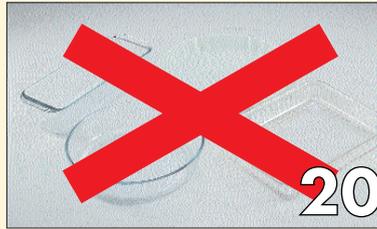




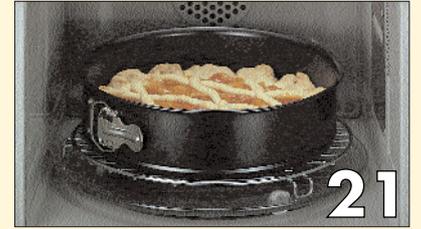
19

Per i dolci usare solo questi tipi di tortiere



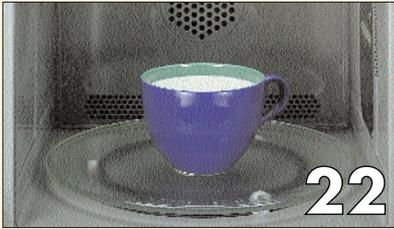
20

Non usare mai questi tipi di tortiera per i dolci



21

Non occorre preriscaldare il forno



22

Accertarsi che non ci siano parti metalliche

LISTA RICETTE AUTOMATICHE

MW899

DeLonghi

DeLonghi

LISTA RICETTE AUTOMATICHE

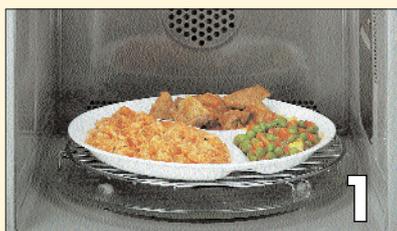
Per ogni ricetta leggere anche i relativi consigli riportati nelle tabelle del libretto istruzioni.

CATEGORIA	SOTTO MENU'	FOTO
PIATTI PRONTI	1 Porz. Da Frigo	1
	2 Porz. Da Frigo	1
	3 Porz. Da Frigo	1
	4 Porz. Da Frigo	1
	Congelati	2
PIZZA	Fresca	3
	Congelata	4
TORTE SALATE	Fresca	5
	Congelata	5
RISO/RISOTTO	Cuocere	6
PASTA AL FORNO	Fresca	7
	Congelata	8
ZUPPE da riscald.	1 Porzione 250ml	9
	2 Porzioni 500ml	9
	3 Porzioni 750ml	9
	4 Porzioni 1Lt	9
CARNE	Scong. Pezzi	10
	Scong. pz Grande	10
	Arrostire	11
ROAST BEEF	Arrostire	11
STUFATI	Stufare	12
POLLAME	Scong. Intero	10
	Scong. Pezzi	10
	Arrostire Intero	11
	Arrostire Pezzi	11

CATEGORIA	SOTTO MENU'	FOTO
PESCE	Arrostio	13
	FRESCO Lessare	14
	FRESCO Gratinare	15
	CONGELATO Scongellare	10
	CONGELATO Lessare	14
	CONGELATO Gratinare	15
PATATE	Arrostio	16
	Lessare	14
	Una Jacket	17
	Due Jacket	17
VERDURA	Arrostio	17
	FRESCA Lessare	14
	FRESCA Gratinare	18
CONGEL. Lessare	CONGEL. Lessare	14
	CONGEL. Gratinare	18
	DOLCI	A Cottura Lunga
A Cottura Breve		
BEVANDE	1 bicchiere Temp. Amb.	22
	1/4 litro Temp. Amb.	
	1/2 litro Temp. Amb.	
	3/4 litro Temp. Amb.	
	1 litro Temp. Amb.	
	1 bicchiere Da Frigo	
	1/4 litro Da Frigo	
	1/2 litro Da Frigo	
3/4 litro Da Frigo		
1 litro Da Frigo		

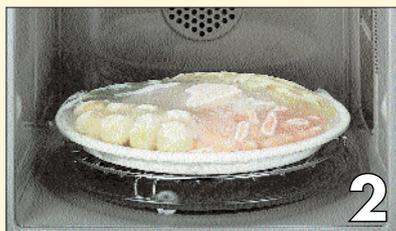
ATTENZIONE

Per ottenere i migliori risultati leggere attentamente tutti i consigli riportati nelle tabelle che si trovano nel libretto istruzioni; in particolare osservare scrupolosamente le indicazioni relative ai **pesi** (minimi e massimi), all'impiego della **griglia bassa**, della **pirofila** in dotazione o di altri contenitori da utilizzare (come mostrato anche nelle fotografie seguenti richiamate nelle relative tabelle del libretto istruzioni).



1

Coprire sempre il cibo



2

Usare solo vaschette e pellicole resistenti alle microonde e alle alte temperature



3

Non usare contenitori con i bordi



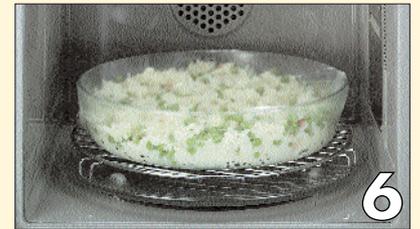
4

Non si deve usare nessun contenitore



5

Usare solo teglie metalliche. Non bisogna mai usare la pirofila (M)



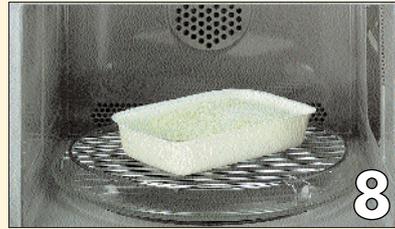
6

Coprire sempre con la pellicola



7

Usare sempre e solo la pirofila (M) in dotazione. Il cibo non va coperto



8

Usare recipienti adatti alle cotture con microonde. Il cibo non va coperto



9

Usare recipienti in pyrex oppure adatti alle cotture con microonde



10

Appoggiare direttamente il cibo sul piatto. Non si deve usare nessun contenitore



11

Usare sempre e solo la pirofila (M) in dotazione. Il cibo non va coperto



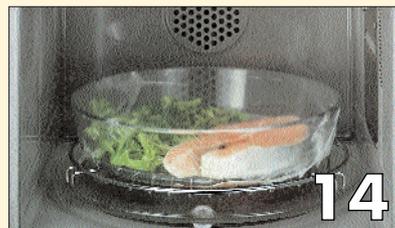
12

Il cibo non va coperto



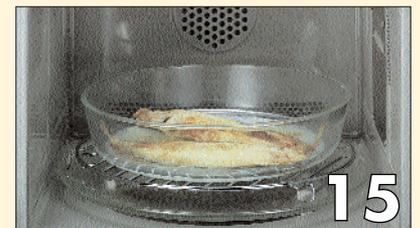
13

Usare solo la pirofila (M) in dotazione. Il cibo non va coperto



14

Usare sempre e solo la pirofila (M) in dotazione e coprire



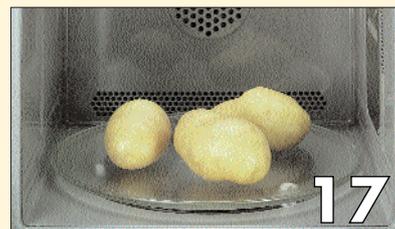
15

Usare solo la pirofila (M) in dotazione. Il cibo non va coperto



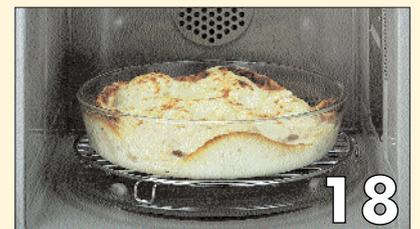
16

Usare solo la pirofila (M) in dotazione. Il cibo non va coperto



17

Porre le patate direttamente sul piatto



18

Usare sempre e solo la pirofila (M) in dotazione. Il cibo non va coperto