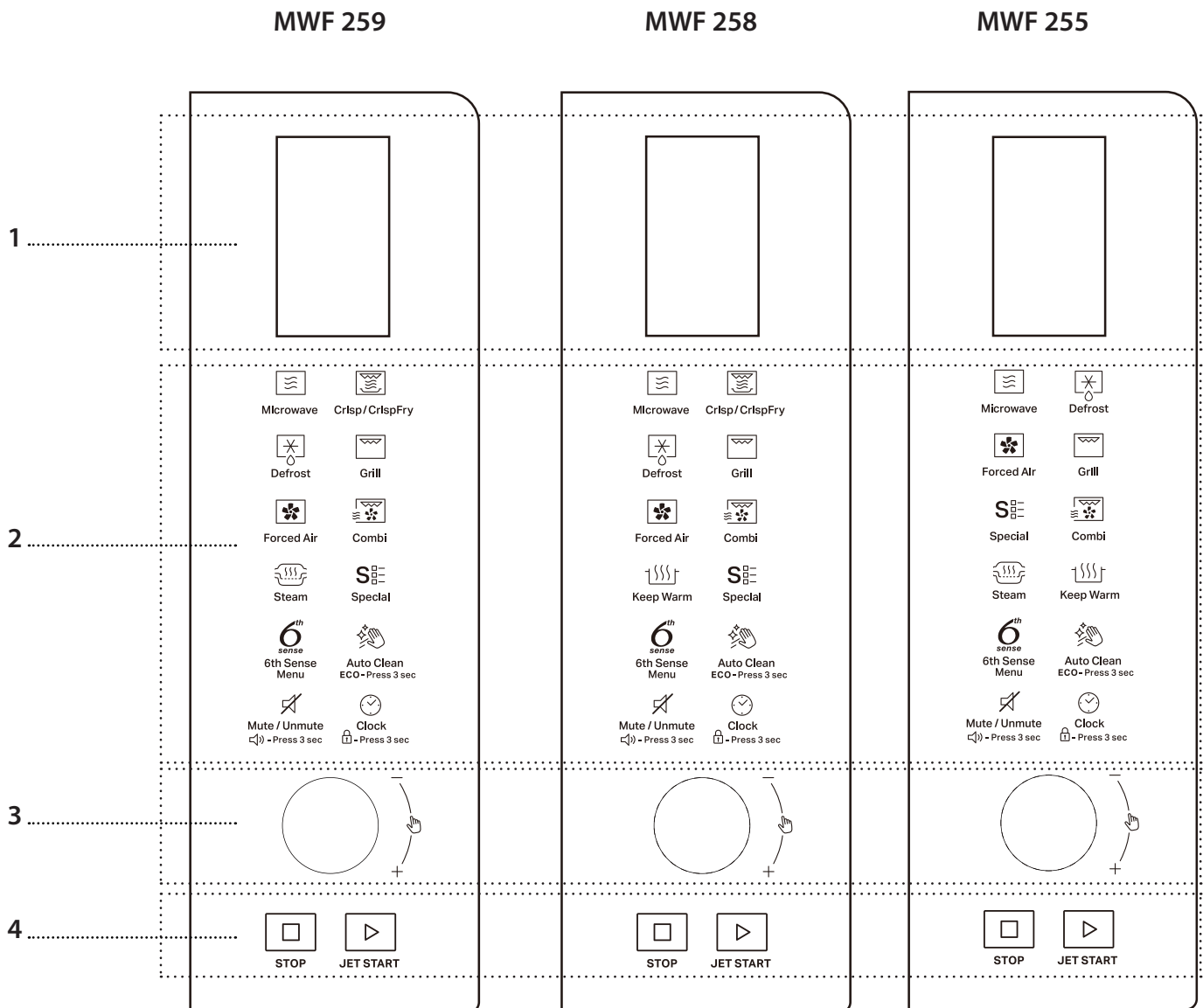


DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. AFFICHAGE

2. BOUTONS DE FONCTIONS

3. BOUTON DE ROTATION/CONFIRMATION

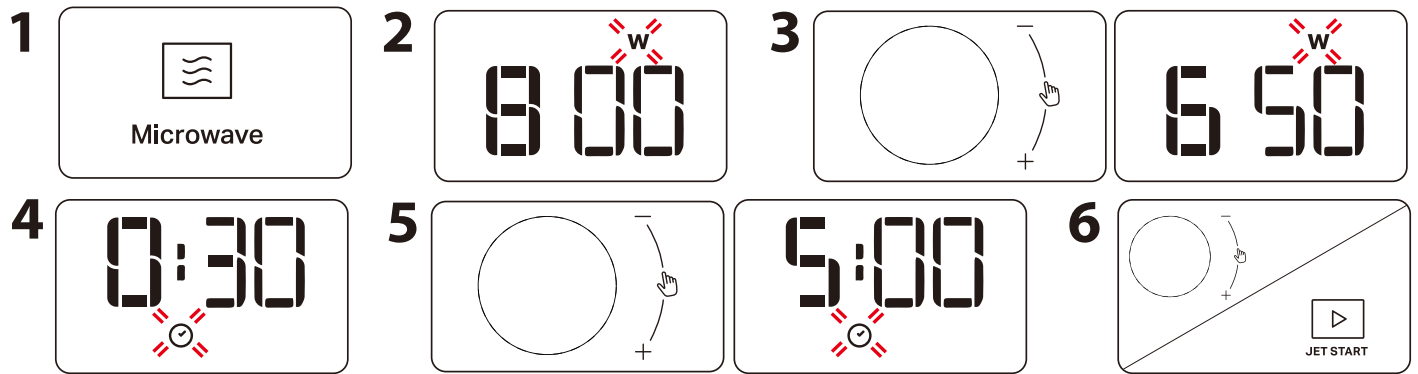
- Tournez pour régler la durée, la puissance, la température (selon les modèles), le poids, choisir la catégorie d'aliments et régler l'horloge. Tournez vers la droite ou la gauche pour augmenter ou diminuer la valeur.
- Appuyez sur le bouton pour confirmer le paramètre. Lorsque le dernier paramètre est validé, la fonction passe en RUN (exécution).

4. BOUTONS START/STOP (DÉMARRER/ ARRÊTER)

FONCTIONS DE CUISSON

MICRO-ONDES (MANUEL)


La fonction micro-ondes est une fonction manuelle qui permet de cuire ou de réchauffer rapidement des aliments et des boissons. Par exemple en réglant la puissance sur 650 W et 5 min. durée :



1. Appuyez sur le bouton Micro-ondes.
2. 800 W est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance sur 650 W.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer ou après 3 secondes, 0:30 s'affiche à l'écran.
5. Tournez le bouton pour régler la durée sur 5 minutes.
6. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

Si vous devez modifier la puissance, appuyez à nouveau sur le bouton Micro-ondes et tournez le bouton afin de régler la valeur. Le niveau de puissance souhaité peut être sélectionné selon le tableau ci-dessous.

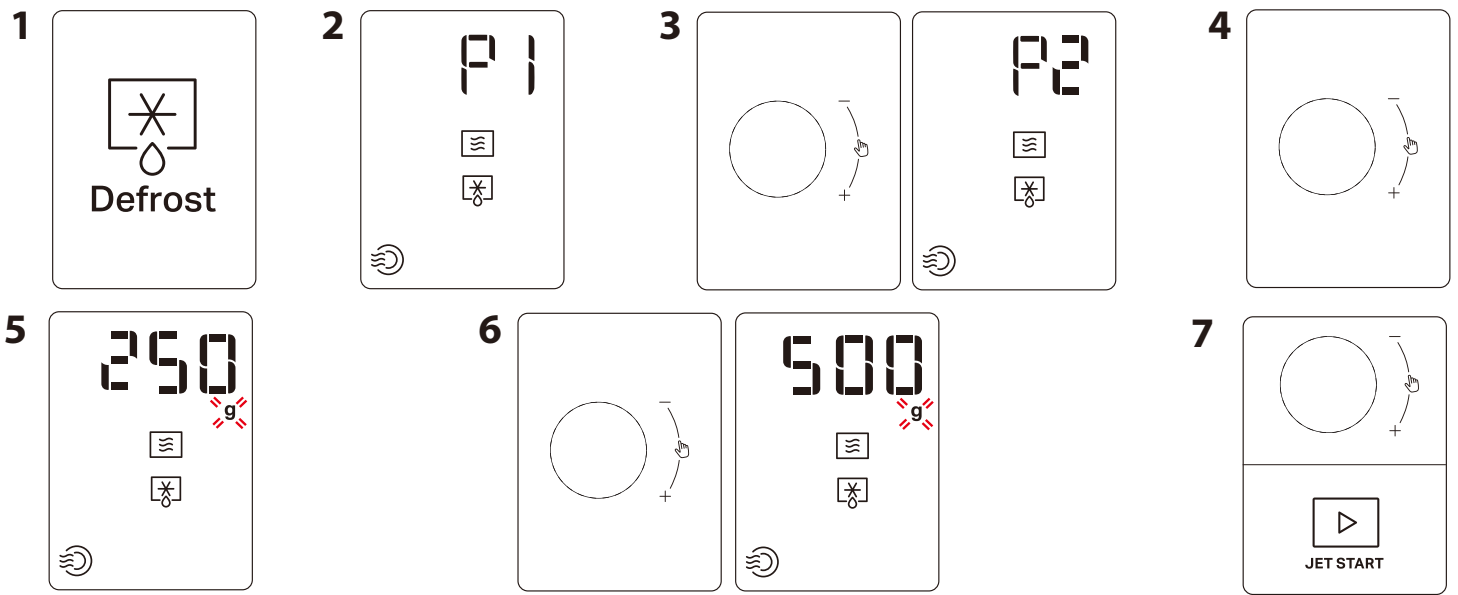
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :	ACCESSOIRES
90 W	Ramollir la glace. Maintien au chaud.	 MW SAFE DISH (NON FOURNI)
160 W	Décongeler, ramollir le beurre et les fromages.	
350 W	Cuisson lente et douce des plats comme les ragoûts. Ramollir du beurre, des fromages ou du chocolat.	
500 W	Cuisson des plats délicats. Convient aux plats riches en protéines, en fromages ou en œufs ; terminer la cuisson des ragoûts.	
650 W	Cuisiner des plats à base de viande, de poisson ou de légumes qui doivent être cuits de façon complètement homogène.	
800 W	Réchauffer boissons, l'eau, les soupes, le thé ou le café. Convient aux aliments riches en eau. Ne pas utiliser pour les aliments contenant des œufs ou de la crème.	

VOYANTS :



DÉCONGÉLATION

Cette fonction vous permet de décongeler rapidement et automatiquement les aliments. Utilisez cette fonction pour décongeler la viande, le poulet, le poisson, les légumes ou le pain. Par exemple pour décongeler 500 g de poulet :



1. Appuyez sur le bouton Décongeler.
2. P1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton pour régler la catégorie sur P2.
4. Appuyez sur le bouton Jet Start ou OK pour confirmer.
5. 250 g est le poids par défaut.
6. Tournez le bouton pour régler le poids sur 500 g.
7. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles, l'appareil requiert de retourner/remuer les aliments lorsque nécessaire. Voir le chapitre « Ajouter / Remuer / Retourner les aliments » dans la section « FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE ».
- La feuille de plastique doit être entaillée ou piquée avec une fourchette, afin de relâcher la pression et d'éviter l'éclatement, car la vapeur s'accumule pendant la cuisson.
- Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes.

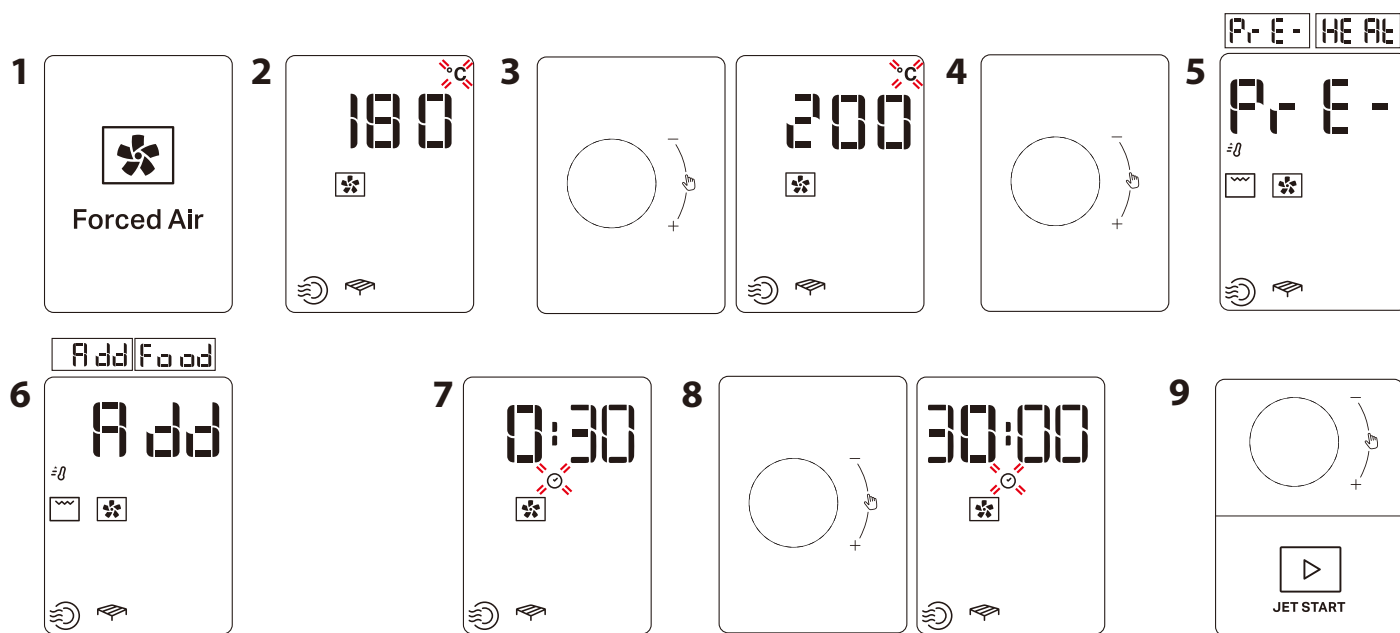
CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258 MWF 259	MWF 255	POIDS	ACCESSOIRES	INSTRUCTIONS
Viande	P1	P1	100-2000 g/ 50 g	Plat compatible MO (Non fourni)	Viande hachée, tranchée, côtelettes, ragoût.
Poulet	P2	P2	100-2000 g/ 50 g		Filets (entiers ou découpés)
Poisson	P3	P3	100-1500 g/ 50 g		Poissons entiers ou filets
Légumes	P4	P4	100-1500 g/ 50 g		Évitez les parties les plus dures des légumes
Pain croustillant	P5		50-500 g/ 50 g	Plat Crisp Poignée Crisp	Le pain se décongèle d'autant mieux que son poids est faible
Pain	P6	P5	50-500 g/ 50 g	 (Non fourni)	Le pain se décongèle d'autant mieux que son poids est faible

VOYANTS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



AIR PULSÉ (MANUEL)

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats cuits au four. Utilisant un élément chauffant puissant et un ventilateur, le cycle de cuisson ressemble à celui d'un four traditionnel. Utilisez cette fonction pour cuire des pâtisseries, des pains, de la viande, de la volaille, du poisson, etc. Le processus de cuisson est précédé d'une phase de préchauffage du four afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles. Par exemple pour cuire des aliments à 200°C, 30 minutes :



1. Appuyez sur le bouton Air pulsé.
2. 180 °C est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton pour régler la température sur 200 °C.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. Le préchauffage s'affiche.
6. Après le préchauffage, « Add Food (Ajouter les aliments) » s'affiche. Ouvrez la porte, ajoutez les aliments. Refermez ensuite la porte.
7. 30 s. est la durée par défaut.
8. Tournez le bouton pour régler la durée sur 30 minutes.
9. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Utilisez la grille du bas pour mettre les aliments afin de permettre à l'air de circuler correctement autour des aliments.
- Assurez-vous que les ustensiles utilisés vont au four lorsque vous utilisez cette fonction.
- Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes.

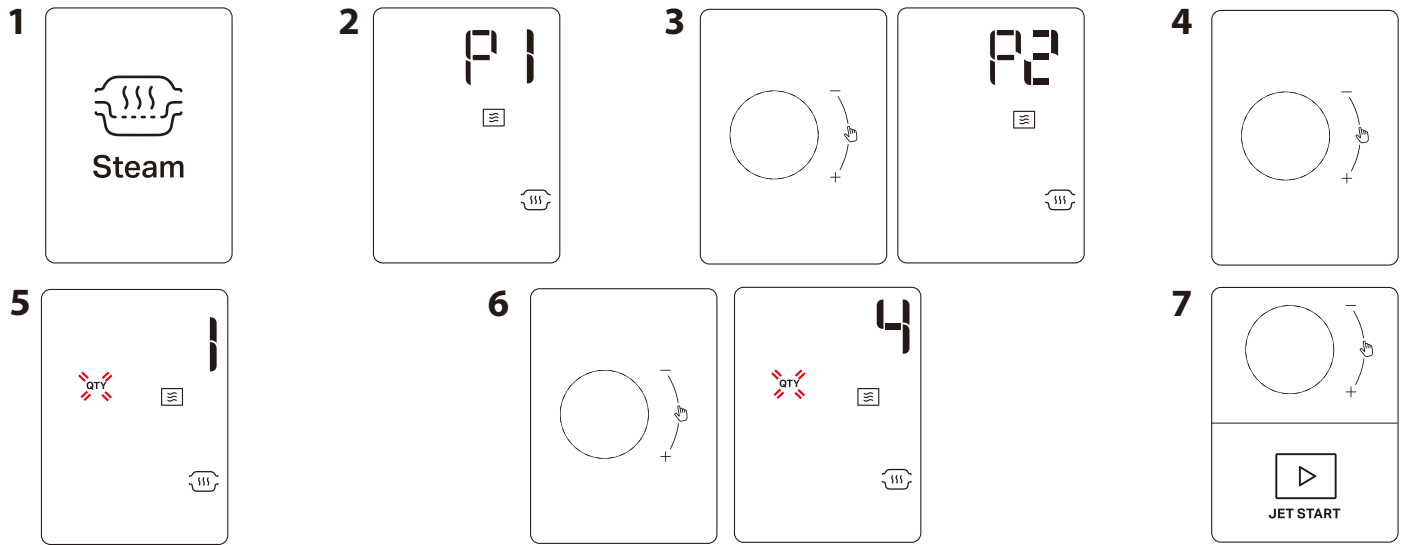
Air pulsé	ACCESSOIRES
Manuel 40-200°C/ 5°C	Gille du bas 

VOYANTS :



MENU VAPEUR (MWF 255 ET MWF 259 UNIQUEMENT)

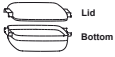
Cette fonction vous permet d'obtenir des plats au goût sain et naturel en cuisinant à la vapeur. Utilisez cette fonction pour cuire à la vapeur les aliments comme les pâtes, le riz, les légumes et le poisson. Il vous est demandé de régler le temps d'ébullition du riz et des pâtes en fonction des recommandations de l'emballage alimentaire. Par exemple, pour faire bouillir 4 portions de quinoa, utilisez le cuiseur vapeur sans grille.



1. Appuyez sur le bouton Vapeur.
2. P1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton pour régler la catégorie sur P2.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. 1 portion s'affiche.
6. Tournez le bouton pour régler le poids sur 4 portions.
7. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- La température de départ de l'eau se situe entre 15 et 27 °C.
- Le cuiseur vapeur est conçu pour être utilisé uniquement avec des micro-ondes ! L'utilisation du cuiseur vapeur pour toute autre fonction peut endommager l'accessoire.
- Catégorie alimentaire P4 à P16, mettez 100 ml d'eau dans le fond du cuiseur vapeur avant cuisson.
- Le récipient sera chaud à la fin du cycle de nettoyage, il est donc recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du micro-ondes.

CATÉGORIE D'ALIMENTS		POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
P1	Cuire le riz	1-4 portions / 1 portion	Vapeur sans grille 	Riz (80 g/portion), sel	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter le riz et le sel. - Ajouter dans l'accessoire de l'eau à température ambiante jusqu'au niveau indiqué et remuer. - Couvrir avec le couvercle du cuiseur vapeur. - Si nécessaire, mettre le temps de cuisson du riz, indiqué sur son emballage.
P2	Cuire le quinoa	1-4 portions / 1 portion		Quinoa (70 g/portion), sel	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter le quinoa et le sel. - Ajouter dans l'accessoire de l'eau à température ambiante jusqu'au niveau indiqué (utiliser l'indication dédiée au riz) et remuer. - Couvrir avec le couvercle du cuiseur vapeur.
P3	Cuire les pâtes	1-3 portions / 1 portion		Pâtes (80 g/portion), sel	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter les pâtes et le sel. - Ajouter dans l'accessoire de l'eau à température ambiante jusqu'au niveau indiqué et remuer. - Couvrir avec le couvercle du cuiseur vapeur. - Si nécessaire, mettre le temps de cuisson des pâtes, indiqué sur leur emballage.

VOYANTS :



CATÉGORIE D'ALIMENTS		POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
<i>P4</i>	Légumes vapeur (Brocoli, chou-fleur)	150-500 g/50 g	Cuiseur vapeur 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre la grille. - Déposer les légumes fleurs ou coupés sur la grille en évitant qu'ils se chevauchent. - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P5</i>	Pommes de terre vapeur	150-500 g/50 g		-	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre la grille. - Couper les pommes de terre en cubes et les placer sur la grille en évitant qu'elles se chevauchent. - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P6</i>	Légumes surgelés à la vapeur	150-500 g/50 g		-	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre la grille. - Placer les légumes fleurs sur la grille en évitant qu'ils se chevauchent. - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P7</i>	Fruits à la vapeur	150-500 g/50 g	Cuiseur vapeur 	Pommes, poires	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre la grille. - Placer les aliments sur la grille en évitant qu'ils se chevauchent. - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P8</i>	Filet de poulet à la vapeur	150-500 g/50 g	Cuiseur vapeur 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre la grille. - Placer les aliments sur la grille en évitant qu'ils se chevauchent - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P9</i>	Filets de poisson à la vapeur	150-500 g/50 g	Cuiseur vapeur 	Morue, daurade, truite	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre la grille. - Placer les aliments sur la grille en évitant qu'ils se chevauchent - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson
<i>P10</i>	Escalope de poisson à la vapeur	150-500 g/50 g	Cuiseur vapeur 	Thon, espadon, saumon	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre la grille. - Placer les aliments sur la grille en évitant qu'ils se chevauchent. - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P11</i>	Crevettes à la vapeur	150-500 g/50 g	Cuiseur vapeur 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre la grille. - Placer les aliments sur la grille en évitant qu'ils se chevauchent - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P12</i>	Pommes de terre farcies aux champignons à la crème à la vapeur	1 recette	Cuiseur vapeur 	3 grosses pommes de terre, 100g de champignons de Paris, 50 g de parmesan râpé, 1 cuillère à café de persil haché, sel poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Éplucher les pommes de terre et les couper en deux dans la longueur. - Creuser l'intérieur avec un petit couteau mettre le fromage et les autres ingrédients mélangés dans les cavités des pommes de terre. - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur, mettre la grille et disposer le produit sur la grille. - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P13</i>	Boulettes de viande végétariennes à la vapeur	1 recette	Cuiseur vapeur 	1 carotte, 1 courgette (moyenne) 1 poivron rouge, 100 g de parmesan râpé, 200 g de fromage ricotta, 100 g de chapelure, noix de muscade, sel, poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Broyer les légumes au mixeur, puis mélanger tous les ingrédients dans un bol. - Former des boules (de 1 à 2 cuillères à soupe chacune) et les enrober de chapelure. - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre les aliments sur la grille. - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.

VOYANTS :



CATÉGORIE D'ALIMENTS		POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
<i>P14</i>	Rouleaux végétariens de papier de riz à la vapeur	4 rouleaux	Cuiseur vapeur 	4 feuilles de papier de riz, 60 g de courgettes, 60g de carotte, 40g de branche de céleri, 10 g de gingembre frais, 10g de coriandre fraîche	<ul style="list-style-type: none"> - Éplucher les courgettes, la carotte, le céleri branche et la coriandre. - Les mettre sur du papier de riz et rouler. - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre les aliments sur la grille. - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P15</i>	Seiches farcies à la vapeur	1 recette	Cuiseur vapeur 	500 g de seiches évidées et sans peau, 100 g de chapelure, 50 g de parmesan râpé, 1 cuillère à soupe de persil haché, 30 ml d'huile d'olive, sel, poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger tous les ingrédients et mettre toute la farce dans les trous des seiches. - Mettre 100 ml dans le cuiseur vapeur et mettre les aliments sur la grille. - Cuire et laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P16</i>	Burgers de poisson blanc et basilic à la vapeur	150-500 g/50 g	Cuiseur vapeur 	500 g de filet de poisson blanc sans arête, sans peau et haché, 30 g de basilic frais, poivre rose, sel,	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter le filet de poisson blanc et le basilic dans un robot équipé d'une lame puis mixer jusqu'à briser le tout en petits morceaux. - Ajouter ensuite le poivre rose et le sel dans les filets de poisson blanc et le basilic. Mixer le tout jusqu'à obtenir une mixture lisse. - Répartir équitablement le mélange de filet de poisson et donner la forme de steaks de tailles égales - placer 100 ml dans le cuit-vapeur. - Mettez la grille - Placer les aliments sur la grille en évitant qu'ils se chevauchent - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Lorsque le temps de cuisson est terminé, laisser le produit reposer pendant quelques minutes.
	Asperges et quinoa vapeur au curcuma	1 recette	Vapeur sans grille 	200 g de quinoa, 400ml d'eau, 100 g de pointes d'asperges fraîches, 1 cuillère à café de curcuma, 20 ml d'huile d'olive, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger tous les ingrédients. - Couvrir avec le couvercle du cuiseur vapeur et cuire. - Laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
<i>P18</i> <i>P17</i>	Épeautre aux tomates séchées et aux olives à la vapeur	1 recette	Vapeur sans grille 	150 g d'épeautre séché, 350ml d'eau, 100 g de tomates séchées, 100 g d'olives noires dénoyautées, 1 petite échalote hachée, 1 bouquet de basilic, huile d'olive, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger tous les ingrédients. - Couvrir avec le couvercle du cuiseur vapeur et faire cuire. Après la cuisson laisser reposer le produit quelques minutes, remuer et servir.
<i>P19</i>	Poulet vapeur et salade de curry au burghul	1 recette	Vapeur sans grille 	200 g de blanc de poulet, 250 g de tomates séchées, 1 cuillère à soupe de curry de Madras, 400 ml de bouillon de légumes, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger tous les ingrédients. - Couvrir avec le couvercle du cuiseur vapeur et faire cuire. Après la cuisson laisser reposer le produit quelques minutes, remuer et servir.
<i>P20</i>	Riz basmati vapeur, coriandre et courgettes	1 recette	Vapeur sans grille 	300 g de riz basmati, 400ml d'eau, 150 g de courgettes, 50g de coriandre fraîche, 50 ml de lait de coco, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger tous les ingrédients. - Couvrir avec le couvercle du cuiseur vapeur et faire cuire. Après la cuisson laisser reposer le produit quelques minutes, remuer et servir.

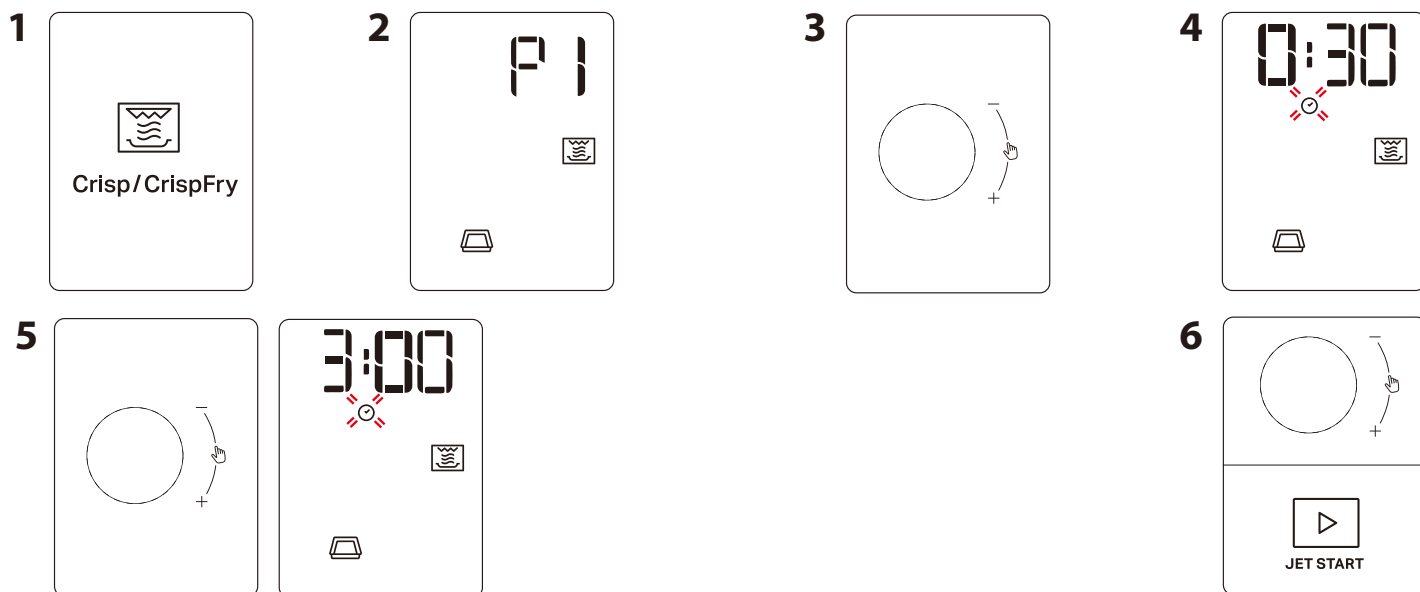
VOYANTS :



CRISP / FRITURE CROUSTILLANTE (MWF 258 ET MWF 259 UNIQUEMENT)

Crisp manuel

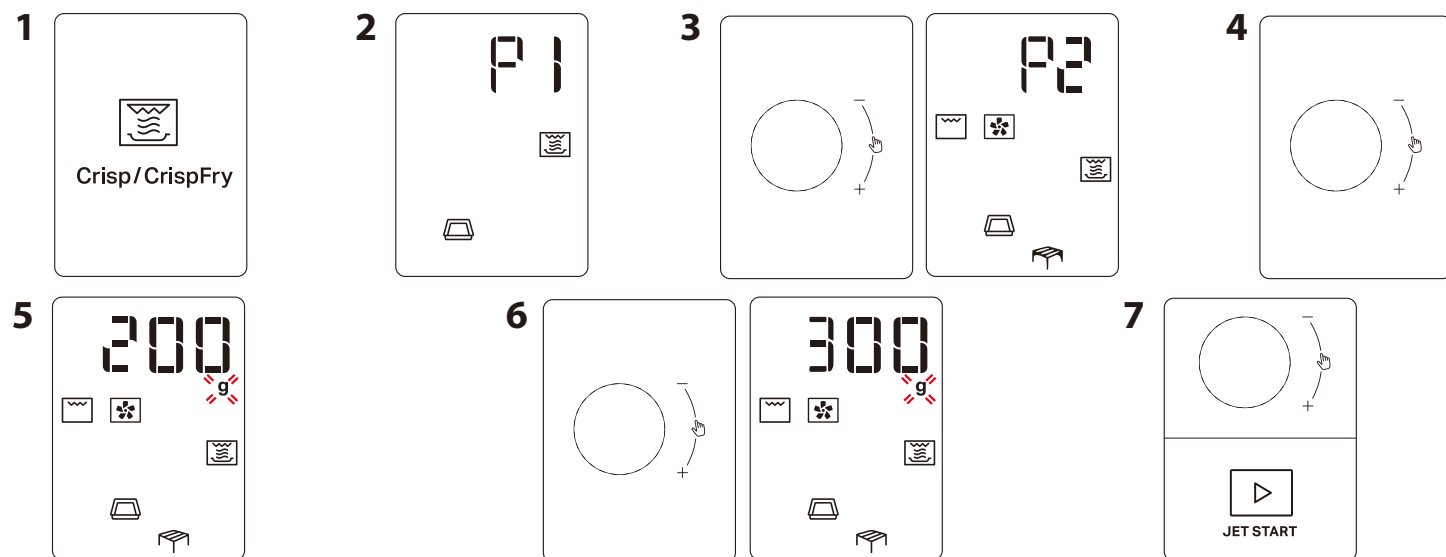
Cette fonction permet d'obtenir un brunissage parfait des surfaces supérieure et inférieure des aliments, tout en cuisant à cœur et en développant une texture parfaite. Fonction de cuisson qui utilise le micro-ondes et le gril. Le plat Crisp atteint les bonnes températures qui permettent de cuire et dorer les aliments. Par exemple pour faire croustiller manuellement pendant 3 minutes :



1. Appuyez sur le bouton Crisp/CrispFry (Crisp / Friture croustillante).
2. P1 est le réglage par défaut.
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
4. 0:30 s'affiche sur l'écran.
5. Tournez le bouton pour régler la durée sur 3 minutes.
6. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Friture croustillante

Cette fonction convient à la cuisson d'aliments frits surgelés, de pommes de terre, d'ailles de poulet, de nuggets de poulet. Le véritable avantage est qu'aucune huile (ou une très faible quantité) n'est nécessaire alors que les résultats sont vraiment bons et très similaires aux produits frits. Par exemple pour faire croustiller 300 g de frites :



1. Appuyez sur le bouton Crisp/CrispFry (Crisp / Friture croustillante).
2. P1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton sur P2.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. 200 est le poids par défaut.
6. Tournez le bouton pour régler le poids sur 300 g.
7. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

VOYANTS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



**Conseils et suggestions :**

- Ne placez pas le plat Crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.
- Utilisez des maniques ou la poignée Crisp pour retirer le plat Crisp chaud.
- Utilisez uniquement le plat Crisp dédié avec cette fonction. Les autres plats Crisp du marché ne donneront pas le bon résultat lors de l'utilisation de cette fonction.
- Pendant la période de cuisson, le four à micro-ondes peut demander d'ajouter / remuer / retourner les aliments. (voir « AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS » dans la section FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE pour plus de détails).

CATÉGORIE D'ALIMENTS		POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
P1	 Fonction manuelle		Plat Crisp  Poignée Crisp 	-	-
P2	 Frites	200-400 g/50 g	Plat Crisp sur grille haute  Poignée Crisp 	Frites	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le produit sur le plat Crisp en évitant les chevauchements. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Si nécessaire, retourner le produit. - À la fin de la cuisson, laisser reposer le produit quelques minutes.
P3	 Nuggets de poulet	200-500 g/50 g	Plat Crisp sur grille haute  Poignée Crisp 	Nuggets de poulet	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le produit sur le plat Crisp en évitant les chevauchements. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Si nécessaire, retourner le produit. - À la fin de la cuisson, laisser reposer le produit quelques minutes.
P4	 Bâtonnets de poisson	250-500 g/50 g	Plat Crisp sur grille haute  Poignée Crisp 	Bâtonnets de poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le produit sur le plat Crisp en évitant les chevauchements. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Si nécessaire, retourner le produit. - À la fin de la cuisson, laisser reposer le produit quelques minutes.
P5	 Hamburgers surgelés	100-600 g/50 g	Plat Crisp sur grille haute  Poignée Crisp 	Hamburgers surgelés	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le produit sur le plat Crisp en évitant les chevauchements. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Si nécessaire, retourner le produit. À la fin de la cuisson, laisser reposer le produit quelques minutes.



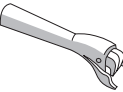
VOYANTS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



P6		Filet de poulet pané	200-500 g/50 g	 Plat Crisp sur grille haute  Poignée Crisp	400 g de blanc de poulet, 100 g de chapelure, 60 g de farine, 2 œufs, 100 ml d'huile de tournesol, sel, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Dans un bol de taille moyenne et peu profond, ajouter la farine, le sel et le poivre noir. - Dans un deuxième bol de taille moyenne et peu profond, ajouter les œufs, le sel et le poivre et fouetter pour les incorporer. - Dans le troisième bol de taille moyenne et peu profond, ajouter la chapelure, l'huile et mélanger. - Passer chaque morceau de poulet dans ces bols dans l'ordre de leur préparation : farine, œuf puis chapelure. - Mettre le blanc de poulet sur le plat Crisp et le placer dans le four.
P7		Ailes de poulet	200-500 g/50 g	 Plat Crisp sur grille haute  Poignée Crisp	Ailes de poulet	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le produit sur le plat Crisp en évitant les chevauchements. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Si nécessaire, retourner le produit. - À la fin de la cuisson, laisser reposer le produit quelques minutes.
P8		Escalopes de poisson	200-500 g/50 g	 Plat Crisp sur grille haute  Poignée Crisp	Escalopes de poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le produit sur le plat Crisp en évitant les chevauchements. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Si nécessaire, retourner le produit. - À la fin de la cuisson, laisser reposer le produit quelques minutes
P9		Poulet pané au jambon et fromage	1 recette	 Plat Crisp sur grille haute  Poignée Crisp	400 g de blanc de poulet, 50 g de fromage en tranches, 50 g de tranches de jambon, 100 g de chapelure, 60 g de farine, 2 œufs, 100 ml d'huile de tournesol, sel, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger le jambon et le fromage. - Trancher délicatement une poche dans le sens de la longueur dans chaque blanc de poulet. - Farcir chaque blanc avec le mélange jambon-fromage et fixer avec un pic à brochette ou un cure-dent. - Dans un bol de taille moyenne et peu profond, ajouter la farine, le sel et le poivre noir. - Dans un deuxième bol de taille moyenne et peu profond, ajouter les œufs, le sel et le poivre et fouetter pour les incorporer. Dans le troisième bol de taille moyenne et peu profond, ajouter la chapelure, l'huile et mélanger. - Passer chaque morceau de poulet dans ces bols dans l'ordre de leur préparation : farine, œuf puis chapelure. - Mettre le blanc de poulet sur le plat Crisp et le placer dans le four.
P10		Aubergines panées à l'origan et au thym	1 recette	 Plat Crisp sur grille haute  Poignée Crisp	250 g d'aubergines, 2 œufs, 1 cuillère à soupe de thym séché, 200 g de chapelure, 100 ml d'huile de tournesol, sel poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Couper les aubergines en tranches de 0,5 pouce d'épaisseur - Mélanger les œufs, le thym séché, le sel et le poivre dans un bol, placer la chapelure dans un autre bol, ajoutez l'huile et bien mélanger. - Passer chaque tranche d'aubergine dans ces bols dans l'ordre de leur préparation : œuf puis chapelure. - Mettre les tranches d'aubergines sur le plat Crisp et le placer dans le four.

VOYANTS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



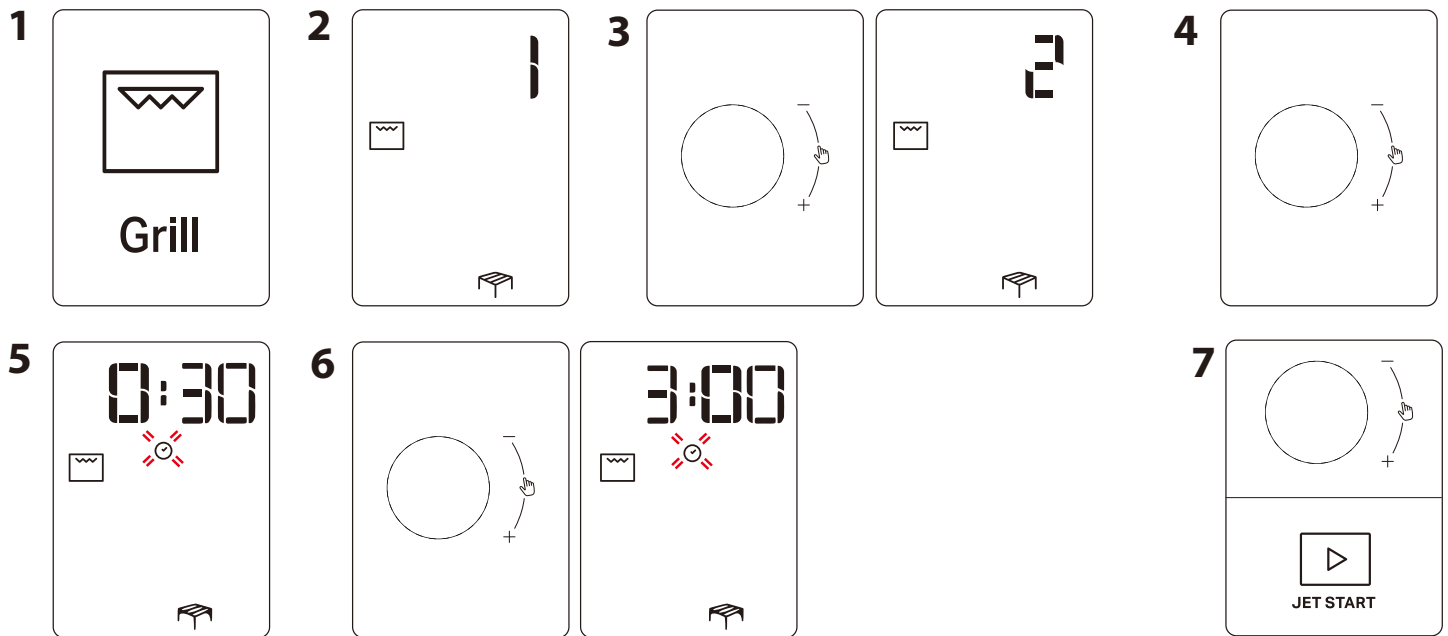
Pii		Crevettes croustillantes panées	1 recette	<p>Plat Crisp sur grille haute</p>  <p>Poignée Crisp</p> 	<p>400 g de queues de crevettes décortiquées, 2 œufs, 150 g de chapelure, 70 ml d'huile de tournesol, sel et poivre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger les œufs, le sel et le poivre dans un bol, ajouter la chapelure dans un autre bol, ajoutez l'huile et bien mélanger. - Passer chaque queue de crevette dans ces bols dans l'ordre de leur préparation : œuf puis chapelure. - Placer les crevettes sur le plat Crisp puis enfournez.
-----	---	---------------------------------	-----------	---	--	---

VOYANTS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



GRIL


Cette fonction utilise un gril à quartz puissant afin de dorer les aliments, créant ainsi un effet de gril ou de gratin. Par exemple, pour griller des aliments à niveau moyen pendant 3 minutes :



1. Appuyez sur le bouton Gril.
2. 1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance sur 2.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. 0:30 est le réglage par défaut.
6. Tournez le bouton pour régler la durée sur 3 minutes.
7. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Pour les aliments comme le pain grillé, les steaks et les saucisses, placez les aliments sur la grille du haut.
- La grille haute est nécessaire pour cette fonction. Elle rapproche les aliments du gril pour de meilleurs résultats de cuisson. Placez-la au centre de l'enceinte.
- Assurez-vous que les ustensiles utilisés résistent au four lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour griller. Ils fondraient. Les éléments en bois ou en papier ne conviennent pas non plus.
- Faites attention à ne pas toucher la paroi juste sous l'élément gril.

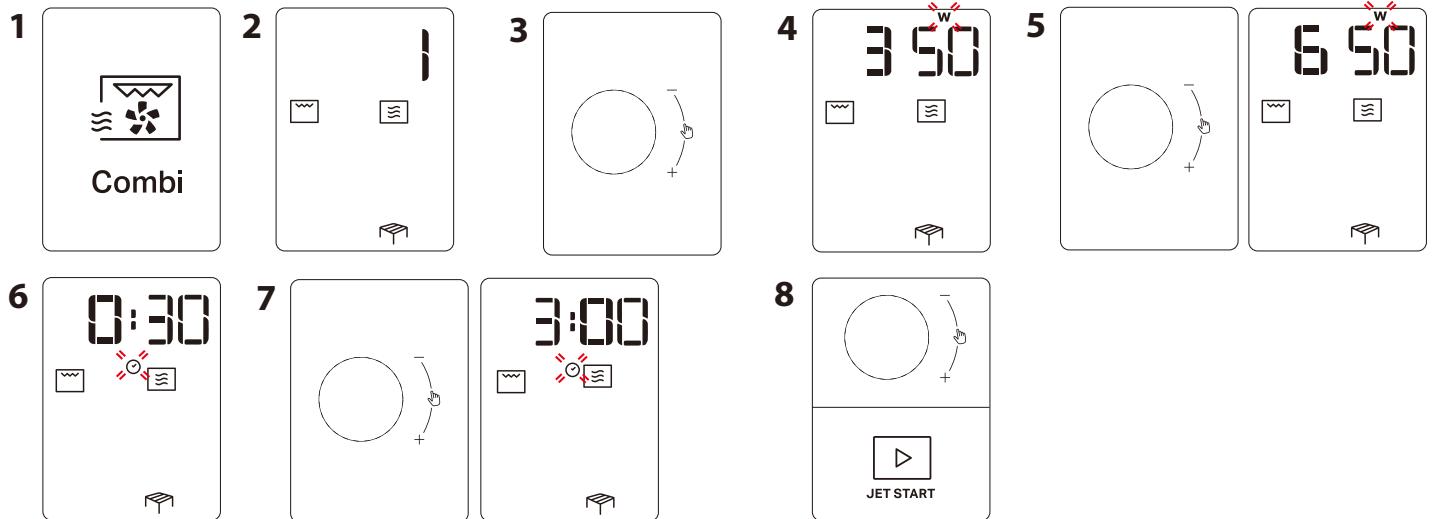
NIVEAU DE PUISSANCE		INDICES	ACCESSOIRES
1	Faible	Ce niveau sert à la cuisson ultime d'une face déjà grillée, qui doit encore dorer sur l'autre face ; Ce niveau est utile pour les produits qui doivent cuire/être maintenus chauds pendant longtemps sans risque de brûlure.	 Grille haute
2	Moyen	Ceci est utilisé pour cuire certains types de viande qui doivent être cuits uniformément à l'extérieur et à cœur. Il convient également pour griller lentement du pain, gratiner des aliments et les réchauffer.	
3	Élevé	Ce niveau est destiné aux aliments qui doivent brunir rapidement et intensément en surface, ou pour griller du pain ou pour finir de gratiner des aliments.	

VOYANTS :



GRIL COMBI (MO + GRIL)

Cette fonction associe une cuisson micro-ondes et gril, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main. Par exemple, pour griller des aliments à une puissance de 650 W pendant 3 minutes :



1. Appuyez sur le bouton Combi.
2. 1 est la fonction Gril Combi Gril.
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
4. 350 W est le réglage par défaut.
5. Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance sur 650 W.
6. 0:30 est le réglage de durée par défaut.
7. Tournez le bouton pour régler la durée sur 3 minutes.
8. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes lorsque le gril est en marche, car cela entraîne une baisse de température.
- Lors de la cuisson de gros gratins, retourner les aliments après environ la moitié du temps de cuisson afin de laisser la surface prendre la bonne couleur du dessus.
- Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont compatibles micro-ondes et résistent au four lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour griller. Ils fondraient. Les éléments en bois ou en papier ne conviennent pas non plus.
- Faites attention à ne pas toucher la paroi juste sous l'élément gril.
- La grille haute est nécessaire pour cette fonction. Elle rapproche les aliments du gril pour de meilleurs résultats de cuisson. Placez-la au centre de l'enceinte.

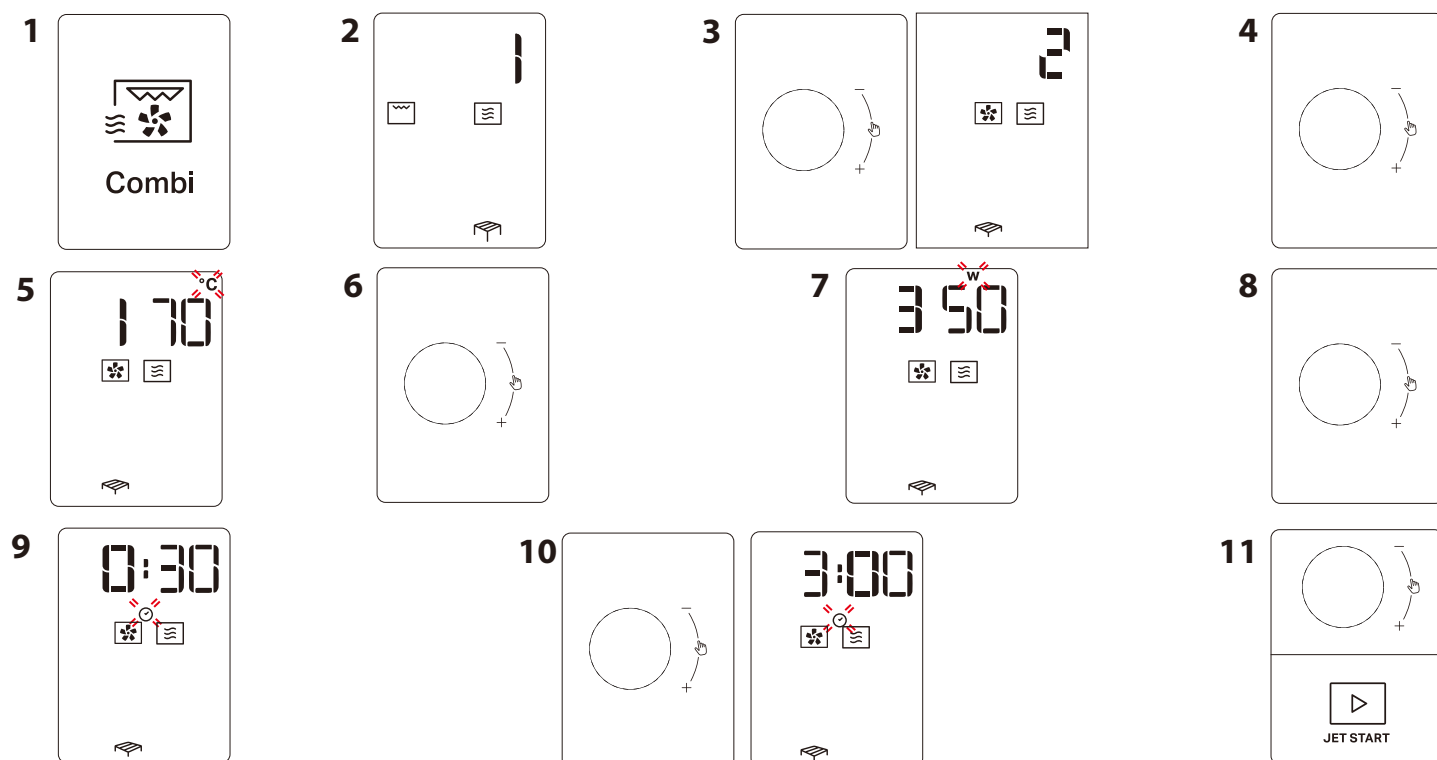
NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE	ACCESSOIRES
650 W	Légumes	 Grille haute
500 W	Volaille	
350 W	Poisson	
160 W	Viande	
90 W	Gratin de fruits	

VOYANTS :



COMBI (MO + FC)


Cette fonction combine la cuisson Micro-ondes et Air pulsé, vous permettant de préparer des plats cuits au four en moins de temps. Combi (Micro-ondes + Air pulsé) vous permet de cuisiner des plats comme des volailles rôties, des pommes de terre entières, des lasagnes, du poisson. Viandes rôties et cakes aux fruits, confiseries et pâtisseries. Par exemple, pour griller des aliments à une puissance de 350 W, 170°C pendant 3 minutes :



1. Appuyez sur le bouton Combi.
2. 1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton sur la fonction 2 Combi-FC.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. 170°C est le réglage par défaut.
6. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
7. 350 W est le réglage par défaut.
8. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
9. 0:30 est le réglage par défaut.
10. Tournez le bouton pour régler la durée sur 3 minutes.
11. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes lorsque la fonction est en marche, car cela entraîne une baisse de température.
- Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont compatibles micro-ondes et résistent au four lorsque vous utilisez cette fonction.
- Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes.
- Utilisez la grille du bas pour mettre les aliments afin de permettre à l'air de circuler correctement autour des aliments.

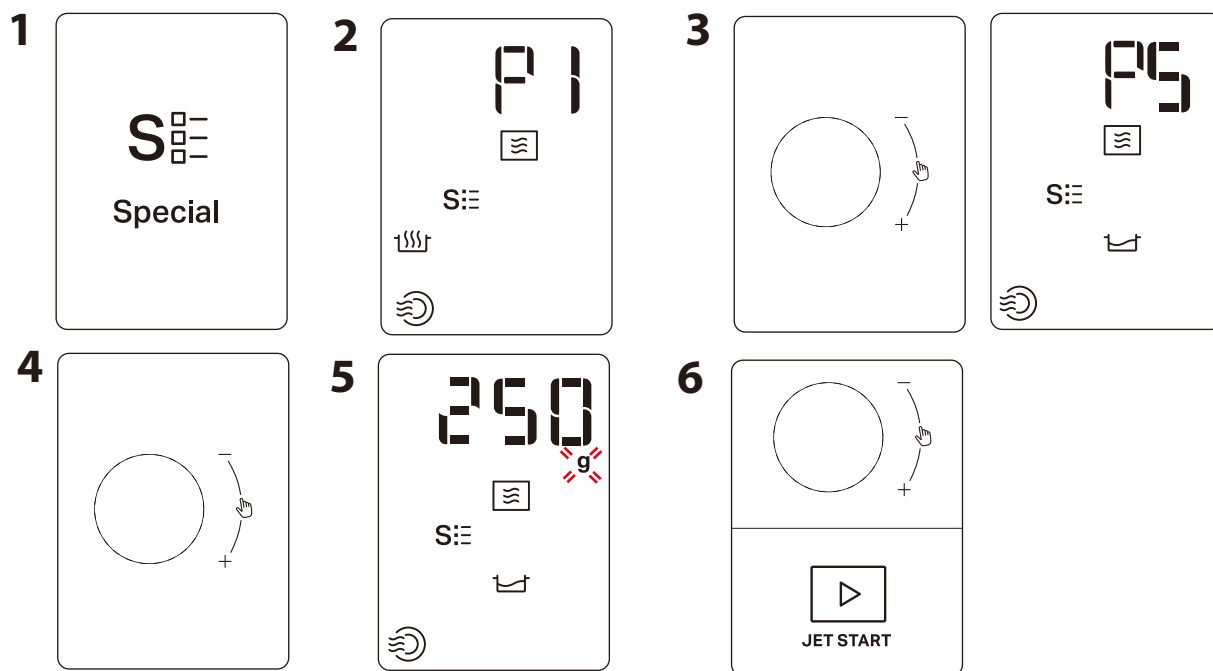
FC+MO	UTILISATION SUGGÉRÉE	ACCESSOIRES
Température 160-200°C / 5°C		
350W	Volaille, pommes de terre entières, lasagnes, poisson	 Gille basse
160W	Viande rôtie et cakes aux fruits	
90W	Bonbons et pâtisseries	

VOYANTS :



SPÉCIAL

Le menu Spécial est un bouton pratique qui contient différentes fonctions prenant en charge le processus de cuisson. Permettant de faire des yaourts, le levage de pâte, ramollir le beurre, la glace et les fromages crémeux, etc. Par exemple pour ramollir 250 g de beurre avec le modèle MWF 259 :



1. Appuyez sur le bouton Spécial.
2. P1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton sur P5.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. 250 g est le réglage par défaut.
6. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions pour le yaourt :

Ingrédients :

- 600 ml de lait entier frais ou UHT.
- 50 g de sucre et 15 g de levain (yaourt nature) (l'étiquette doit indiquer que le produit contient une culture vivante).

Accessoire :

- Gobelets individuels pour une contenance totale de 1 litre.
- Une casserole de taille moyenne.

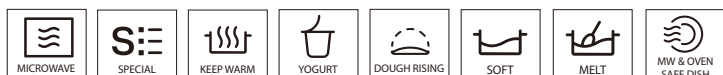
Procédure :

- Désinfectez les contenants de yaourt en les rinçant à l'eau bouillante.
- Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit proche de l'ébullition (à environ 70°C, si vous utilisez du lait UHT, évitez simplement de le chauffer).
- Une fois que vous avez atteint la température cible, retirez du feu puis attendez que le lait refroidisse (à environ 25°C).
- Jetez toute « peau » qui aurait pu se former sur le lait.
- Lorsque le lait a atteint la bonne température, mélangez le lait avec le sucre et le levain (yaourt nature).
- Bien mélanger mais doucement, ne pas incorporer trop d'air (si trop d'air est mélangé, la culture commence à se développer lentement).
- Versez le mélange dans les récipients propres, couvrez-les d'un couvercle et placez-les au centre de l'enceinte.
- Appuyez sur le bouton Spécial, tournez le bouton sur P1 ou P3 (voir tableau précédent) puis appuyez sur le bouton Jet start.
- Ne remuez pas le yaourt pendant cette période.
- Lorsque la cuisson est terminée, sortez les récipients de l'enceinte et mettez au réfrigérateur avant de servir.
- Pour maintenir une culture, conservez une petite portion de yaourt dans un récipient propre et hermétique (mais après plusieurs cycles, la force des cultures diminue). Elle se conserve deux à trois semaines au réfrigérateur.














Conseils et suggestions pour faire lever la pâte :

1. Mettez 200 ml d'eau dans un récipient compatible micro-ondes à l'intérieur de l'enceinte.
2. Appuyez sur le bouton Spécial, tournez le bouton sur P2 ou P4 (voir le tableau) puis appuyez sur Jet Start pour humidifier et réchauffer la température de l'enceinte pendant 5 minutes.
3. Après 5 minutes, l'écran affiche « ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) », mettez la pâte avec le récipient dans l'enceinte très rapidement afin de conserver la vapeur et la température, refermez la porte.
4. Appuyez sur le bouton Jet Start pour démarrer le cycle de cuisson.

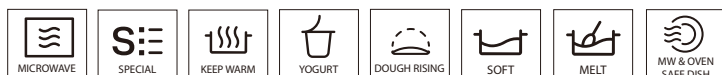
VOYANTS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



- Par exemple, pour une pâte à pizza, mettez de l'eau à 37°C directement dans le récipient et dissolvez la levure dans l'eau, ajoutez 250 g de farine, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, 2 g de sel. Pétrissez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte. Cette fonction peut être utilisée avec n'importe quelle autre recette de pâte.
- Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons d'utiliser cette fonction pour lever 250-500 g de pâte.

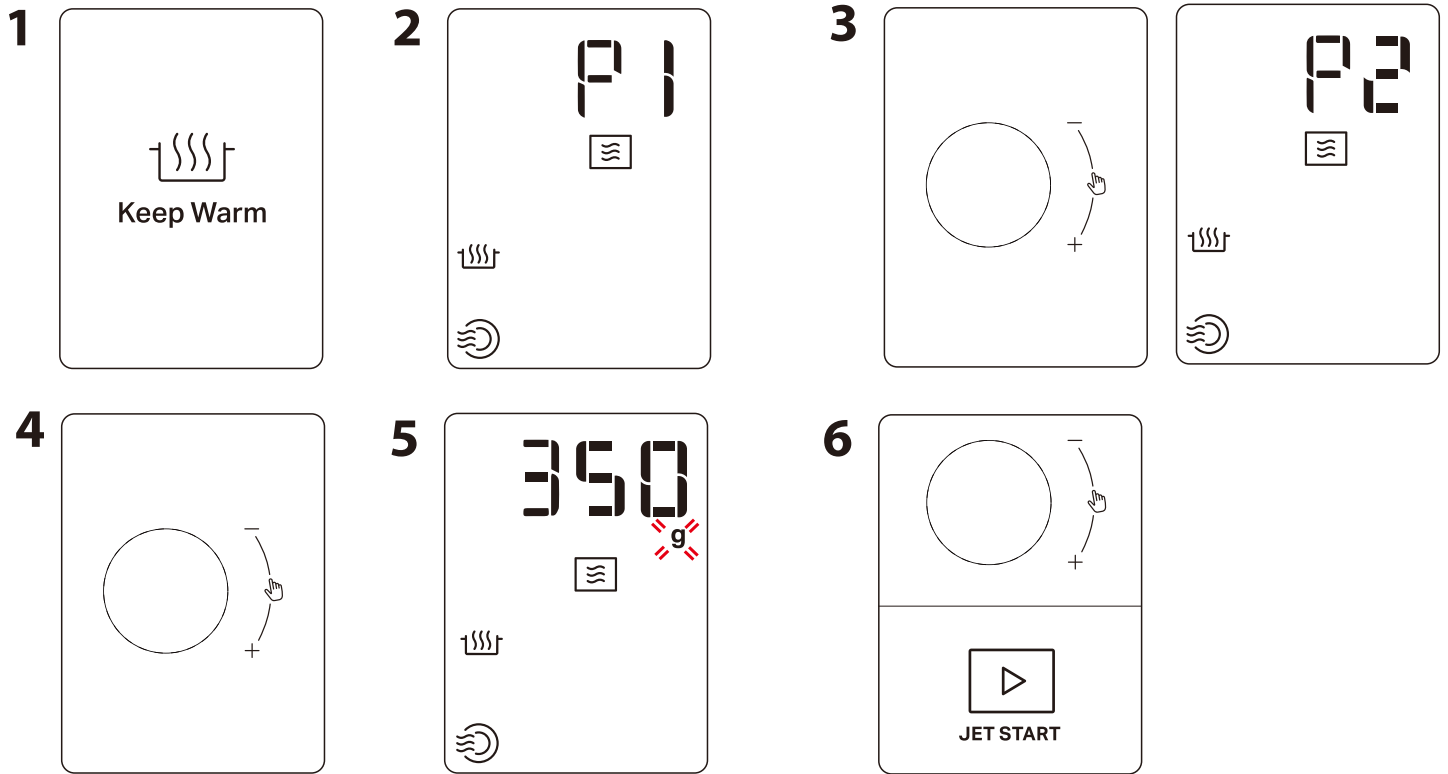
CATÉGORIE D'ALIMENTS		MWF 255	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES
	Maintien au chaud de rôti de bœuf	-	-	P1	600-1400 g	 (Non fourni)
	Maintien au chaud de pizza	-	-	P2	300-800 g	
	Yaourt	P1	P1	P3	Voir les conseils pour le yaourt.	
	Levage de pâte	P2	P2	P4	Voir les conseils pour la levée de pâte.	
	Ramollir le beurre	P3	P3	P5	50g- 500g /50g	
	Ramollir la glace	P4	P4	P6	100- 1000 /50g	
	Ramollir le fromage crémeux	P5	P5	P7	50g- 500g /50g	
	Ramollir le jus congelé	P6	P6	P8	250ml - 1L /250ml	
	Faire fondre du beurre	P7	P7	P9	50g- 500g /50g	
	Faire fondre le chocolat en morceaux	P8	P8	P10	100g- 500g /50g	
	Faire fondre du fromage	P9	P9	P11	50g- 500g /50g	
	Faire fondre des guimauves	P10	P10	P12	100- 500g /50g	

VOYANTS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



MAINTIEN AU CHAUD (MWF 255 ET MWF 258 UNIQUEMENT)


La fonction Keep Warm (maintien au chaud) sert uniquement pour garder au chaud le rôti de bœuf et la pizza. Par exemple pour maintenir chaud une 350 g pizza avec le modèle MWF 255 :



1. Appuyez sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud).
2. P1 est le réglage par défaut.
3. Tournez le bouton sur P2.
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. 350 g est le réglage par défaut.
6. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions :

- Ne laissez pas les aliments reposer dans le four plus d'une heure après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

	CATÉGORIE D'ALIMENTS	POIDS	ACCESSOIRES
P1	Rôti de bœuf	600-1400 g	 MW SAFE DISH (Non fourni)
P2	Pizza	300-800 g	

VOYANTS :



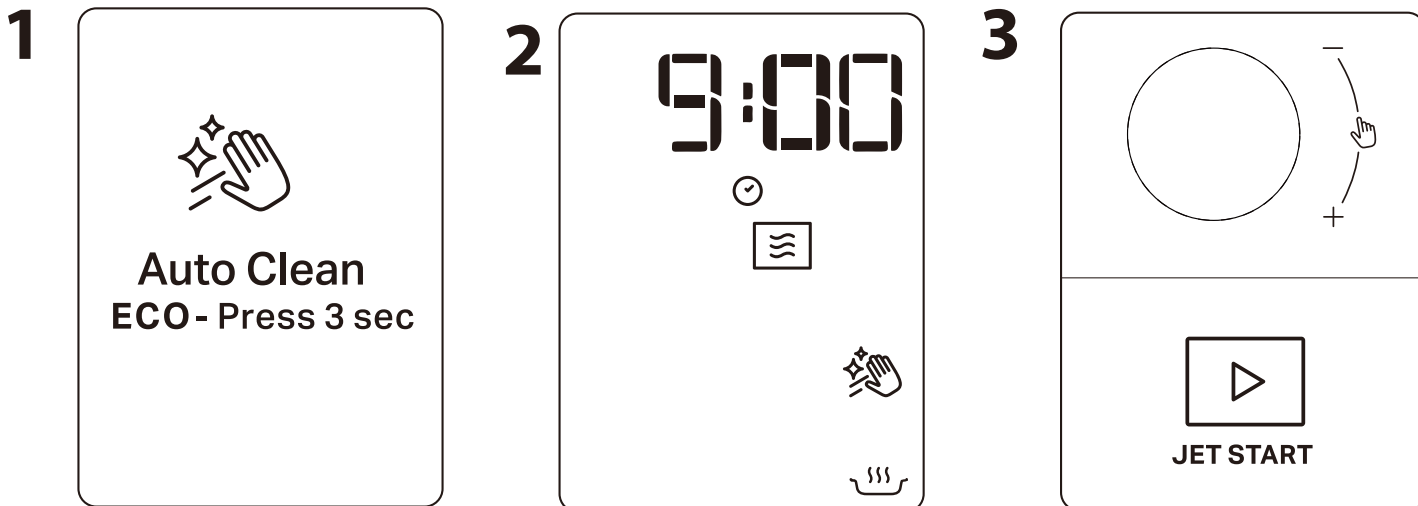
NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Le cycle de nettoyage automatique vous aidera à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs. La durée est de 13 minutes et ne peut pas être modifiée.

AVANT DE DÉMARRER LE CYCLE :

Mettez 250 ml d'eau à température ambiante dans un récipient compatible micro-ondes ou dans le fond du cuiseur vapeur, selon votre modèle. Placez le récipient dans l'enceinte.

POUR DÉMARRER LE CYCLE :



1. Appuyez sur le bouton Auto Clean (Nettoyage automatique).
2. 9:00 est le réglage par défaut.
3. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer le nettoyage.

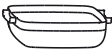

LORSQUE LE CYCLE EST TERMINÉ :

1. Appuyez sur le bouton Stop, ouvrez la porte.
2. Retirez le récipient.
3. Utiliser un chiffon ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures.



Conseils et suggestions :

- Pour un meilleur résultat de nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient compatible micro-ondes avec un diamètre de 17-20 cm et une hauteur inférieure à 6,5 cm.
- Le récipient sera chaud à la fin du cycle de nettoyage, il est donc recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du micro-ondes.
- Pour un meilleur effet nettoyant et pour éliminer les odeurs désagréables, ajoutez du jus de citron à l'eau.
- L'élément gril n'a pas besoin d'être nettoyé car la chaleur intense brûle les projections. Mais la paroi en dessous peut nécessiter un nettoyage régulier. Cela doit être fait avec un chiffon doux et humide avec un détergent doux.

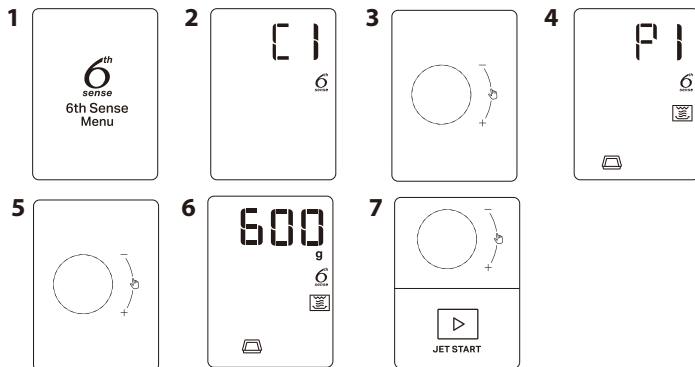
ACCESSOIRES	
MWF 255 / MWF 259	MWF 258
Fond du cuiseur vapeur 	 MW SAFE DISH (Non fourni)

VOYANTS (DÉPEND DE VOTRE MODÈLE) :



MENU 6ÈME SENS

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet d'avoir un résultat de cuisson optimal. Le micro-ondes calcule automatiquement le niveau de puissance micro-ondes nécessaire et le temps nécessaire pour obtenir le meilleur résultat possible dans les plus brefs délais. Placez les aliments sur un plat compatible micro-ondes ou sur un plat compatible MO ou un plat Crisp sur grille haute ou grille basse, (selon l'indication fournie pour chaque recette). Par exemple pour cuire un gâteau prêt à l'emploi avec le modèle MWF 259 :







1. Appuyez sur le bouton Menu 6è Sens.
2. C1 affiché à l'écran.
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
4. P1 affiché à l'écran.
5. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
6. 600 g affiché à l'écran.
7. Appuyez sur le bouton OK ou Jet Start pour lancer la cuisson.

Remarque :

Après avoir chauffé des aliments pour bébés ou des liquides dans un biberon ou une tasse pour micro-ondes, secouez/remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

- Retirer les tétines (des biberons) et les couvercles (pour les pots)
- Agiter après avoir réchauffé
- Laisser les aliments reposer pendant un moment
- Agiter à nouveau le produit
- Vérifier la température
- Servir à environ 30-40°C (aliments solides) ou environ 37 °C (lait)

Les modèles MWF 258 et MWF 259 se rapportent au tableau ci-dessous :

CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
C1 Pratique						
Gâteau prêt à l'emploi	P1	P1	600g	Moule à gâteau compatible MO (non fourni) 	Gâteau prêt à l'emploi	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre le mélange dans le moule à gâteau et placer celui-ci dans l'enceinte. - A la fin de la cuisson, le sortir et le laisser refroidir un moment avant de servir.
Pizza fine surgelée	P2	P2	350g	Plat Crisp  Poignée Crisp 	Pizza fine surgelée	<ul style="list-style-type: none"> - Après avoir retiré l'emballage, placer le produit sur le plat Crisp. - À la fin de la cuisson, laisser reposer le produit quelques minutes avant de servir.
C2 Petit-déjeuner						
Toast	P1	P1	40-80 g/40 g	Grille haute 	Tranches de pain de 20 g chacune	<ul style="list-style-type: none"> - Placer les produits directement sur la grille haute. - Cuire. - Retourner lorsque nécessaire.

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Porridge d'avoine	P2	P2	1-4 portions / 1 portion	 (Non fourni)	160 g d'avoine, 320 g de lait, sel,	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger tous les ingrédients. - Cuire. - Remuez fortement lorsque nécessaire. - Le lait doit être réfrigéré, sinon utiliser un verre plus grand.
Bacon	P3	P3	50-150 g/25 g	 	Tranches de bacon	<ul style="list-style-type: none"> - Placer les tranches de bacon à plat sur le plat Crisp.
Œufs au plat	P4	P4	1-4 portions / 1 portion		1 portion : 1 œuf,	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le plat Crisp dans l'enceinte afin d'effectuer le préchauffage. - Une fois terminé, casser les œufs sur le plat Crisp et mettre dans l'enceinte du four.
Bacon et œufs	P5	P5	1-4 portions / 1 portion		1 portion : 1 œuf et 25 g de tranches de bacon	<ul style="list-style-type: none"> - Placer les tranches de bacon à plat sur le plat Crisp les cuire. - Lorsque nécessaire, ouvrir la porte et casser les œufs sur le plat Crisp par-dessus le bacon. Puis remettre dans l'enceinte du four.
Saucisses	P6	P6	100-400 g / 100 g		Saucisses	<ul style="list-style-type: none"> - Piquer les saucisses avec une fourchette. - Placer les saucisses sur le plat Crisp et mettre dans l'enceinte du four. - Cuire. - Lorsque nécessaire, retourner le produit et poursuivre la cuisson.
Lardons croustillants avec œufs cocotte	P7	P7	1 recette		150 g de bacon, 8 œufs, sel poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Placer les tranches de bacon sur le plat Crisp. - Cuire Lorsque nécessaire, ouvrir la porte et casser les œufs sur le plat Crisp par-dessus le bacon et saler et poivrer. - Puis remettre dans l'enceinte du four. - Cuire.
Toast au jambon et aux œufs	P8	P8	1 recette		4 œufs, 50 g de jambon fumé, 8 tranches de pain, sel poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Battre les œufs et le sel avec le jambon et mettre dans le plat Crisp. - Cuire. - On obtient une fine omelette. - Couper l'omelette en 4 carrés. - Mettre chaque carré dans deux tranches de pain, placer dans le plat Crisp et remettre dans l'enceinte. - Cuire.
Champignons et oignons cendrés	P9	P9	1 recette		400 g de pommes de terre fraîches râpées, 100g de champignons frais, 60 g d'oignons, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Râper finement les pommes de terre et presser légèrement avec vos mains pour enlever l'excès d'eau. - Ajouter le reste des ingrédients finement haché. - Former des tas avec une cuillère sur le plat Crisp préalablement huilé, puis appuyer doucement avec les doigts pour obtenir des disques.
Omelette au jambon et fromage	P10	P10	1 recette	 	8 œufs, 70 g de gruyère râpé, 60 g de jambon, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le plat Crisp dans l'enceinte afin d'effectuer le préchauffage. - Mélanger les œufs, le sel, le poivre et les herbes dans un bol de taille moyenne et fouetter jusqu'à obtenir une consistance homogène et mousseuse, environ 1 minute. - Badigeonner le plat Crisp de beurre ou d'huile d'olive - Placer le mélange d'œufs dans le plat Crisp - Faire cuire. - On obtient une omelette. Sortir le plat Crisp et, à l'aide d'une spatule en silicone, décoller les bords de l'omelette de la poêle, secouer la poêle pour vous assurer qu'elle ne colle pas. - Mettre le jambon et le fromage dans une moitié et repliez la partie opposée de l'omelette afin de recouvrir le jambon et le fromage. - Remettre le plat Crisp au four et lancer la cuisson.

C3 Repas complets









INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Saumon aux légumes	P1	P1	1 recette	 (Non fourni)	300 g de saumon coupé en tranches de 3 cm d'épaisseur, 150 g de tomates, 100 g de pommes de terre, 100 g de chou-fleur, huile, sel, jus de citron	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre le saumon et les légumes préalablement assaisonnés d'huile, de sel, de poivre et de jus de citron. - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - Après la cuisson, retirer le couvercle en faisant attention à ne pas se brûler.
Poisson et pommes de terre	P2	P2	200-500 g/ 50 g		Filets de poisson, pommes de terre, huile EVO, sel, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Placer les filets et les pommes de terre assaisonnées (utiliser des moitiés de pommes de terres et un demi poisson) - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - Après la cuisson, retirer le couvercle en faisant attention à ne pas se brûler.
Poulet, riz au curry et petits pois		P3	1 recette		200 g de blanc de poulet, 200 g de riz basmati, 600 ml de bouillon de légumes, 50 g de petits pois, 1 cuillère à soupe de curry vert.	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger dans le cuiseur vapeur. - Couvrir, cuire et remuer lorsque nécessaire - Laisser reposer le produit 4-5 minutes après cuisson.
Pâtes bolognaises toutes-prêtes		P4	1 recette		500 g de sauce bolognaise, 350 g de pâtes courtes (rigatoni, mezzemaniche, caserecce), 300ml d'eau, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger dans le cuiseur vapeur. - Couvrir et commencer la cuisson. - Si nécessaire, mettre le temps de cuisson des pâtes, indiqué sur leur emballage. - Remuer lorsque nécessaire.
Couscous aux pois chiches et au poulet		P5	1 recette		100 g de pois chiches, 150 g de poulet coupé en lanières, 200ml d'eau, 100 g de couscous	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger. - Couvrir et après la cuisson, retirer le couvercle, remuer et servir.
Lentilles mijotées aux boulettes de viande		P6	1 recette		150 lentilles écossées, 400 g de bœuf haché, 400 g de tomates séchées, 500 ml de bouillon de légumes, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger le bœuf haché, saler et poivrer. - Façonner le mélange en boulettes de viande, d'environ 1 1/2 cuillères à soupe chacune. - Mettre les lentilles écossées, les tomates écrasées, le bouillon, le sel et le poivre dans le cuit-vapeur sans grille interne puis placer les boulettes de viandes dans le mélange. - Couvrir et cuire.
Poulet et pommes de terre	P3	P7	200-500 g/ 50 g		Filet de poulet sans os, pommes de terre, sel, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes. - Placer les pommes de terre et le filet de poulet sur le plat Crisp, saler et poivrer puis mettre de l'huile sur les pommes de terre uniquement avant d'enfourner le plat. - Cuire. - Lorsque nécessaire, retourner le produit
Œufs et asperges	P4	P8	1-4 portions / 1 portion		1 portion : 1 œuf, 100 g d'asperges	<ul style="list-style-type: none"> - Placer les asperges sur le plat Crisp et mettre dans l'enceinte du four. - Cuire. - Lorsque nécessaire, ouvrir la porte, ajouter les œufs sur les asperges en faisant attention à la température. - Remettre le plat Crisp dans l'enceinte du four et relancer la cuisson.
Quiche	P5	P9	1 lot (1025g)		1 pâte brisée déjà prête, de forme ronde (230 g), 100 g de lardons (non fumés), 100 g d'œufs mélangés, 200 g de crème pour cuisson, sel,	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre la pâte sur une table et utiliser un rouleau à pâtisserie pour l'aplatir. - Étaler la pâte (avec sa feuille de papier cuisson) sur le plat Crisp. - Couper l'excédent (qui dépasse des lèvres du moule) de papier avec une paire de ciseaux, et utiliser une fourchette pour marquer toute la surface de la pâte. - Répartir uniformément le bacon sur la surface de la pâte. - Fouetter vivement les œufs et la crème. - Verser délicatement le mélange dans la casserole et lisser la surface du liquide avec une spatule ou une fourchette. - Placez le plat Crisp dans l'enceinte.

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Quiche végétarienne	P6	P10	1 lot (1025g)	Plat Crisp  Poignée Crisp 	2 pâte brisée déjà prête, de forme ronde (230 g), 150 g de courgettes, 100 g de petites tomates, 250 g de crème végétale, sel, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre la pâte sur une table et utiliser un rouleau à pâtisserie pour l'aplatir. - Étaler la pâte (avec sa feuille de papier cuisson) sur le plat Crisp. - Couper l'excédent (qui dépasse des lèvres du moule) de papier avec une paire de ciseaux, et utiliser une fourchette pour marquer toute la surface de la pâte. - Couper les courgettes en tranches de 3 mm et les tomates en morceaux. Les répartir ensuite uniformément sur la surface de la pâte. - Mélanger la crème avec du sel et du poivre, puis la verser et lisser la surface du liquide avec une spatule ou une fourchette. - Placez le plat Crisp dans l'enceinte.
Lasagnes surgelées	P7	P11	600g	Plat compatible MO sur grille basse 	Lasagnes surgelées prêtes à cuire	<ul style="list-style-type: none"> - Placer les lasagnes surgelées avec leur plat compatible micro-ondes au centre de la grille. - Laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
Lasagnes fraîches	P8	P12	1000g		150 g de pâtes 400 g de bolognaise à la viande 50 g de parmesan 250 g de béchamel sel	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre une couche de pâtes, la recouvrir totalement de sauce bolognaise, puis recouvrir de béchamel et de parmesan. - Renouveler l'opération sur 6 couches. - Après cuisson, laisser reposer quelques minutes avant de servir.
Pizza maison	P9	P13	900g	Plat Crisp sur grille Bas   Poignée Crisp 	150 g de farine, 10 g de levure fraîche, 100 ml d'eau 120g de tomate 70g de mozzarella, 15 g d'huile	<ul style="list-style-type: none"> - Dissoudre la levure dans de l'eau à 37°C. Ajouter la farine, le sel et l'huile et créer une pâte (10 min). - Laisser reposer 30 à 60 min, recouvert et à température ambiante. - Placer dans le plat Crisp huilé, recouvrir de tomate, mozzarella et origan, placer le plat Crisp sur la grille.
C4 Sain/végétarien						
Soupe de légumes	P1	P1	4 portions	 (Non fourni)	200 g de pommes de terre en cubes, 100 g de brocolis, 1 tomate mûre coupée en cubes, 200 ml eau, sel poivre, parmesan, huile EVO	<ul style="list-style-type: none"> - Dans un plat compatible MO, mélanger tous les ingrédients sauf le fromage. - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - Cuire. - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, broyer les ingrédients avec un mixeur et servir encore chaud, en ajoutant du fromage et de l'huile EVO sur le dessus.









INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Pommes de terre au four	P2	P2	1-4 portions / 1 portion	 (Non fourni)	1 kg de pommes de terre de taille moyenne non épluchées, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Laver, sécher et percer les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. - Les mettre ensuite dans un plat compatible MO. - Cuire et retourner lorsque nécessaire. - A la fin du temps de cuisson, laisser les pommes de terre refroidir
Soupe de poireaux, courgettes et artichauts juifs	P3	P3	4 portions		Poireaux 100 g, courgettes 100 g, artichauts juifs 100 g, 1 litre de bouillon de bœuf.	<ul style="list-style-type: none"> - Broyer tous les ingrédients très finement à l'aide d'un mixeur et les mettre dans un plat compatible MO. - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - Cuire et remuer lorsque nécessaire. - En fin de cuisson, laisser reposer le produit 5 min, puis le filtrer. Faire attention à la température lors de la sortie.
Soupe de lentilles corail et curcuma	P4	P4	4 portions		150 g de lentilles rouges séchées, 1 litre de bouillon de légumes, 2 cuillères à soupe de sauce soja, 1 cuillère à café de curcuma, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre tous les ingrédients dans un plat compatible MO. - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - Après le temps de cuisson, laisser reposer le produit 5 min. Faire attention à la température lors de la sortie.
Soupe à l'oignon	P5	P5	4 portions		400 g d'oignons blancs, 1 litre de bouillon de légumes, 1 feuille de laurier, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Broyer les oignons en files tranches à l'aide d'un mixeur et les mettre dans un plat compatible MO. - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - Cuire et remuer lorsque nécessaire. - En fin de cuisson, laisser reposer le produit 5 min, puis le filtrer. Faire attention à la température lors de la sortie.
Patates douces (entières)	P6	P6	1-4/1		Patates douces	<ul style="list-style-type: none"> - Laver, sécher et piquer à la fourchette les pommes de terre, les mettre dans un cuiseur vapeur. - Mettre 100 ml d'eau dans le fond du cuiseur vapeur avant la cuisson - Cuire et retourner lorsque nécessaire. - Laisser les pommes de terre reposer quelques minutes après cuisson.
Pommes de terre rôties au fromage	P7	P7	1 recette	Plat Crisp  Poignée Crisp 	600 g de pommes de terre épluchées, 100 g de cheddar, 1 cuillère à soupe de ciboulette, sel, poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Éplucher les pommes de terre. - Les couper en deux dans la longueur. - Creuser l'intérieur avec un petit couteau et placer les pommes de terre sur le plat Crisp. - Cuire mélanger le fromage et les autres ingrédients et les insérer dans les cavités des pommes de terre lorsque nécessaire. - Disposer les pommes de terre sur le plat Crisp et commencer la cuisson.
Courgettes farcies façon Veggy	P8	P8	1 recette		4 grosses courgettes, 1 carotte, 1 cuillère à soupe de câpres, 1 tomate, huile d'olive, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Couper les courgettes en deux dans le sens de la longueur. - Creuser l'intérieur avec une cuillère. - Dans un bol mélanger tous les ingrédients et insérer dans la cavité obtenue. - Disposer les courgettes sur le plat Crisp.
Rouleaux d'aubergines à la menthe et à la tomate	P9	P9	1 recette		150 g de tranches d'aubergines, 100 g de tomates fraîches, 1 bouquet de basilic, 1 bouquet de menthe 100 g de fromage fumé, sel, poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Couper les aubergines en tranches d'environ 2 mm. - Couper les autres ingrédients en morceaux et faire la farce. - Rouler les tranches d'aubergine avec la farce à l'aide d'un cure-dent pour les maintenir ensemble Saupoudrer d'huile d'olive, saler et poivrer et déposer sur le plat Crisp.

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Pommes de terre au four, feta et ciboulette	<i>P10</i>	<i>P10</i>	1 recette	Plat Crisp  Poignée Crisp 	3 grosses pommes de terre, 200 g de feta fraîche, 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée,	<ul style="list-style-type: none"> - Frotter les pommes de terre, bien les sécher et les piquer partout avec les dents d'une fourchette. - Couper les pommes de terre en deux, creuser l'intérieure puis placer sur le plat Crisp. - Selon le besoin, ajouter de la feta dans les cavités des pommes de terre puis assaisonner avec de la ciboulette. - Disposer les pommes de terre sur le plat Crisp et commencer la cuisson.
Burgers à base de plantes	<i>P11</i>	<i>P11</i>	100-400 g/ 100 g	Grille haute 	burger végétal de 100 g pièce	<ul style="list-style-type: none"> - Placer les produits sur la grille haute. Cuire et retourner lorsque nécessaire
C5 Poisson/ruits de mer						
Filets de poisson blanc	<i>P1</i>	<i>P1</i>	150-500 g/ 50 g	Plat Crisp  Poignée Crisp 	Filet de poisson blanc	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le filet de poisson sur le plat Crisp et mettre dans l'enceinte du four. - Cuire. - Lorsque nécessaire, retourner le produit
Filets de cabillaud panés aux herbes et au curry	<i>P2</i>	<i>P2</i>	1 recette		400 g de filets de cabillaud, 30 g de chapelure, 2 cuillères à soupe de mélange d'herbes, 50 ml d'huile de tournesol, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Dans un bol, mélanger la chapelure avec les herbes, l'huile, le sel et le poivre. - Placer le mélange sur les filets et presser pour coller. Disposer les filets sur les plats Crisp légèrement huilés.
Brochettes de saumon et champignons avec glaçage Teryaki	<i>P3</i>	<i>P3</i>	1 recette		500 g de filet de saumon frais, 150g de champignons de Paris frais, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger le sel et le poivre. Couper le saumon en cubes de 1,5 pouces. - A l'aide de brochettes en bambou, ajouter 3 morceaux de saumon avec 3 champignons en alternant les deux. - Saupoudrer les brochettes avec l'assaisonnement.
Rouleaux de saumon et courgettes au gingembre	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1 recette		250 g de filet de saumon tranché, 100 g de courgettes en tranches, 30 g de gingembre frais râpé, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Couper les courgettes en tranches très fines dans le sens de la longueur à l'aide d'un coupe-patate. Badigeonner les lanières de courgettes des deux côtés d'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre. - Placer le filet de saumon en tranche et le gingembre râpé sur les tranches de courgettes, puis rouler le tout doucement. - Badigeonner les rouleaux d'huile et les placer sur le plat Crisp.
Gambas au beurre d'ail et à la coriandre	<i>P5</i>	<i>P5</i>	1 recette		600 g de gambas, 100 g de beurre, 2 gousses d'ail hachées, 1 cuillère à soupe de persil haché, 1 bâton de coriandre, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Gambas décortiqués avec la tête. Couper les autres ingrédients et mélanger le tout. - Saupoudrer les gambas avec l'assaisonnement.
Poisson entier	<i>P6</i>	<i>P6</i>	500g	Plat compatible MO sur grille basse  	Poisson entier, huile, sel, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre le poisson entier dans un pyrex et assaisonner avec de l'huile, du sel et du poivre.
C6 Viande et volaille						
Bolognaise à la viande	<i>P1</i>	<i>P1</i>	1 recette	 (Non fourni)	300 g de viande hachée, 340g de tomates, sel, huile, basilic frais	<ul style="list-style-type: none"> - Dans un plat compatible MO, mettre tous les ingrédients et bien mélanger. - Cuire et remuer lorsque nécessaire. - Laisser les aliments reposer quelques minutes après cuisson








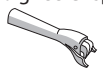




INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Filet de poulet et bacon	P2	P2	200-500 g/ 50 g	Plat Crisp 	filets de poulet sans os, tranches de bacon	<ul style="list-style-type: none"> - Rouler un filet de poulet avec une tranche de bacon et disposer sur le plat Crisp. - Placer le plat Crisp dans l'enceinte du four. - Cuire. - Lorsque nécessaire, retourner le produit
Filet de poulet	P3	P3	150-500 g/ 50 g	Poignée Crisp 	Filet de poulet sans os	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le filet de poulet sur le plat Crisp et mettre dans l'enceinte du four. - Cuire Lorsque nécessaire, retourner le produit.
Burgers	P4	P4	100-400 g/ 100 g		Burgers	<ul style="list-style-type: none"> - Placer le plat Crisp dans l'enceinte afin d'effectuer le préchauffage. - Une fois terminé, placer les burgers sur le plat Crisp et mettre dans l'enceinte du four. - Cuire Lorsque nécessaire, retourner le produit.
Rouleaux de poulet au jambon et au fromage	P5	P5	1 recette		8 cuisses de poulet désossées, 60 g de tranches de jambon, 8 tranches de cheddar, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Aplatir la cuisse de poulet avec un plat. - Couvrir chaque cuisse d'une tranche de jambon et d'une tranche de fromage, assaisonner de sel et de poivre et rouler serré. - Attacher le rouleau avec de la ficelle de cuisine ou le fixer avec des cure-dents. - Disposer les rouleaux sur le plat Crisp et assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre. - Cuire. - Si nécessaire, retourner le produit.
Souvlaki de porc au tzatziki	P6	P6	1 recette		500 g d'épaule ou de cuisse de porc en cubes, 200 g de yaourt grec frais, 1 cuillère à soupe d'origan, 1 concombre râpé.	<ul style="list-style-type: none"> - Couper la viande en cubes d'environ un pouce - Assaisonnez la viande d'huile, de sel et d'origan et la mettre sur des brochettes de bambou (7 cubes par brochette) Graisser le plat Crisp et disposer les brochettes. - Cuire. - Lorsque nécessaire retourner le produit. - Pendant la cuisson, assaisonner le yaourt d'huile, de sel, de poivre et d'origan et servir cette sauce avec la viande.
Boulettes de viande à la marocaine	P7	P7	1 recette	Plat Crisp  Poignée Crisp 	400 g de bœuf maigre haché, 1/2 cuillère à café de cumin, 1 cuillère à soupe de persil haché, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. - Façonner le mélange en boulettes de viande, d'environ 1 1/2 cuillères à soupe chacune. - Placer les boulettes de viande sur le plat Crisp. - Cuire. - Lorsque nécessaire, retourner les aliments
Burgers au poulet et oignons caramélisés	P8	P8	1 recette		500 g de blanc de poulet, 2 oignons rouges émincés, 1 cuillère à café de sucre de canne, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillères à soupe de sauce de soja, 1 cuillère à soupe de basilic haché, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Broyer le blanc de poulet, ajouter le basilic haché, le sel et le poivre. - Façonner le mélange en burgers. - Disposer les burgers sur le plat Crisp et dans les interstices disposer les oignons émincés, assaisonner de sucre, d'huile et de vinaigre, de sel et de poivre. - Cuire. - Lorsque nécessaire, retourner les aliments. - A la fin de la cuisson, servir les burgers avec les oignons dessus.
Poulet entier	P9	P9	800-1500 g/ 100 g	Plat compatible MO sur grille basse 	Poulet entier, sel, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre le poulet entier dans un pyrex et assaisonner d'huile, de sel et de poivre
Bœuf, rôti	P10	P10	800-1500 g/ 100 g	 	800 g de pulpe de bœuf maigre, poivre mélangé (broyé), sel de mer, 1 brin de thym, huile d'olive extra vierge.	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre le rôti de bœuf entier dans un pyrex et assaisonner d'huile, de sel et de poivre. - Cuire et retourner lorsque nécessaire.








INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Tarte au steak	P11	P11	1 recette	Plat Crisp sur grille Bas  Poignée Crisp 	200 g de farine, 100 g de beurre, 50ml d'eau, 400 g de bœuf maigre haché, 1 oignon, 1 carotte, 50 g de concentré de tomate, huile d'olive extra vierge, sel, poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger la farine et le sel dans un bol. - Couper finement le beurre froid et mettre dans le mélange de farine, en veillant à ce que chaque tranche de beurre soit bien enrobée. - Verser l'eau et remuer jusqu'à ce que la pâte forme une boule. - Mettre la pâte au réfrigérateur; saupoudrer votre plan de travail de farine et commencer à étaler. - Émincer finement l'oignon et la carotte. Mélanger le bœuf haché, l'oignon, la carotte, le concentré de tomate, l'huile d'olive, le sel et le poivre. utiliser 2/3 de la pâte pour tapisser le plat allant au four, puis déposer dessus le mélange. - Tapisser le reste de pâte et recouvrir le dessus de la tarte en refermant les bords et en pressant la pâte du bout des doigts. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
C7 Dessert et pâtisserie						
Gâteau au chocolat et aux poires	P1	P1	1 recette	Plat Crisp  Poignée Crisp 	100 g de cacao noir, 200 g de farine de blé, 200 g de beurre, 100 g de sucre de canne, 4 œufs, 20 g de levure chimique, 250 g de poires.	<ul style="list-style-type: none"> - Graisser et fariner le plat Crisp. - Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à les monter, ajouter les œufs et monter à nouveau. - Mélanger la farine, le cacao et la levure chimique puis ajouter le tout dans la mixture préalablement formée. - Peler, épépiner et trancher les poires. - Verser la mixture dans le plat Crisp préalablement préparé, mettre par-dessus les tranches de poires (la face coupée vers le bas) puis enfourner le plat.
Cheesecake léger citron vert et fraise	P2	P2	1 recette	Plat Crisp  Poignée Crisp 	400 g de pâte brisée, 500 g de fromage ricotta, 2 œufs, 100 g de sucre, 2 citrons verts, 200 g de fraises	<ul style="list-style-type: none"> - Tapisser le plat Crisp avec la pâte. - Placer la ricotta et le sucre dans le bol d'un batteur à gâteau et battre avec l'accessoire à palette à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance lisse. - Ajouter l'œuf, les citrons verts et les fraises, mélanger à basse vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. - Verser tout le mélange dans le plat Crisp sur la pâte brisée et lisser à la spatule.
Pain au bicarbonate de soude, aux graines de sésame et de tournesol	P3	P3	1 recette	Plat Crisp  Poignée Crisp 	300 g de farine de blé, 2 cuillères à café de bicarbonate de soude (environ 9 grammes), 200 ml d'eau, 15 g de graines de tournesol, 30 g de graines de sésame, sel.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger tous les ingrédients, en mettant de côté un tiers des graines de sésame et de tournesol qui seront mélangées ensemble pour être saupoudrées sur la pâte avant la cuisson. - Rouler la pâte et la façonner en cylindre. - Disposer sur le plat Crisp et parsemer de graines de sésame et de tournesol. - Laisser le produit reposer pendant quelques minutes après la cuisson.
Scones	P4	P4	560g	Plat Crisp  Poignée Crisp 	Farine 220 g, beurre 50g, lait 150 ml, bicarbonate de soude 10 g, sucre 5 g, sel 2 g, beurre sur plat Crisp	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger la farine, le sel, le sucre et le bicarbonate de soude. - Mettre dans la préparation le beurre à température ambiante puis mélanger jusqu'à obtenir une texture sableuse. - Mettre le lait sur le mélange et mélanger jusqu'à obtenir une pâte. - Terminer de former la pâte en utilisant les mains. - Créer une forme ronde et plate et placer sur le plat Crisp préalablement beurré et fariné. - Piquer la surface avec une fourchette et diviser la surface en 4 parties.
Cookies	P5	P5	200g	Plat Crisp sur grille Bas  Poignée Crisp 	Mélange à cookies prêt, 113 g de beurre ramolli, 1 grand œuf,	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger la pâte à cookies, le beurre ramolli et les œufs. - Déposer 5 biscuits sur le plat Crisp. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Gâteau éponge	P6	P6	900g	Plat à gâteau (non fourni) sur grille basse 	250 g de sucre 185 g d'œuf (sans la coquille) 250 g de farine de blé 15 g de levure chimique 75 gr de margarine 150 g d'eau froide papier sulfurisé	<ul style="list-style-type: none"> - Tapisser le fond du pyrex avec la feuille de papier sulfurisé. - Fouetter les œufs et le sucre. - Mélanger la farine et la levure chimique et les ajouter progressivement au mélange d'œufs. - Ajouter l'eau lentement tout en continuant à mélanger. Faire fondre et ajouter la margarine. Continuer à mélanger jusqu'à ce que le tout soit mélangé. - Verser le mélange dans le pyrex et faire cuire le gâteau. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
Tarte (par ex., tarte aux cerises)	P7	P7	1 recette	Plat Crisp sur grille Bas  Poignée Crisp 	200 g de farine, 180 g de sucre, 4 œufs, 200 g de cerise avec sirop, 120 g de beurre, 10 g de levure	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à les monter, ajouter les œufs et monter à nouveau. - Ajouter la farine et la levure. Déposer la pâte dans le plat Crisp et déposer sur la pointe les cerises avec leur sirop. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
Muffins	P8	P8	252g (9 unités * 28g)	Plat à muffins (non fourni) sur grille basse 	110 g de beurre, 115 g de sucre blanc, 100 g de mélange d'œufs 150 g de farine de blé, 5 g de levure chimique, 2 g sel	<ul style="list-style-type: none"> - Tous les ingrédients doivent être à température ambiante avant de commencer. - Battre ensemble le beurre et le sucre (jusqu'à ce que cela devienne mou et de couleur pâle et que tout le sucre soit incorporé au mélange). - Ajouter progressivement le mélange d'œufs. - Tamiser la farine, la levure chimique et le sel et mélanger. Peser environ 28 g du mélange au centre des cases de papier et les répartir uniformément sur le plat Crisp. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
Focaccia au romarin	P9	P9	1 recette	Plat Crisp sur grille Bas  Poignée Crisp 	200 g de farine, 140 ml d'eau, 50 ml d'huile d'olive extra vierge, 10 g de levure de bière, 2 g de sel, 1 brin de romarin.	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter de l'eau tiède à la levure dans le bol et remuer pour combiner. - Ajouter progressivement la farine, l'huile d'olive et le sel et continuer à mélanger la pâte pendant 5 à 10 minutes. - Laisser reposer 45 à 60 minutes dans un endroit chaud. - Retourner la pâte sur une surface farinée, étaler en un grand cercle ou rectangle (1/2 pouce d'épaisseur) et couvrir d'un morceau de film plastique graissé ; laisser la pâte continuer à lever pendant 20 minutes de plus. - Transférer la pâte dans un plat Crisp. - Utiliser vos doigts pour creuser des bosses à peine profondes sur toute la surface de la pâte. - Arroser uniformément d'une cuillère à soupe ou deux d'huile d'olive sur le dessus de la pâte et saupoudrer uniformément d'aiguilles de romarin frais et de sel de mer. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
Gâteau aux pommes	P10	P10	1 recette	Plat à gâteau (non fourni) sur grille basse 	200 g de farine, 180 g de sucre, 4 œufs, 400 g de pommes, 150 g de beurre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à les monter, ajouter les œufs et monter à nouveau. - Ajouter la farine et la levure. Déposer la pâte dans le plat Crisp et déposer dessus les pommes tranchées. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.

C8 Menu Bébé

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :




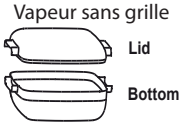






CATÉGORIE D'ALIMENTS	MWF 258	MWF 259	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Lait Réchauffer à partir de la température ambiante	P1	P1	100-500 ml / 50 ml	Biberon compatible MO (non fourni)		<ul style="list-style-type: none"> - Dans un verre ou un biberon compatible MO, mettre le lait stocké à température ambiante. - Retirer les tétines. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Après l'avoir réchauffé, le secouer. - Laisser reposer pendant un moment. - Agiter à nouveau le produit. - Vérifier la température avec la paume de votre main - Servir aux alentours de 37°C.
Lait Réchauffer à partir de la température du réfrigérateur	P2	P2	100-500 ml / 50 ml	Biberon compatible MO (non fourni)		<ul style="list-style-type: none"> - Dans un verre ou un biberon compatible MO, mettre le lait stocké à température du réfrigérateur. - Retirer les tétines. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Après l'avoir réchauffé, le secouer. - Laisser reposer pendant un moment. - Agiter à nouveau le produit. - Vérifier la température avec la paume de votre main - Servir aux alentours de 37°C.
Aliments pour bébés (mélangés)	P3	P3	100-300 g / 50g	Assiette compatible MO (non fournie)		<ul style="list-style-type: none"> - Dans une tasse compatible MO, mettre le produit (eau, lait ou bouillon) stocké à température ambiante sans couvercle Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton Jet start. - Après l'avoir réchauffé, le secouer. - Mélanger le produit avec les aliments déshydratés pour bébé. - Vérifier la température avec la paume de votre main - Servir aux alentours de 30-40°C.
Hygiène	P4	P4	1, 2 ou 3 verres	Verre compatible MO (non fourni)		<ul style="list-style-type: none"> - Placer dans l'enceinte du four les verres préalablement remplis de 100 ml d'eau. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Après le traitement, laisser refroidir les verres dans l'enceinte.

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :








Le modèle MWF 255 se rapporte au tableau ci-dessous :

CATÉGORIE D'ALIMENTS	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
C1 Pratique				
Toast	P1	40-80 g/ 40 g	Grille haute 	Tranches de pain de 20 g chacune - Placer les produits directement sur la grille haute. - Cuire. - Retourner lorsque nécessaire.
Porridge d'avoine	P2	1-4 portions / 1 portion	 (Non fourni)	160 g d'avoine, 320 g de lait, sel, - Mélanger tous les ingrédients. - Cuire. - Remuez fortement lorsque nécessaire. - Le lait doit être réfrigéré, sinon utiliser un verre plus grand.
C2 Petit-déjeuner				
Saumon aux légumes	P1	1 recette	 (Non fourni)	300 g de saumon coupé en tranches de 3 cm d'épaisseur, 150 g de tomates, 100 g de pommes de terre, 100 g de chou-fleur, huile, sel, jus de citron - Mettre le saumon et les légumes préalablement assaisonnés d'huile, de sel, de poivre et de jus de citron. - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - Après la cuisson, retirer le couvercle en faisant attention à ne pas se brûler.
Poisson + pommes de terre	P2	200-500 g/ 50 g		200 g de filets de poisson, 200 g de pommes de terre, huile EVO, sel, poivre - Mettre les filets de poisson et les pommes de terre assaisonnées. (Utiliser des moitiés de pommes de terre et un demi poisson) - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - Après la cuisson, retirer le couvercle en faisant attention à ne pas se brûler.
Poulet, riz au curry et petits pois	P3	1 recette	 Lid Bottom	200 g de blanc de poulet, 200 g de riz basmati, 600 ml de bouillon de légumes, 50 g de petits pois, 1 cuillère à soupe de curry vert. - Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger dans le cuiseur vapeur. - Couvrir, cuire et mélanger lorsque nécessaire laisser reposer le produit 4-5 minutes après cuisson.
Pâtes bolognaise toutes-prêtes	P4	1 recette		500 g de sauce bolognaise, 350 g de pâtes courtes (rigatoni, mezzemaniche, caserecce) 300ml d'eau, sel et poivre. - Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger dans le cuiseur vapeur. - Couvrir et commencer la cuisson. - Si nécessaire, mettre le temps de cuisson des pâtes, indiqué sur leur emballage. - Remuer lorsque nécessaire.
Couscous aux pois chiches et au poulet	P5	1 recette		100 g de pois chiches, 150 g de poulet coupé en lanières, 200 ml d'eau, 100 g de couscous - Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger. - Couvrir et après la cuisson, retirer le couvercle, remuer et servir.
Lentilles mijotées aux boulettes de viande	P6	1 recette		150 lentilles vertes séchées, 400 g de bœuf haché, 400 g de tomates concassées, 500 ml de bouillon de légumes, sel et poivre. - Mélanger le bœuf haché, saler et poivrer. - Façonner le mélange en boulettes de viande, d'environ 1 1/2 cuillères à soupe chacune. Mettre les tomates concassées, le bouillon, le sel et le poivre dans le cuiseur vapeur sans la grille interne et placer les boulettes de viande dans le mélange. - Mettre les lentilles écosées, les tomates écrasées, le bouillon, le sel et le poivre dans le cuit-vapeur sans grille interne puis placer les boulettes de viandes dans le mélange. - Couvrir et cuire.
Lasagnes surgelées	P7	600g	Plat compatible MO sur grille basse	Lasagnes surgelées prêtes à cuire - Placer les lasagnes surgelées avec leur plat compatible micro-ondes au centre de la grille. - Laisser reposer le produit quelques minutes après cuisson.
Lasagnes fraîches	P8	1000g	 	150 g de pâtes 400 g de bolognaise à la viande 50 g de parmesan 250 g de béchamel sel - Mettre une couche de pâtes, la recouvrir totalement de sauce bolognaise, puis recouvrir de béchamel et de parmesan. - Renouveler l'opération sur 6 couches. - Après cuisson, laisser reposer quelques minutes avant de servir.
Pizza maison	P9	900g	Plat compatible four MO (non fourni) sur grille basse  	150 g de farine, 10 g de levure fraîche, 100 ml d'eau 120 g de tomate 70 g de mozzarella, 15 g d'huile - Dissoudre la levure dans de l'eau à 37°C. - Ajouter la farine, le sel et l'huile et créer une pâte (10 min) - Laisser reposer 30 à 60 min, recouvert et à température ambiante - Placer dans le plat Crisp huilé, recouvrir de tomate, mozzarella et origan, placer le plat Crisp sur la







INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS	POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS	
C3 Repas complets					
Soupe de légumes	P1	4 portions	 (Non fourni)	200 g de pommes de terre en cubes, 100 g de brocolis, 1 tomate mûre coupée en cubes, 200ml d'eau, sel, poivre parmesan, huile EVO	<ul style="list-style-type: none"> - Laver, sécher et percer les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. - Les mettre ensuite dans un plat compatible MO. - Cuire et retourner lorsque nécessaire. - A la fin du temps de cuisson, laisser les pommes de terre refroidir
Pommes de terre au four	P2	1-4 portions / 1 portion		1 kg de pommes de terre de taille moyenne non épluchées, 65 g de beurre, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Laver, sécher et piquer à la fourchette les pommes de terre. - Les mettre ensuite dans un plat compatible MO. - Cuire et remuer lorsque nécessaire. - En fin de cuisson.
Soupe de poireaux, courgettes et artichauts juifs	P3	4 portions		poireau 100 g, courgettes 100g, artichauts juifs 100 g, 1 litre de bouillon de bœuf.	<ul style="list-style-type: none"> - Broyer tous les ingrédients très finement à l'aide d'un mixeur et les mettre dans un plat compatible MO. - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - Cuire et remuer lorsque nécessaire. - En fin de cuisson, laisser reposer le produit 5 min, puis le filtrer. Faire attention à la température lors de la sortie.
Soupe de lentilles corail et curcuma	P4	4 portions		150 g de lentilles rouges séchées, 1 litre de bouillon de légumes, 2 cuillères à soupe de sauce soja, 1 cuillère à café de curcuma, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre tous les ingrédients dans un plat compatible MO - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - En fin de cuisson, laisser reposer le produit 5 min. - Faire attention à la température lors de la sortie.
Soupe à l'oignon	P5	4 portions		400 g d'oignons blancs, 1 litre de bouillon de légumes, 1 feuille de laurier, sel et poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Broyer les oignons en files tranches à l'aide d'un mixeur et les mettre dans un plat compatible MO. - Couvrir la plaque en laissant un peu d'espace pour que la vapeur puisse s'échapper. - Cuire et remuer lorsque nécessaire. - En fin de cuisson, laisser reposer le produit 5 min, puis le filtrer. - Faire attention à la température lors de la sortie.
Patates douces (entières)	P6	1-4/1		patates douces	<ul style="list-style-type: none"> - Laver, sécher et piquer à la fourchette les pommes de terre, les mettre dans un cuiseur vapeur. - Cuire et retourner lorsque nécessaire Laisser reposer les patates quelques minutes après cuisson.
Burgers à base de plantes	P7	100-400 g/ 100 g		Grille haute 	burger végétal de 100 g pièce
C4 Sain/végétarien					
Bolognaise à la viande*	P1	1 recette	 (Non fourni)	300 g de viande hachée, 340g de tomates, sel, huile, basilic frais	<ul style="list-style-type: none"> - Dans un plat compatible MO, mettre tous les ingrédients et bien mélanger. - Cuire et remuer lorsque nécessaire. Laisser les aliments reposer quelques minutes après cuisson.
Poisson entier	P2	500g	Plat compatible MO sur grille basse 	Poulet entier, sel, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre le poulet entier dans un pyrex et assaisonner d'huile, de sel et de poivre.
Bœuf, rôti	P3	800-1500 g/ 100 g		800 g de pulpe de bœuf maigre, mélange de poivre (broyé), sel de mer, 1 brin de thym, huile d'olive extra vierge.	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre le rôti de bœuf entier dans un pyrex et assaisonner d'huile, de sel et de poivre. - Cuire et retourner lorsque nécessaire.

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS		POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Tarte au steak	P4	1 recette	Plat four sur grille basse 	200 g de farine, 100 g de beurre, 50ml d'eau, 400 g de bœuf maigre haché, 1 oignon, 1 carotte, 50 g de concentré de tomate, huile d'olive extra vierge, sel, poivre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger la farine et le sel dans un bol. - Couper le beurre froid en fines tranches qui seront placées dans le mélange de farine en s'assurant que chaque tranche de beurre est correctement enrobée. - Verser l'eau et remuer jusqu'à ce que la pâte forme une boule. - Mettre la pâte au réfrigérateur; saupoudrer votre plan de travail de farine et commencer à étaler. - Hacher finement les oignons et les carottes. - Mélanger le bœuf haché, les oignons, les carottes, la sauce tomate, l'huile d'olive, le sel et le poivre. - Aligner 2/3 de la pâte dans le moule, puis ajouter le mélange. - Aligner le reste de la pâte puis couvrir le dessus de la tarte, en scellant les bords en appuyant sur la pâte avec le bout des doigts. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
Poisson entier	P5	500g	Plat compatible MO sur grille basse 	Poisson entier, huile, sel, poivre	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre le poisson entier dans un pyrex et assaisonner avec de l'huile, du sel et du poivre.
C5 Poisson/fruits de mer					
Cookies	P1	200g	Plat compatible four MO (non fourni) sur grille basse 	Mélange à cookies prêt, 113 g de beurre ramolli, 1 grand œuf,	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger la pâte à cookies, le beurre ramolli et les œufs. - Déposer 5 biscuits sur le plat Crisp. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
Gâteau éponge	P2	900g	Plat à gâteau (non fourni) sur grille basse 	250 g de sucre 185 g d'œuf (sans la coquille) 250 g de farine de blé 15 g de levure chimique 75 g de margarine 150 g d'eau froide papier sulfurisé	<ul style="list-style-type: none"> - Tapiser le fond du pyrex avec la feuille de papier sulfurisé. - Fouetter les œufs et le sucre. - Mélanger la farine et la levure chimique et les ajouter progressivement au mélange d'œufs. - Ajouter l'eau petit à petit tout en continuant à mélanger. - Faire fondre et ajouter la margarine continuer à mélanger jusqu'à intégration. - Verser le mélange dans le pyrex et faire cuire le gâteau. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
Tarte (par ex. cerise)	P3	1 recette	Plat compatible four MO (non fourni) sur grille basse 	200 g de farine, 180 g de sucre, 4 œufs, 200 g de cerise avec sirop, 120 g de beurre, 10 g de levure	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à les monter, ajouter les œufs et monter à nouveau. - Ajouter la farine et la levure Déposer la pâte dans le plat Crisp et déposer sur la pointe les cerises avec leur sirop. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
Muffins	P4	252g (9 unités * 28g)	Plat à muffins (non fourni) sur grille basse 	110 g de beurre, 115 g de sucre blanc, 100 g de mélange d'œufs 150 g de farine de blé, 5 g de levure chimique, 2 g sel	<ul style="list-style-type: none"> - Tous les ingrédients doivent être à température ambiante avant de commencer. - Battre ensemble le beurre et le sucre (jusqu'à ce que cela devienne mou et de couleur pâle et que tout le sucre soit incorporé au mélange). - Ajouter progressivement le mélange d'œufs. - Tamiser la farine, la levure chimique et le sel, et mélanger. - Peser environ 28 g du mélange au centre des cases de papier et les répartir uniformément sur le plat Crisp. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :



CATÉGORIE D'ALIMENTS		POIDS	ACCESSOIRES	INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
Focaccia au romarin	P5	1 recette	Plat compatible four MO (non fourni) sur grille basse 	200 g de farine, 140ml d'eau, 50 ml d'huile d'olive extra vierge, 10 g de levure de bière, 2 g de sel, 1 brin de romarin.	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter de l'eau tiède à la levure dans le bol et remuer pour combiner. - Ajouter progressivement la farine, l'huile d'olive et le sel et continuer à mélanger la pâte pendant 5 à 10 minutes. - Laisser reposer 45 à 60 minutes dans un endroit chaud. - Retourner la pâte sur une surface farinée, étaler en un grand cercle ou rectangle (1/2 pouce d'épaisseur) et couvrir d'un morceau de film plastique graissé ; laisser la pâte continuer à lever pendant 20 minutes de plus. - Transférer la pâte dans un plat Crisp. - Utiliser vos doigts pour creuser des bosses à peine profondes sur toute la surface de la pâte. - Arroser uniformément d'une cuillère à soupe ou deux d'huile d'olive sur le dessus de la pâte et saupoudrer uniformément d'aiguilles de romarin frais et de sel de mer. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
Gâteau aux pommes	P6	1 recette	Plat à gâteau (non fourni) sur grille basse 	200 g de farine, 180 g de sucre, 4 œufs, 400 g de pommes, 150 g de beurre.	<ul style="list-style-type: none"> - Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à les monter, ajouter les œufs et monter à nouveau. - Ajouter la farine et la levure. Déposer la pâte dans le plat Crisp et déposer dessus les pommes tranchées. - Démarrer le micro-ondes avec la grille basse à l'intérieur afin de procéder au préchauffage.
C6 Menu Bébé					
Lait Réchauffer à partir de la température ambiante	P1	100-500 ml / 50 ml	Biberon compatible MO (non fourni)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Dans un verre ou un biberon compatible MO, mettre le lait stocké à température ambiante. - Retirer les tétines. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Après l'avoir réchauffé, le secouer. - Laisser reposer pendant un moment. - Agiter à nouveau le produit. - Vérifier la température avec la paume de votre main. - Servir aux alentours de 37°C.
Lait Réchauffer à partir de la température du réfrigérateur	P2	100-500 ml / 50 ml	Biberon compatible MO (non fourni)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Dans un verre ou un biberon compatible MO, mettre le lait stocké à température du réfrigérateur. - Retirer les tétines. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Après l'avoir réchauffé, le secouer. - Laisser reposer pendant un moment. - Agiter à nouveau le produit. - Vérifier la température avec la paume de votre main. - Servir aux alentours de 37°C.
Aliments pour bébés (mélangés)	P3	100-300 g / 50g	Assiette compatible MO (non fournie)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Dans une tasse compatible MO, mettre le produit (eau, lait ou bouillon) stocké à température ambiante sans couvercle Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton Jet start. - Après l'avoir réchauffé, le secouer. - Mélanger le produit avec les aliments déshydratés pour bébé. - Vérifier la température avec la paume de votre main - Servir aux alentours de 30-40°C.
Hygiène	P4	1, 2 ou 3 verres	Verre compatible MO (non fourni)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Placer dans l'enceinte du four les verres préalablement remplis de 100 ml d'eau. - Appuyer sur le bouton de cuisson automatique et sélectionner le programme, puis appuyer sur le bouton de Jet start. - Après le traitement, laisser refroidir les verres dans l'enceinte.

INDICATEURS (DÉPEND DES MODÈLES ET DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS) :

