.
Pappe (miscelate)	<i>P3</i>	<i>P3</i>	100-300 g / 50 g	Piatto per microonde (non in dotazione)		<ul style="list-style-type: none"> - In una tazza per microonde, mettere il prodotto (acqua, latte o brodo) conservato a temperatura ambiente senza coperchi. Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Agitare dopo il riscaldamento. - Mescolare il prodotto con le pappe disidratate. - Controllare la temperatura con il palmo della mano - Servire a circa 30-40 °C.
Igiene	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1, 2 o 3 bicchieri	Bicchieri per microonde (non in dotazione)		<ul style="list-style-type: none"> - Collocare nelle cavità i bicchieri precedentemente riempiti con 100 ml di acqua. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Dopo il trattamento, lasciare raffreddare i bicchieri nella cavità.

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):








Per il modello MWF 255, fare riferimento alla tabella di seguito:

CATEGORIA DI CIBO	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
C1 Colazione				
Toast	P1	40-80 g/ 40 g	Griglia alta 	Fette di pane da 20 g ciascuna - Disporre i prodotti direttamente sulla griglia alta. - Cucinare. - Girare quando richiesto.
Farinata d'avena	P2	1-4 porzioni/ 1 porzione	 (NON IN DOTAZIONE)	160 g di avena, 320 g di latte, sale - Mescolare tutti gli ingredienti. - Cucinare. - Mescolare con forza quando necessario. - Il latte deve essere refrigerato, altrimenti utilizzare una tazza più grande
C2 Pasti completi				
Salmone con verdure	P1	1 programma	 (NON IN DOTAZIONE)	300 g di salmone tagliato a fette spesse 3 cm, 150 g di pomodori, 100 g di patate, 100 g di cavolfiore, olio, sale, succo di limone - Disporre il salmone e le verdure precedentemente condite con olio, sale, pepe e succo di limone. - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - A fine cottura, togliere il coperchio facendo attenzione a non scottarsi.
Pesce + patate	P2	200-500 g/ 50 g		200 g di filetti di pesce, 200 g di patate, olio EVO, sale, pepe - Disporre i filetti di pesce e le patate condite. (Usare metà patate e metà pesce in base al peso.) - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - A fine cottura, togliere il coperchio facendo attenzione a non scottarsi.
Riso al curry e pollo con piselli	P3	1 programma		200 g di petto di pollo, 200 g di riso basmati, 600 ml di brodo vegetale, 50 g di piselli, 1 cucchiaino di curry verde. - Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare bene nella vaporiera. - Coprire, cuocere e mescolare quando necessario. A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per 4-5 minuti.
Tutto in una pasta al ragù	P4	1 programma	Vaporiera senza griglia	500 g di ragù alla bolognese, 350 g di pasta corta (rigatoni, mezzamaniche, caserecce) 300 ml di acqua, sale e pepe. - Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare bene nella vaporiera. - Coprire e iniziare la cottura. - Quando richiesto, immettere il tempo di cottura della pasta, indicato nella confezione del produttore. - Mescolare quando necessario.
Cous cous di ceci e pollo	P5	1 programma	 Lid  Bottom	100 g di ceci, 150 g di pollo tagliato a strisce, 200 ml di acqua, 100 g di cous cous - Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare bene. - Coprire e, a fine cottura, rimuovere il coperchio e servire.
Lenticchie in umido con polpette	P6	1 programma		150 lenticchie verdi secche, 400 g di carne macinata, 400 g di pomodori pelati, 500 ml di brodo vegetale, sale e pepe. - Mescolare carne macinata, sale e pepe. - Formare il composto in polpette, circa 1 1/2 cucchiaini ciascuna. Disporre nella vaporiera senza griglia interna i pomodori pelati, il brodo, il sale e il pepe e adagiare le polpette nel composto. - Disporre nella vaporiera senza griglia interna le lenticchie decorticate, i pomodori pelati, il brodo, il sale e il pepe e adagiare le polpette nel composto. - Coprire e cucinare.
Lasagne congelate	P7	600 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa	Lasagne congelate pronte per la cottura - Disporre le lasagne surgelate con la teglia per microonde al centro della griglia. - A fine cottura, lasciare riposare il prodotto per qualche minuto.
Lasagne fresche	P8	1000 g	 	150 g di pasta 400 g ragù alla bolognese 50 g di parmigiano 250 g di besciamella sale - Stendere uno strato di pasta, ricoprirla totalmente di ragù alla bolognese, poi ricoprire con besciamella e parmigiano. - Ripetere l'operazione su 6 strati. - A fine cottura, lasciare riposare qualche minuto prima di servire.
Pizza fatta in casa	P9	900 g	Teglia per microonde (non in dotazione) sulla griglia bassa 	150 g di farina, 10 g di lievito fresco, 100 ml di acqua 120 g di pomodoro 70 g mozzarella, 15 g di olio - Sciogliere il lievito in acqua a 37 °C. - Aggiungere farina, sale e olio e creare un impasto (10 min) - Lasciar riposare per 30-60 min coperto a temperatura ambiente. - Disporre nel piatto Crisp unto d'olio, coprite con pomodoro, mozzarella e origano. Disporre il piatto Crisp sulla griglia.







INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
C3 Sano/vegetale				
Zuppa di verdura	P1	4 porzioni	200 g di patate a cubetti, 100 g di broccoli, 1 pomodoro maturo tagliato a cubetti, 200 ml di acqua, sale e pepe, parmigiano, olio EVO	<ul style="list-style-type: none"> - Lavare, asciugare e bucherellare con una forchetta le patate. - Quindi, metterli in un piatto per microonde. - Cuocere e girare quando necessario. - A fine cottura, fare raffreddare le patate.
Patate al forno	P2	1-4 porzioni/1 porzione	1 kg di patate di media grandezza non sbucciate,	<ul style="list-style-type: none"> - Lavare, asciugare e bucherellare con una forchetta le patate. - Quindi, metterli in un piatto per microonde. - Cuocere e mescolare quando necessario. - A fine cottura, fare raffreddare le patate.
Zuppa di porri, zucchine e carciofi alla giudea	P3	4 porzioni	100 g di porri, 100 g di zucchine, carciofi alla giudea 100 g, 1 lt di brodo di manzo.	<ul style="list-style-type: none"> - Tritare tutti gli ingredienti molto sottili utilizzando un mixer e metterli in un piatto per microonde. - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - Cuocere e mescolare quando necessario. - A fine cottura, far riposare il prodotto per 5 min, quindi filtrarlo. Prestare attenzione alla temperatura quando viene tolto.
Zuppa di lenticchie rosse e curcuma	P4	4 porzioni	150 lenticchie rosse secche, 1 lt di brodo vegetale, 2 cucchiaini di salsa di soia, 1 cucchiaino di curcuma, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mettere tutti gli ingredienti in un piatto per microonde. - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - A fine cottura, far riposare il prodotto per 5 min. - Prestare attenzione alla temperatura quando viene tolto.
Zuppa di cipolle	P5	4 porzioni	400 g di cipolle bianche, 1 lt di brodo vegetale, 1 foglia di alloro, sale e pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Tritare le cipolle molto sottili utilizzando un mixer e metterle in un piatto per microonde. - Coprire il piatto lasciando un po' di spazio per la fuoriuscita del vapore. - Cuocere e mescolare quando necessario. - A fine cottura, far riposare il prodotto per 5 min, quindi filtrarlo. - Prestare attenzione alla temperatura quando viene tolto.
Patate dolci (intere)	P6	1-4/1	patate dolci	<ul style="list-style-type: none"> - Lavare, asciugare e forare con una forchetta le patate, metterle in una vaporiera. - Cuocere e girare quando necessario. - A fine cottura, lasciare riposare le patate per qualche minuto.
Hamburger a base vegetale	P7	100-400 g/ 100 g	Griglia alta 	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre i prodotti sulla griglia alta. - Cuocere e girare quando necessario.
C4 Carne e pollame e Pesce				
Ragù alla bolognese *	P1	1 programma	 (NON IN DOTAZIONE)	<ul style="list-style-type: none"> - In un piatto per microonde, disporre tutti gli ingredienti e mescolare bene. - Cuocere e mescolare quando necessario. A fine cottura, lasciare riposare per qualche minuto.
Pollo intero	P2	800-1500 g/ 100 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa 	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il pollo intero in una pirofila e condire con olio, sale e pepe.
Manzo, arrosto	P3	800-1500 g/ 100 g	 	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il roast beef in una pirofila e condire con olio, sale e pepe. - Cuocere e girare quando necessario.

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO		PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
Pasticcio di manzo	P4	1 programma	Teglia su griglia bassa 	200 g di farina, 100 g di burro, 50 ml di acqua, 400 g di carne macinata magra, 1 cipolla, 1 carota, 50 g di concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, pepe.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare la farina e il sale in un recipiente. - Tagliare sottilmente il burro freddo e metterlo nella miscela di farina, facendo in modo che ogni fetta di burro sia ricoperta uniformemente. - Versare l'acqua e mescolare finché l'impasto non forma una palla. - Raffreddare l'impasto; spolverare di farina il piano di lavoro e iniziare a plastificare. - Tritare finemente la cipolla e la carota. - Mescolare carne macinata, cipolla, concentrato di pomodoro, carote, olio d'oliva, sale e pepe, - Versare 2/3 dell'impasto nella teglia, quindi adagiare il composto. - Foderare l'impasto rimasto e ricoprire la parte superiore del pasticcio, sigillando i bordi premendo l'impasto con la punta delle dita - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
Pesce intero	P5	500 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa 	Pesce intero, olio, sale, pepe	<ul style="list-style-type: none"> - Disporre il pesce intero in una pirofila e condire con olio, sale e pepe.
C5 Dessert e pasticceria					
Biscotti	P1	200 g	Teglia (non in dotazione) sulla griglia bassa 	Mix per biscotti pronto, 113 g di burro ammorbidito, 1 uova grandi,	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare insieme le miscele di biscotti, il burro ammorbidito e le uova. - Versare 5 biscotti sul piatto Crisp. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
Pan di Spagna	P2	900 g	Tortiera (non in dotazione) sulla griglia bassa 	250 g di zucchero 185 g di uova (senza guscio) 250 g di farina di frumento 15 g di lievito in polvere 75 g di margarina 150 g di acqua fredda carta da forno	<ul style="list-style-type: none"> - Coprire il fondo della pirofila con carta da forno. - Sbattere le uova e lo zucchero. - Mescolare la farina e il lievito e aggiungerli gradualmente al composto di uova. - Aggiungere lentamente l'acqua continuando a mescolare. - Sciogliere e aggiungere la margarina continuando a frullare finché non si sarà amalgamata. - Versare il composto nella pirofila e cuocere la torta. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
Torta (ad es., di ciliegie)	P3	1 programma	Teglia (non in dotazione) sulla griglia bassa 	200 g di farina, 180 g di zucchero, 4 uova, 200 g di ciliegie con sciroppo, 120 g di burro, 10 g di lievito	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare burro e zucchero fino a montarli, aggiungere le uova e montare di nuovo. - Aggiungere la farina e il lievito. Disporre l'impasto nel piatto Crisp e adagiare sopra le ciliegie con il loro sciroppo. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
Muffin	P4	252 g (9 pezzi*28 g)	Teglia per muffin (non in dotazione) sulla griglia bassa 	110 g di burro, 115 g di zucchero bianco, 100 impasto di uova 150 g di farina di frumento, 5 g di lievito in polvere, 2 g di sale	<ul style="list-style-type: none"> - Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente prima di iniziare. - Sbattere insieme burro e zucchero (finché non diventa morbido e di colore chiaro e tutto lo zucchero è incorporato nell'impasto). - Aggiungere gradualmente il composto di uova. - Setacciare la farina, il lievito e il sale e impastare. - Pesare circa 28 g di composto al centro dei pirottini di carta e distribuirli uniformemente sul piatto Crisp. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO		PESO	ACCESSORI	INGREDIENTI	ISTRUZIONI
Focaccia al rosmarino	<i>P5</i>	1 programma	Teglia (non in dotazione) sulla griglia bassa 	200 g di farina, 140 ml di acqua, 50 ml di olio extravergine di oliva, 10 g di lievito di birra, 2 g di sale, 1 rametto di rosmarino.	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiungere acqua tiepida al lievito nel recipiente e mescolare per unire. - Aggiungere gradualmente la farina, l'olio d'oliva e il sale e continuare a lavorare l'impasto per 5-10 minuti. - Lasciare riposare per 45-60 minuti in un luogo caldo. - Capovolgere l'impasto su una superficie infarinata, stenderlo in un grande cerchio o rettangolo (spessore 1/2 pollice) e coprirlo con un pezzo di pellicola unta; lasciare che l'impasto continui a lievitare per altri 20 minuti. - Trasferire l'impasto sul piatto Crisp. - Usare le dita per praticare fori su tutta la superficie dell'impasto. - Cospargere un cucchiaino o due di olio d'oliva in modo uniforme su tutta la parte superiore dell'impasto e cospargere uniformemente con gli aghi di rosmarino fresco e il sale marino. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
Torta di mele	<i>P6</i>	1 programma	Tortiera (non in dotazione) sulla griglia bassa 	200 g di farina, 180 g di zucchero, 4 uova, 400 g di mele, 150 g di burro.	<ul style="list-style-type: none"> - Mescolare burro e zucchero fino a montarli, aggiungere le uova e montare di nuovo. - Aggiungere la farina e il lievito. Disporre l'impasto nel piatto Crisp e adagiare sopra le mele tagliate a fette sottili. - Avviare la funzione sul forno a microonde con griglia bassa al suo interno per eseguire il preriscaldamento.
C6 Bambino					
Riscaldare il latte a temperatura ambiente.	<i>P1</i>	100-500 ml / 50 ml	Bottiglia per microonde (non in dotazione)	-	<ul style="list-style-type: none"> - In un bicchiere o una bottiglia per microonde, versare il latte conservato a temperatura ambiente. - Rimuovere le tettarelle. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Agitare dopo il riscaldamento. - Lasciare riposare il cibo per un po'. - Agitare nuovamente il prodotto. - Controllare la temperatura con il palmo della mano. - Servire a circa 37 °C.
Riscaldare il latte a temperatura di refrigerazione.	<i>P2</i>	100-500 ml / 50 ml	Bottiglia per microonde (non in dotazione)	-	<ul style="list-style-type: none"> - In un bicchiere o una bottiglia per microonde, versare il latte conservato nel frigorifero. - Rimuovere le tettarelle. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Agitare dopo il riscaldamento. - Lasciare riposare il cibo per un po'. - Agitare nuovamente il prodotto. - Controllare la temperatura con il palmo della mano. - Servire a circa 37 °C.
Pappe (miscelate)	<i>P3</i>	100-300 g / 50 g	Piatto per microonde (non in dotazione)	-	<ul style="list-style-type: none"> - In una tazza per microonde, mettere il prodotto (acqua, latte o brodo) conservato a temperatura ambiente senza coperchi. Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Agitare dopo il riscaldamento. - Mescolare il prodotto con le pappe disidratate. - Controllare la temperatura con il palmo della mano - Servire a circa 30-40 °C.
igiene	<i>P4</i>	1, 2 o 3 bicchieri	Bicchieri per microonde (non in dotazione)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare nelle cavità i bicchieri precedentemente riempiti con 100 ml di acqua. - Premere il pulsante Cottura automatica e selezionare il programma, quindi premere il pulsante Jet Start. - Dopo il trattamento, lasciare raffreddare i bicchieri nella cavità.

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):

