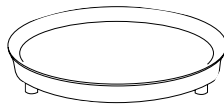


COTTURE CON IL PIATTO GRIGLIANTE



Questo accessorio è utile per enfatizzare la doratura inferiore di ogni alimento, senza doverlo capovolgere (soprattutto nel caso dei forni combinati con il grill). Trova quindi utile impiego nei seguenti forni: MW600, MW605, MW660F, MW665, MW675FI.

Ecco alcuni consigli molto importanti da seguire;

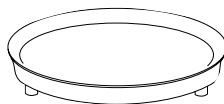
1. Usate sempre delle presine per togliere il piatto dal forno, in quanto questo diventa molto caldo.
2. Non usate mai utensili metallici nel piatto grigliante per non graffiarne la superficie.
3. Non mettete altri contenitori sul piatto grigliante; va posto solo l'alimento da cucinare.
4. Per preriscaldare il piatto grigliante (solo quando indicato) procedere in questo modo; porre il piatto grigliante sul piatto girevole e accendere il forno in funzione solo microonde per 3 minuti alla massima potenza.
5. Durante la cottura di carne in genere non aggiungere mai olio e vino.

Qui sotto nella tabella riportiamo alcune ricette (con i relativi tempi di cottura) ed alcune note/consigli, per facilitare l'uso del piatto grigliante in modo da ottenere ottimi risultati.

TIPO DI CIBO	PROCEDIMENTO - NOTE/CONSIGLI
Pizza congelata	Preriscaldare il piatto grigliante. Mettere la pizza nel piatto e cucinare il tutto per 10 minuti in funzione combigrill con le microonde alla massima potenza
Pizza fresca	Preriscaldare il piatto grigliante. Stendere la pasta per pizza nel piatto caldo, farcire a piacere (tenendo da parte la mozzarella). Cucinare il tutto per 10 minuti in funzione combigrill con le microonde alla massima potenza. Quando mancano 2 minuti al termine aggiungere la mozzarella
Focaccia	Preriscaldare il piatto grigliante. Farcire la focaccia a piacere con olive, pancetta o altro. Cucinare il tutto in funzione combigrill per 12 minuti con le microonde alla massima potenza.
Torte salate	Mettere la carta da forno sul piatto grigliante. Stendere la sfoglia e farcire a piacere. Cucinare il tutto in funzione combigrill per 12 minuti con le microonde alla massima potenza
Salatini	Mettere la carta da forno sul piatto grigliante. Fare con la sfoglia dei salatini di diverse forme; spennellare il tutto con il latte. Cucinare il tutto in funzione combigrill per 10 minuti con le microonde alla massima potenza
Riso pilaf	Soffriggere il riso (250 gr) con il burro e la cipolla nel piatto grigliante in funzione solo microonde per 3 minuti alla massima potenza. Aggiungere 500 ml di brodo e cucinare il tutto per 15 minuti circa in funzione solo microonde alla massima potenza, mescolando frequentemente
Arrosto di maiale	Posizionare l'arrosto nel piatto grigliante, il tutto sopra la griglia bassa. Salare, pepare e cucinare il tutto in funzione combifan (##) per 35 minuti (1000 gr) a 190°C con le microonde al 75%. Non occorre girare a metà cottura.
Arrosto di maiale	Posizionare l'arrosto nel piatto grigliante, il tutto sopra la griglia bassa. Salare, pepare e cucinare il tutto in funzione combigrill per 35 minuti (1000 gr) con le microonde al 75%. Non occorre girare a metà cottura.
Pollo intero	Posizionare il pollo nel piatto grigliante, il tutto sopra la griglia bassa. Forare il pollo con una forchetta, salare, pepare e cucinare il tutto in funzione combifan (##) per 40 minuti (1200 gr) a 190°C con le microonde al 75%. Non occorre girare a metà cottura.
Pollo intero	Posizionare il pollo nel piatto grigliante, il tutto sopra la griglia bassa. Forare il pollo con una forchetta, salare, pepare e cucinare il tutto in funzione combigrill per 40 minuti (1200 gr) con le microonde al 75%. Non occorre girare a metà cottura.
Pollo a pezzi	Posizionare i pezzi di pollo nel piatto grigliante, il tutto sopra la griglia bassa. Salare, pepare e cucinare il tutto in funzione combifan (##) per 25 minuti (850 gr) a 190°C con le microonde al 75%. Non occorre girare a metà cottura.
Crostata di marmellata	Imburrare e spolverizzare con il pane grattugiato il piatto grigliante. Cucinare il tutto in funzione combigrill per 11 minuti con le microonde alla massima potenza.
Torta al limone	Imburrare e spolverizzare con il pane grattugiato il piatto grigliante. Cucinare il tutto in funzione combigrill per 12 minuti con le microonde alla massima potenza.
Strudel	Mettere la carta da forno sul piatto grigliante. Stendere sopra la sfoglia, farcire e formare lo strudel. Spennellare il tutto con il tuorlo d'uovo e cucinare in funzione combigrill per 12 minuti con le microonde alla massima potenza.

(##) solo per i modelli che prevedono questa funzione (ad esempio MW 660F, MW 665F, MW 675FI, ecc.)

COOKING WITH THE GRILL PLATE



This accessory is useful for browning the underside of some foodstuffs, so that you do not have to turn them over (especially in the case of ovens combined with the grill). It is therefore of use in the following ovens: MW600, MW605, MW660F, MW665, MW675FI.

There follow some important recommendations:

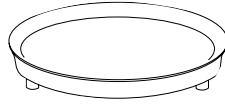
1. Always use pot-holders when taking the plate from the oven, because it becomes extremely hot.
2. Never use metal utensils on the grill plate, because they might scratch its surface.
3. Never place other containers on the grill plate; put nothing but the food to be cooked on the plate.
4. To preheat the grill plate (only when indicated), proceed as follows: place the grill plate on the turntable and turn on the oven to its microwave function only, for 3 minutes at maximum power.
5. While cooking meat, never add oil or wine.

The table below lists several recipes (with their respective cooking times), as well as some notes and recommendations to facilitate the use of the grill plate and help you get the best possible cooking results.

TYPE OF FOOD	PROCEDURE – NOTES / RECOMMENDATIONS
Frozen pizza	Preheat the grill plate. Place the pizza on the plate and cook it for 10 minutes in the combigrill mode with the microwave at maximum power.
Fresh pizza	Preheat the grill plate. Spread the pizza dough on the hot plate, season as desired (keeping the mozzarella cheese to one side). Cook for 10 minutes in the combigrill mode with the microwave at maximum power. When there are just 2 minutes remaining, add the mozzarella.
Focaccia (flat loaf)	Preheat the grill plate. Season the focaccia as desired with olives, bacon, etc. Cook for 12 minutes in the combigrill mode with the microwave at maximum power.
Salty pastry	Place greaseproof paper on the grill plate. Spread out the pastry and season as desired. Cook for 12 minutes in the combigrill mode with the microwave at maximum power.
Salty crackers	Place greaseproof paper on the grill plate. Using the pastry, make crackers of various shapes; paint them with milk. Cook for 10 minutes in the combigrill mode with the microwave at maximum power.
Rice pilaf	Brown the rice (250 gr) with butter and onion in the grill plate using only the microwave function for 3 minutes at maximum power. Add 500 ml of broth and cook for about 15 minutes using only the microwave function at maximum power, mixing frequently.
Roast pork	Place the roast on the grill plate and position on the low grill. Add salt and pepper and cook in the combifan mode (##) for 35 minutes (1000 gr) at 190°C with the microwave at 75%. It is not necessary to turn the food over at the halfway point.
Roast pork	Place the roast on the grill plate and position on the low grill. Add salt and pepper and cook in the combigrill mode for 35 minutes (1000 gr) with the microwave at 75%. It is not necessary to turn the food over at the halfway point.
Whole chicken	Place the chicken on the grill plate and position on the low grill. Prick the chicken with a fork, add salt and pepper, and cook in the combifan mode (##) for 40 minutes (1200 gr) at 190°C with the microwave at 75%. It is not necessary to turn the food over at the halfway point.
Whole chicken	Place the chicken on the grill plate and position on the low grill. Prick the chicken with a fork, add salt and pepper, and cook in the combigrill mode for 40 minutes (1200 gr) with the microwave at 75%. It is not necessary to turn the food over at the halfway point.
Chicken pieces	Place the chicken pieces on the grill plate and position on the low grill. Add salt and pepper and cook in the combifan (##) mode for 25 minutes (850 gr) at 190°C with the microwave at 75%. It is not necessary to turn the food over at the halfway point.
Jam tart	Butter the grill plate and sprinkle breadcrumbs on it. Cook the tart in combigrill mode for 11 minutes with the microwave at maximum power.
Lemon cake	Butter the grill plate and sprinkle breadcrumbs on it. Cook the cake in combigrill mode for 11 minutes with the microwave at maximum power.
Strudel	Place greaseproof paper on the grill plate. Spread the pastry over it, season it and form the strudel. Paint it with egg yolk and cook in the combigrill mode for 12 minutes with the microwave at maximum power.

(# #) only for models that have this function (for example, MW 660F, MW 665F, MW 675FI, etc.)

CUIRE AVEC LE PLAT À GRILLER



Cet accessoire permet de dorer les aliments, sans avoir à les retourner au cours de la cuisson (surtout pour les fours combinés avec le grill). Il sera donc utile dans les fours suivants: MW600, MW605, MW660F, MW665, MW675FI.

Voici quelques conseils très importants à suivre:

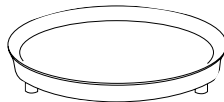
1. Utilisez toujours des maniques pour sortir le plat du four car il devient très chaud.
2. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques dans le plat à griller pour ne pas en rayer la surface.
3. Ne posez jamais d'autres récipients sur le plat à griller; ne mettre que l'aliment à cuire.
4. Pour préchauffer le plat (uniquement quand cela est indiqué dans la recette) mettre le plat à griller sur le plateau tournant et allumer le four, uniquement en fonction micro-ondes, pendant 3 minutes à la puissance maximale.
5. Pendant la cuisson de la viande n'ajoutez jamais d'huile ni de vin.

Nous vous proposons dans le tableau ci-dessous quelques recettes (avec les temps de cuisson) et quelques remarques/conseils, pour faciliter l'utilisation du plat à griller, afin d'obtenir d'excellents résultats.

TYPE D'ALIMENT	COMMENT PROCEDER - REMARQUES/CONSEILS
Pizza surgelée	Préchauffer le plat à griller. Mettre la pizza dans le plat et cuire pendant 10 minutes en fonction combigrill, micro-ondes à la puissance maximale.
Pizza fraîche	Préchauffer le plat à griller. Étaler la pâte à pizza dans le plat chaud, garnir selon votre goût (ne pas mettre la mozzarella). Cuire pendant 10 minutes en fonction combigrill, micro-ondes à la puissance maximale. 2 minutes avant la fin de la cuisson ajouter la mozzarella.
Focaccia	Préchauffer le plat à griller. Garnir la focaccia avec des olives, des lardons etc. Cuire en fonction combigrill pendant 12 minutes, micro-ondes à la puissance maximale.
Tartes salées	Mettre le papier sulfurisé sur le plat à griller. Étaler la pâte et garnir. Cuire en fonction combigrill pendant 12 minutes, micro-ondes à la puissance maximale.
Biscuits salés	Mettre le papier sulfurisé sur le plat à griller. Découper dans la pâte des biscuits de forme différente. Badigeonner au lait. Cuire en fonction combigrill pendant 10 minutes, micro-ondes à la puissance maximale.
Riz pilaf	Faire revenir le riz (250 gr.) avec le beurre et l'oignon émincé dans le plat à griller en fonction micro-ondes pendant 3 minutes à la puissance maximale. Ajouter 500 ml de bouillon et faire cuire pendant 15 minutes en fonction micro-ondes à la puissance maximale, en mélangeant régulièrement.
Rôti de porc	Mettre le rôti dans le plat à griller, sur la grille basse. Saler, poivrer et cuire en fonction combifan (##) pendant 35 minutes (1 kg) à 190°C, micro-ondes à 75%. Il n'est pas nécessaire de le retourner au cours de la cuisson.
Rôti de porc	Mettre le rôti dans le plat à griller, sur la grille basse. Saler, poivrer et cuire en fonction combigrill pendant 35 minutes (1 Kg), micro-ondes à 75%. Il n'est pas nécessaire de le retourner au cours de la cuisson.
Poulet entier	Mettre le poulet dans le plat à griller, sur la grille basse. Piquer le poulet avec une fourchette, saler, poivrer et cuire en fonction combifan (##) pendant 40 minutes (1200gr.) à 190°C, micro-ondes à 75%. Il n'est pas nécessaire de le retourner au cours de la cuisson.
Poulet entier	Mettre le poulet dans le plat à griller, le tout sur la grille basse. Piquer le poulet avec une fourchette, saler, poivrer et cuire le tout en fonction combigrill pendant 40 minutes (1200gr.), micro-ondes à 75%. Il n'est pas nécessaire de le retourner au cours de la cuisson.
Poulet en morceaux	Mettre les morceaux de poulet dans le plat à griller, le tout sur la grille basse. Saler, poivrer et cuire le tout en fonction combifan (##) pendant 25 minutes (850 gr.) à 190°C, micro-ondes à 75%. Il n'est pas nécessaire de les retourner au cours de la cuisson.
Tarte à la confiture	Beurrer et saupoudrer le plat à griller de chapelure. Cuire le tout en fonction combigrill pendant 11 minutes avec les micro-ondes à la puissance maximale.
Tarte au citron	Beurrer et saupoudrer le plat à griller de chapelure. Cuire en fonction combigrill pendant 12 minutes avec les micro-ondes à la puissance maximale.
Strudel	Mettre le papier sulfurisé sur le plat à griller. Étaler la pâte, fourrer et façonner le strudel. Badigeonner au jaune d'œuf et cuire en fonction combigrill pendant 12 minutes avec les micro-ondes à la puissance maximale.

(##) seulement pour les modèles qui sont munis de cette fonction (par exemple MW 660F, MW 665F, MW 675FI, etc.)

GAREN MIT DEM GRILLTELLER



Dieses Gerät dient dazu, jedes Nahrungsmittel von der Unterseite her anzubräunen, ohne es wenden zu müssen (insbesondere bei mit Grill kombinierten Öfen). Es kann in den nachstehend aufgeführten Ofenmodellen eingesetzt werden: MW600, MW605, MW660F, MW665, MW675FI.

Hier einige wesentliche Hinweise:

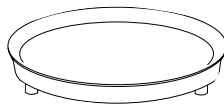
1. Da sich der Teller im Ofen aufheizt, ist es ratsam, stets Topflappen zu benutzen, um ihn aus dem Ofen zu nehmen.
2. Verwenden Sie nie Metallgegenstände im Grillteller, um Kratzer auf dessen Oberfläche zu vermeiden.
3. Stellen Sie keine anderen Behälter auf den Grillteller; es darf nur Kochgut darauf gelegt werden.
4. Zum Vorwärmen des Grilltellers (sofern dies angegeben ist) wie folgt vorgehen: den Grillteller auf den Drehteller stellen und den Ofen in Mikrowellenfunktion für einen Zeitraum von 3 Minuten auf höchster Leistungsstufe einschalten.
5. Beim Garen von Fleisch, weder Öl noch Wein hinzugeben.

In der nachstehenden Tabelle finden Sie einige Rezepte (mit den entsprechenden Garzeitangaben) sowie einige Hinweise/Tips, die Ihnen den Gebrauch des Grilltellers erleichtern, damit Sie stets optimale Kochergebnisse erzielen.

SPISEN	VORGEHENSWEISE – HINWEISE/TIPS
Tiefgekühlte Pizza	Den Grillteller vorwärmen. Die Pizza auf den Teller legen und das Ganze in der Kombigrill-Funktion und auf höchster Mikrowellen-Leistungsstufe 10 Minuten garen.
Frische Pizza	Den Grillteller vorwärmen. Den Pizzateig auf dem erwärmten Teller ausrollen und nach Belieben belegen (den Mozzarella-Käse erst später auflegen). Das Ganze in der Kombigrill-Funktion auf höchster Mikrowellen-Leistungsstufe 10 Minuten garen. 2 Minuten vor Ende des eingestellten Garzeitvorganges (d.h. nach 8 Minuten) den Mozzarella-Käse hinzufügen.
Fladen	Den Grillteller vorwärmen. Den Fladen nach Belieben mit Oliven, geräucherter Bauchspeck oder anderen Zutaten belegen. Das Ganze in der Kombigrill-Funktion auf der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe 12 Minuten garen.
Quiches	Decken Sie den Grillteller mit Ofenpapier ab. Den Blätterteig ausrollen und nach Belieben belegen. Das Ganze in der Kombigrill-Funktion auf höchster Mikrowellen-Leistungsstufe 12 Minuten garen.
Salzstangen	Decken Sie den Grillteller mit Ofenpapier ab. Mit dem Blätterteig der Salzstangen verschiedene Formen bilden und diese mit Milch einpinseln. Das Ganze in der Kombigrill-Funktion auf höchster Mikrowellen-Leistungsstufe 10 Minuten garen.
Pilafreis	Den Reis (250 gr) mit Butter und einer Zwiebel im Grillteller in der Mikrowellen-Funktion auf höchster Leistungsstufe 3 Minuten andünsten. Anschließend 500 ml Brühe hinzugeben und das Ganze ungefähr 15 Minuten in der Mikrowellen-Funktion auf höchster Leistungsstufe garen. Dabei häufig umrühren.
Schweinebraten	Den Braten auf dem Grillteller platzieren und diesen auf den unteren Rost stellen. Salzen, pfeffern und das Ganze (1000 g) bei 190°C 35 Minuten in der Kombifan-Funktion (##) mit einer Mikrowellenleistung von 75% garen. Es ist nicht nötig, den Braten nach halber Garzeit zu wenden.
Schweinebratenk	Den Braten auf den Grillteller legen und diesen auf den unteren Rost stellen. Salzen, pfeffern und das Ganze (1000 g) bei 35 Minuten in der Kombigrill-Funktion mit einer Mikrowellenleistung von 75% garen. Es ist nicht nötig, den Braten nach halber Garzeit zu wenden.
Ganzes Huhn	Das Huhn auf den Grillteller legen und diesen auf den unteren Rost stellen. Das Huhn mit einer Gabel einstechen, salzen, pfeffern und das Ganze (1200 g) bei 190°C 40 Minuten in Kombifan-Funktion (##) mit einer Mikrowellenleistung von 75% garen. Es ist nicht nötig, das Huhn nach halber Garzeit zu wenden.
Ganzes Huhn	Das Huhn auf den Grillteller legen und diesen auf den unteren Rost stellen. Das Huhn mit einer Gabel einstechen, salzen, pfeffern und das Ganze (1200 g) bei 40 Minuten in Kombigrill-Funktion mit einer Mikrowellenleistung von 75% garen. Es ist nicht nötig, das Huhn nach halber Garzeit zu wenden.
Huhn in Stückchen	Die Huhnstückchen in den Grillteller legen und diesen auf den unteren Rost stellen. Salzen, pfeffern und das Ganze (850 gr) bei 190°C 25 Minuten in Kombifan-Funktion (##) mit einer Mikrowellenleistung von 75% garen. Es ist nicht nötig, die Stückchen nach halber Garzeit zu wenden.
Mürbteigkuchen mit Marmeladenbelag	Den Grillteller mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Das Ganze in Kombigrill-Funktion auf höchster Mikrowellen-Leistungsstufe 11 Minuten backen.
Zitronentorte	Den Grillteller mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Das Ganze in Kombigrill-Funktion auf höchster Mikrowellen-Leistungsstufe 12 Minuten backen.
Strudel	Decken Sie den Grillteller mit Backpapier ab. Den Blätterteig darauf ausrollen, belegen und den Strudel formen. das Ganze mit Eigelb einpinseln und 12 Minuten in Kombigrill-Funktion auf höchster Mikrowellen-Leistungsstufe backen.

(# #) nur für die Modelle, die diese Funktion vorsehen (zum Beispiel MW 660F, MW 665F, MW 675FI, usw.)

DE GRILLPLAAT GEBRUIKEN



Deze accessoire is nuttig voor het bruin bakken van elk soort voedsel aan de onderkant, zonder het om te hoeven draaien (vooral in het geval van gecombineerde ovens met grill). Hij is daarom handig bij de volgende ovens: MW600, MW605, MW660F, MW665, MW675FI.

Hier volgen enkele belangrijke adviezen die opgevolgd dienen te worden;

1. Gebruik altijd ovenwanten om de plaat uit de oven te halen, want hij wordt zeer heet.
2. Gebruik nooit metalen bestek op de grillplaat, want dan zouden er krassen op het oppervlak komen.
3. Zet nooit andere schalen op de grillplaat; alleen het voedsel dat bereid moet worden mag erop worden gelegd.
4. Om de grillplaat voor te verwarmen (alleen indien aangegeven) moet u als volgt te werk gaan; leg de grillplaat op het draaibord en schakel de oven gedurende 3 minuten op het maximale vermogen in met alleen de magnetronfunctie.
5. Tijdens de bereiding van vlees nooit olie en wijn toevoegen.

In de onderstaande tabel geven wij enkele recepten (met de bijbehorende bereidingstijden) en enkele opmerkingen/adviezen om optimale resultaten te behalen met het gebruik van de grillplaat.

TYPE VOEDSEL	BEREIDING – OPMERKINGEN / ADVIEZEN
Diepvriespizza	Verwarm de grillplaat voor. Leg de pizza op de plaat en laat hem 10 minuten met de functie combigrill garen met de mw op het hoogste vermogen.
Verse pizza	Verwarm de grillplaat voor. Rol het pizzadeeg uit op de warme plaat, garneer het naar wens (houd de mozzarella apart). Laat het geheel 10 minuten garen met de functie combigrill met de mw op het hoogste vermogen. Voeg de mozzarella 2 minuten voor het einde van de bereiding toe.
Focaccia	Verwarm de grillplaat voor. Garneer de focaccia naar wens met olijven, spek e.d.. Bereid het geheel met de functie combigrill gedurende 12 minuten met de mw op het maximale vermogen.
Hartige taart	Leg ovenpapier op de grillplaat. Leg het bladerdeeg uit en garneer het naar wens. Bereid het geheel met de functie combigrill gedurende 12 minuten met de mw op het hoogste vermogen.
Zoutjes	Leg ovenpapier op de grillplaat. Maak zoutjes van verschillende vormen van het bladerdeeg, en strijk hen met een kwast in met melk. Bereid het geheel met de functie combigrill gedurende 10 minuten met de mw op het hoogste vermogen.
Pilaf rijst	Fruit de rijst (250 gr) met de boter en de uien op de grillplaat gedurende 3 minuten met alleen de magnetronfunctie op het maximale vermogen. Voeg 500 ml bouillon toe en bereid het geheel gedurende 15 minuten met alleen de magnetronfunctie op het maximale vermogen, en roer het vaak door.
Varkensrollade	Leg de rollade op de grillplaat, het geheel op het lage rooster. Zout en peper toevoeg en bereiden met de functie combifan (##) gedurende 35 minuten (1000 gr) op 190°C met de mw op 75%. De rollade hoeft niet te worden omgedraaid halverwege de bereiding.
Varkensrollade	Leg de rollade op de grillplaat, het geheel op het lage rooster. Zout en peper toevoeg en bereiden met de functie combigrill gedurende 35 minuten (1000 gr) met de mw op 75%. De rollade hoeft niet te worden omgedraaid halverwege de bereiding.
Hele kip	Leg de kip op de grillplaat, het geheel op het lage rooster. Prik gaatjes in de kip met een vork, voeg zout en peper toe en bereid de kip met de functie combifan (##) gedurende 40 minuten (1200 gr) op 190°C met de mw op 75%. De kip hoeft niet te worden gedraaid halverwege de bereiding.
Hele kip	Leg de kip op de grillplaat, het geheel op het lage rooster. Prik gaatjes in de kip met een vork, voeg zout en peper toe en bereid de kip met de functie combigrill gedurende 40 minuten (1200 gr) met de mw op 75%. De kip hoeft niet te worden gedraaid halverwege de bereiding.
Kip in stukken	Leg de kip op de grillplaat, het geheel op het lage rooster. Prik gaatjes in de kip met een vork, voeg zout en peper toe en bereid de kip met de functie combifan (##) gedurende 25 minuten (850 gr) op 190°C met de mw op 75%. De kip hoeft niet te worden gedraaid halverwege de bereiding.
Vruchtenvlaai	Beboter de grillplaat en bestuif hem met paneermeel. Bereid het geheel met de functie combigrill gedurende 11 minuten met de mw op het maximale vermogen.
Citroentaart	Beboter de grillplaat en bestuif hem met paneermeel. Bereid het geheel met de functie combigrill gedurende 12 minuten met de mw op het maximale vermogen.
Strudel	Leg ovenpapier op de grillplaat. Leg het bladerdeeg er op, garneer het en vorm de strudel. Strijk het in met eigeel en bereid de strudel met de functie combigrill gedurende 12 minuten met de mw op het maximale vermogen.

(##) alleen voor de modellen waarop deze functie aanwezig is (bijvoorbeeld MW 660F, MW 665F, MW 675FI, etc.)

COCER CON LA PARILLA



Este acessório é útil para facilitar o grelhado inferior de qualquer alimento, sem ter que o virar (sobretudo no caso dos fornos combinados com o grill). É útil para ser utilizado nos seguintes fornos: MW600, MW605, MW660F, MW665, MW675FI.

Eis alguns conselhos muito importantes a seguir;

1. Usar sempre pegas para retirar o prato do forno, pois este fica muito quente.
2. Nunca usar talheres metálicos no prato grelhador para não riscar a sua superfície.
3. Não colocar outros recipientes no prato grelhador; só se deve colocar o alimento a cozinhar.
4. Para aquecer previamente o prato grelhador (só quando necessário) proceder do seguinte modo; pôr o prato grelhador no prato giratório e acender o forno apenas na função microondas durante 3 minutos na potência máxima.
5. Durante a cozedura de carne em geral nunca juntar óleo nem vinho.

Na tabela abaixo descrevemos algumas receitas (com os respectivos tempos de cozedura) e algumas notas/conselhos, para facilitar o uso do prato grelhador de modo a se obterem ótimos resultados.

TIPO DE ALIMENTO	MODO DE PROCEDER - NOTAS/CONSELHOS
Pizza congelada	Aquecer previamente o prato grelhador. Colocar a pizza no prato e cozinhar durante 10 minutos na função combigrill com o microondas na potência máxima.
Pizza fresca	Aquecer previamente o prato grelhador. Estender a massa para pizza no prato quente, rechear à vontade (mantendo à parte a mozzarella). Cozinhar durante 10 minutos na função combigrill com o microondas na potência máxima. Quando faltam 2 minutos para terminar, juntar a mozzarella.
Focaccia	Aquecer previamente o prato grelhador. Rechear a focaccia à vontade com azeitonas, bacon ou o que desejar. Cozinhar na função combigrill durante 12 minutos com o microondas na potência máxima.
Tartes salgadas	Colocar papel de forno no prato grelhador. Estender a massa e rechear à vontade. Cozinhar na função combigrill durante 12 minutos com o microondas na potência máxima.
Biscoitos salgados	Colocar papel de forno no prato grelhador. Com a massa, fazer biscoitos salgados com várias formas; pinçar com o leite. Cozinhar na função combigrill durante 10 minutos com o microondas na potência máxima.
Riso pilaf	Refogar o arroz (250 g) com a manteiga e a cebola no prato grelhador apenas na função microondas durante 3 minutos na potência máxima. Juntar 500 ml de caldo e cozinhar durante cerca de 15 minutos apenas na função microondas na potência máxima, mexendo frequentemente.
Carne de porco assada	Colocar a carne no prato grelhador, por cima da grelha baixa. Juntar sal, pimenta e cozinhar na função combifan (##) durante 35 minutos (1000 g) a 190°C com o microondas a 75%. Não é necessário girar a metade da cozedura.
Carne de porco assada	Colocar a carne no prato grelhador, por cima da grelha baixa. Juntar sal, pimenta e cozinhar na função combigrill durante 35 minutos (1000 g) com o microondas a 75%. Não é necessário girar a metade da cozedura.
Frango inteiro	Colocar o frango no prato grelhador, por cima da grelha baixa. Picar o frango com um garfo, juntar sal, pimenta e cozinhar na função combifan (##) durante 40 minutos (1200 g) a 190°C com o microondas a 75%. Não é necessário girar a metade da cozedura.
Frango inteiro	Colocar o frango no prato grelhador, por cima da grelha baixa. Picar o frango com um garfo, juntar sal, pimenta e cozinhar na função combigrill durante 40 minutos (1200 g) com o microondas a 75%. Não é necessário girar a metade da cozedura.
Frango cortado	Colocar os pedaços de frango no prato grelhador, por cima da grelha baixa. Juntar sal, pimenta e cozinhar na função combifan (##) durante 25 minutos (850 g) a 190°C com o microondas a 75%. Não é necessário girar a metade da cozedura.
Tarte de marmelada	Barrar com manteiga e espalhar o pão ralado no prato grelhador. Cozinhar na função combigrill durante 11 minutos com o microondas na potência máxima.
Bolo de limão	Barrar com manteiga e espalhar o pão ralado no prato grelhador. Cozinhar na função combigrill durante 12 minutos com o microondas na potência máxima.
Strudel	Colocar o papel de forno no prato grelhador. Estender por cima a massa, rechear e formar o strudel. Pincelar com uma gema de ovo e cozinhar na função combigrill durante 12 minutos com o microondas na potência máxima.

(##) só para os modelos que têm esta função (por exemplo MW 660F, MW 665F, MW 675FI, etc.)