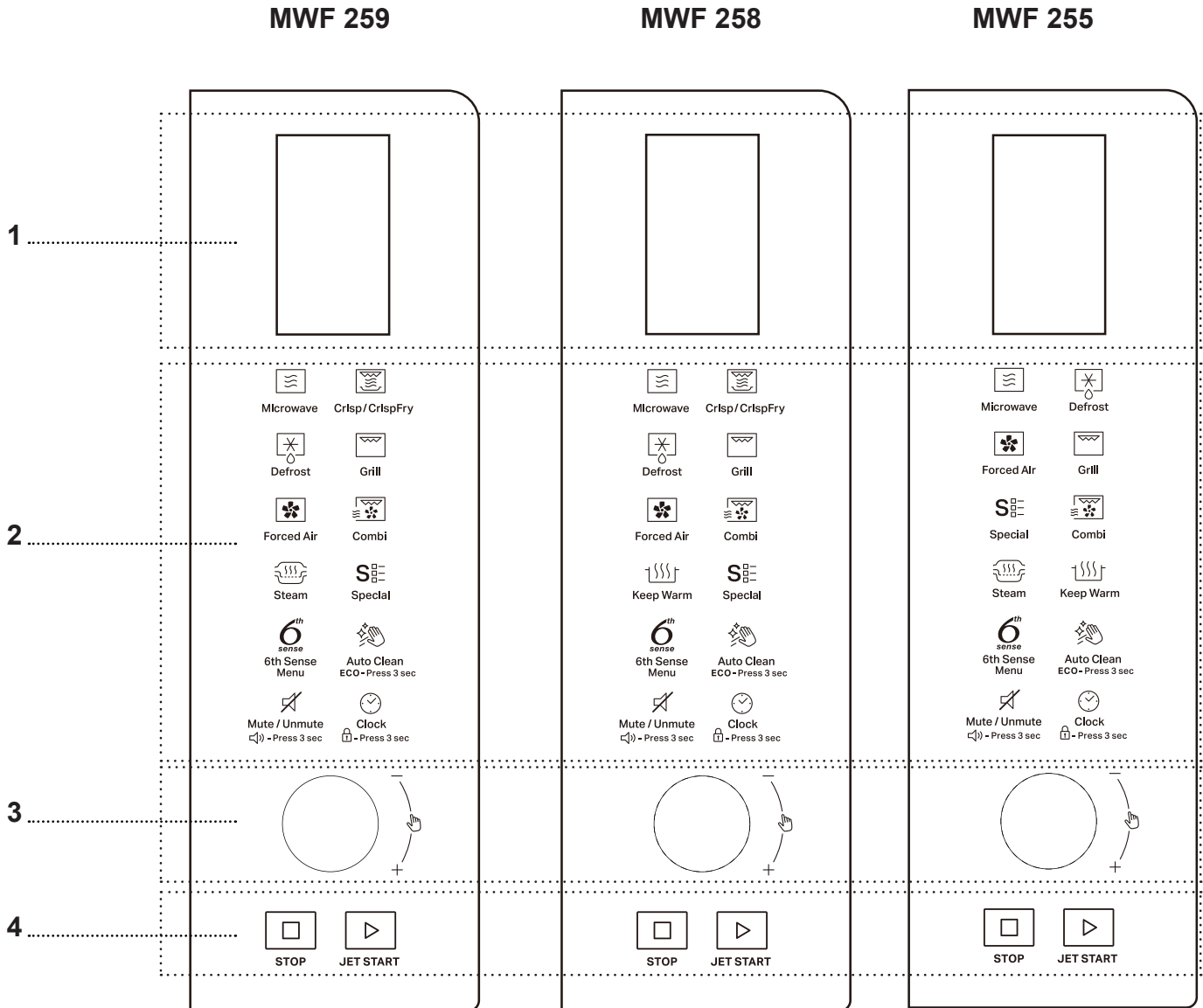


OHJAUSPANEELIN KUVAUS



1. NÄYTTÖ

2. TOIMINTOPAINIKKEET

3. PYÖRIVÄ/VAHVISTUSNUPPI

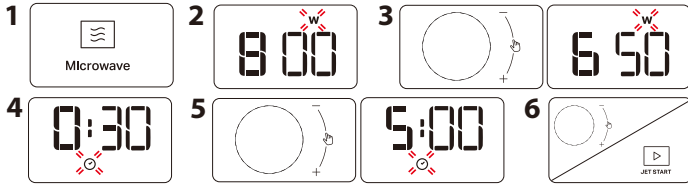
- Kierrä asettaaksesi keston, tehon, lämpötilan (mallin mukaan) ja painon valitaksesi ruokaluokan ja säätääksesi kellon. Kiertäminen oikealle tai vasemmalle lisää tai vähentää arvoa.
- Paina nuppia vahvistaaksesi parametrin. Kun viimeinen parametri on vahvistettu, toiminto siirtyy KÄYTTÖ-tilaan.

4. KÄYNNISTYS-/PYSÄYTYPAINIKKEET

KYPSENNYSTOIMINNOT

MIKROAALTO (MANUAALINEN)


Mikroaaltotoiminto on manuaalinen toiminto, joka mahdollista ruoan ja juomien nopean kypsennyksen tai uudelleen lämmittämisen. Esimerkiksi wattien asettaminen 650 W:een ja keston 5 minuuttiin.



1. Paina Mikroaaltopainiketta.
2. 800 W on oletusasetus.
3. Kierrä nuppia asettaaksesi tehotasoksi 650 W.
4. Paina OK-nuppia vahvistaaksesi tai 3 sekunnin kuluttua, 0:30 näkyy näytössä.
5. Kierrä nuppia asettaaksesi kestoksi 5 minuuttia.
6. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

Jos sinun on vaihdettava tehoa, paina mikroaaltopainiketta uudelleen ja kierrä nuppia säätääksesi arvon. Halutun tehotason voi valita seuraavan taulukon mukaisesti.

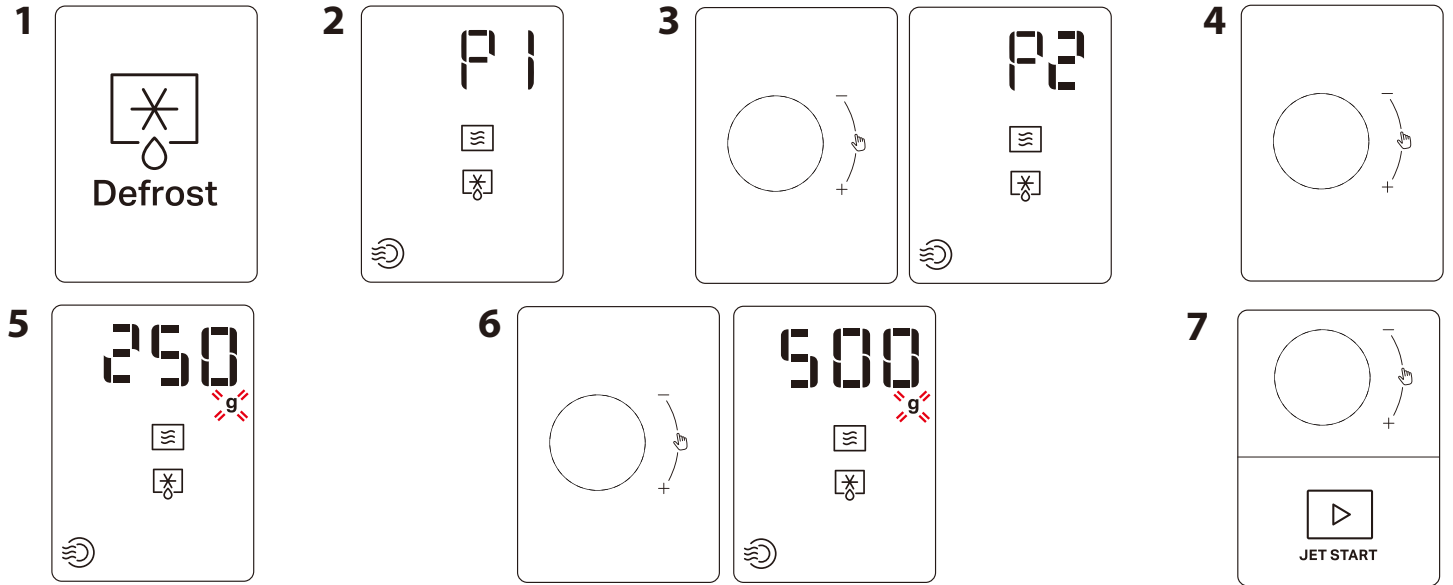
TEHO:	SUOSITELTAVA KÄYTTÖ:	LISÄVARUSTEET
90 W	Jäätelön pehmentäminen. Lämpimänä pitäminen.	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
160 W	Sulatus, voin ja juustojen pehmentäminen	
350 W	Muhennosten kaltaisten ruokalajien hidas ja varovainen kypsennys. Voin, juustojen ja suklaan sulattaminen.	
500 W	Herkkien ruokalajien kypsennys. Sopiva proteiinipitoisille ruokalajeille, juustoille tai munille, muhennosten kypsennyksen päättämiseen.	
650 W	Sellaisten liharuokien, kalan tai vihannesten kypsennykseen, jotka vaativat kaikkien osien yhtäläisen kypsennyksen.	
800 W	Juomien, veden, keittojen, teen tai kahvin uudelleenlämmittämiseen. Soveltuu vesipitoisille ruoille. Älä käytä ruokalajeilla, jotka sisältävät muna tai kermaa.	

MERKKIVALOT:



SULATUS

Tämä toiminto mahdollistaa pakasteiden nopean, automaattisen sulattamisen. Käytä tätä toimintoa lihan, broilerin kalan, vihannesten ja leivän sulattamiseen. Esimerkiksi 500 g broilerin sulattaminen:



1. Paina Sulatuspainiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Kierrä nuppia asettaaksesi luokaksi P2.
4. Vahvasta painamalla Suihkutuksen käynnistys -painiketta tai OK-nuppia.
5. 250 g on oletuspaino.
6. Kierrä nuppia asettaaksesi painoksi 500 g.
7. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.



Vinkejä ja ehdotuksia:

- Jotta saavuttaisiin parhaat mahdolliset tulokset, tuote pyytää sinua kääntämään/sekoittamaan ruokaa, kun on tarpeen. Katso "Lisää/Sekoita/Käännä ruoka"-luku osassa "TOIMINNOT JA PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ".
- Muovikalvat tulee rei'ittää tai pistellä haarukalla paineen vapauttamiseksi, millä estetään paineen kertymisestä johtuva voimakas purkautuminen.
- Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa antaa ruoan asettua vähintään 5 minuuttia.

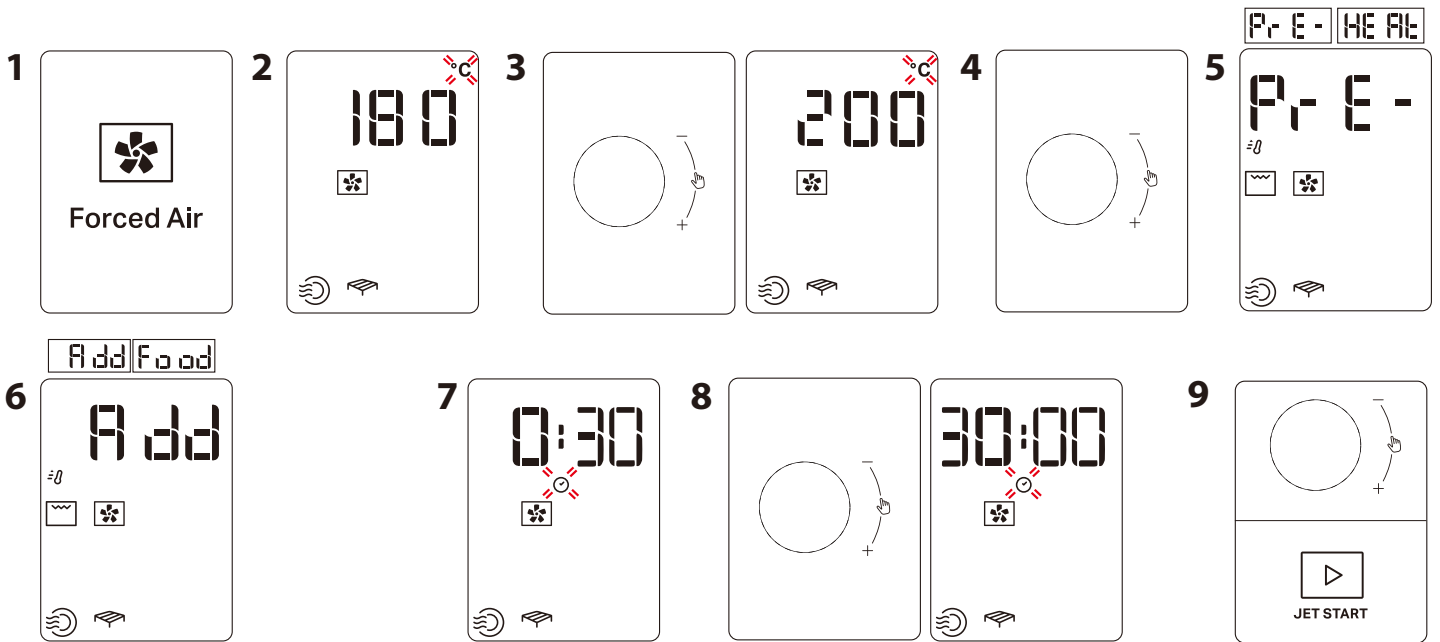
RUOKALUOKKA	MWF 258 MWF 259	MWF 255	PAINO	LISÄVARUSTEET	OHJE
Liha	<i>P1</i>	<i>P1</i>	100–2000 g / 50 g	Mikroaallonkestävä astia (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	Jauheliha, viipaleet, kyljykset, muhennos
Broileri	<i>P2</i>	<i>P2</i>	100–2000 g / 50 g		Fileet (kokonainen tai leikattu)
Kala	<i>P3</i>	<i>P3</i>	100–1500 g / 50 g		Kokonainen kala tai filee
Vihannes	<i>P4</i>	<i>P4</i>	100–1500 g / 50 g		Vältä vihannesten kovempia osia
Näkkileipä	<i>P5</i>		50–500 g / 50 g	Crisp-alusta Crisp-kahva 	Kevyt leipä sulaa paremmin
Leipä	<i>P6</i>	<i>P5</i>	50–500 g / 50 g	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	Kevyt leipä sulaa paremmin

MERKKIVALTI (RUOKALUOKAN MUKAAN):



PAKOTETTU ILMA (MANUAALINEN)


Tällä toiminnolla saat aikaan uunikypsennettyjä ruokia. Voimakasta kuumennuselementtiä ja tuuletinta käyttävä kypsennysohjelma on sama kuin perinteisessä uunissa käytettävä. Käytä tätä toimintoa leivonnaisten, leipomotuotteiden, lihan, siipikarjan, kalan jne. kypsennykseen. Kypsennystä edeltää uunin esikuumennusvaihe parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saavuttamiseksi. Esimerkiksi ruoan kypsentyminen 200°C -asteessa 30 minuuttia:



1. Paina Pakotettu ilma -painiketta.
2. 180 °C on oletusasetus.
3. Kierrä nuppia asettaaksesi lämpötilaksi 200 °C .
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. Esikuumennus näkyy näytöllä.
6. Esikuumennuksen jälkeen "Lisää ruoka" näkyy näytöllä. Avaa luukku, lisää ruoka. Sulje luukku.
7. Oletuskesto on 30 s.
8. Kierrä nuppia asettaaksesi kestoksi 30 minuuttia.
9. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Vinkejä ja ehdotuksia:

- Aseta ruoka matalalle telineelle antaaksesi ilman kiertää vapaasti ruoan ympärillä.
- Varmista, että käytetyt ruoanlaittovälineet ovat uuninkestäviä, kun käytät tätä toimintoa.
- Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa antaa ruoan tasaantua vähintään 5 minuuttia.

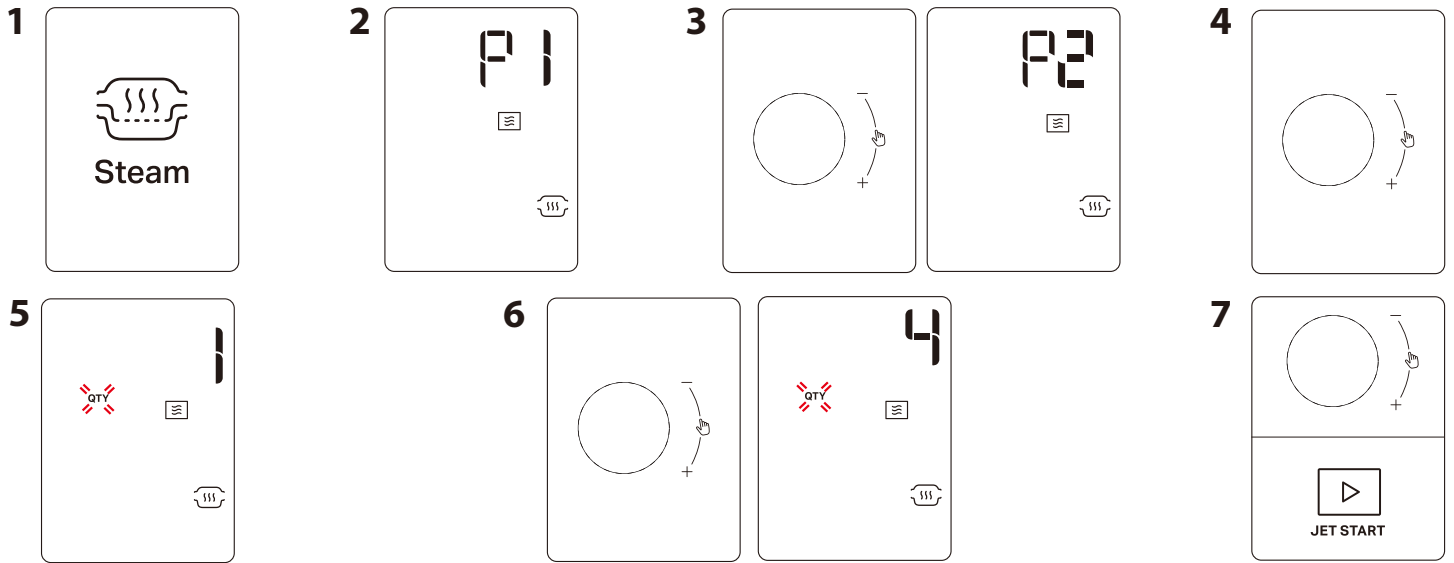
Pakotettu ilma	LISÄVARUSTEET
Manuaalinen 40–200 °C / 5 °C	Matala teline 

MERKKIVALOT:



HÖYRY-VALIKKO (VAIN MWF 255 JA MWF 259)

Tämä toiminto mahdollistaa terveellisten ja luonnolliselta maistuvien ruokien valmistuksen höyryllä kypsentämällä. Käytä tätä toimintoa kypsennääksesi ruokia, kuten pasta, riisi, vihannekset ja kala. Sinua pyydetään antamaan kiehumisaika riisille ja pastalle elintarvikepakettin suositusten mukaan. Keittääksesi esimerkiksi 4 annosta kvinoa, käytä höyrykattilaa ilman ritilää.




1. Paina Höyrypainiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Kierrä nuppia asettaaksesi luokaksi P2.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 1 annos näkyy näytöllä.
6. Kierrä nuppia asettaaksesi painon 4 annokselle.
7. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.



Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Veden aloituslämpötila on 15–27 °C.
- Höyrykattila on suunniteltu käytettäväksi vain mikroaalloilla. Höyrykattilan käyttäminen millä tahansa muulla toiminnolla voi vahingoittaa lisävarusteita.
- Ruokaluokilla P4 - P16, laita 100 ml vettä höyrykattilan pohjalle ennen kypsennystä.
- Koska astia on kuuma puhdistusohjelman suorittamisen jälkeen, on suositeltavaa käyttää kuumuudenkestävää uunirukkasta astian poistamiseen mikroaaltouunista.

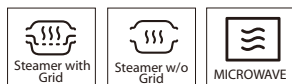
RUOKALUOKKA		PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
P1	Kiehuta riisi	1 - 4 annosta/ 1 annos	Höyrykattila, ei ritilää 	Riisi (80 g/annos), suola	- Lisää riisi ja suola - Lisä huoneenlämpöistä vettä, kunnes lisävarusteeseen merkitty viiva on saavutettu ja sekoita - Peitä kattila kannella. - Kun vaaditaan, aseta riisipaketissa ilmoitettu riisin kypsennysaika
P2	Keitä kvinoa	1 - 4 annosta/ 1 annos		Kvinoa (70 g/annos), suola	- Lisää kvinoa ja suola - Lisä huoneenlämpöistä vettä, kunnes lisävarusteeseen merkitty viiva on saavutettu (käytä riisimittaa) ja sekoita - Peitä kattila kannella.
P3	Keitä pasta	1 - 3 annosta/ 1 annos		Pasta (80 g/annos), suola	- Lisää pasta ja suola - Lisä huoneenlämpöistä vettä, kunnes lisävarusteeseen merkitty viiva on saavutettu ja sekoita - Peitä kattila kannella. - Kun vaaditaan, aseta pastapaketissa ilmoitettu pastan kypsennysaika

MERKKIVALOT:



RUOKALUOKKA		PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
P4	Höyrytä vihannekset (Parsakaali, Kukkakaali)	150 - 500 g / 50 g		-	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä. - Aseta vihannesten kukinnot tai leikkeet ritilällä välttämättä lomittumista. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P5	Höyryperunat	150 - 500 g / 50 g	Höyrykattila 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä. - Leikkaa perunat kuutioiksi ja aseta ne ritilälle välttämättä lomittumista. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P6	Höyrytä pakastevihannokset	150 - 500 g / 50 g		-	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä. - Aseta vihannesten kukinnot ritilälle välttämättä lomittumista. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P7	Höyrytä hedelmä	150 - 500 g / 50 g	Höyrykattila 	Omenat Päärynät	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä. - Aseta ruoka ritilälle välttämättä lomittumista. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P8	Höyrytä broilerifilee	150 - 500 g / 50 g	Höyrykattila 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä. - Aseta ruoka ritilälle välttämättä lomittumista - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P9	Höyrytä kalafileet	150 - 500 g / 50 g	Höyrykattila 	Turska, Hammasahven Kirjolohi	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä. - Aseta ruoka ritilälle välttämättä lomittumista. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P10	Höyrytä kalafileepihvit	150 - 500 g / 50 g	Höyrykattila 	Tonnikala, miekkakala, lohi	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä. - Aseta ruoka ritilälle välttämättä lomittumista. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P11	Höyrytä katkaravut	150 - 500 g / 50 g	Höyrykattila 	-	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä. - Aseta ruoka ritilälle välttämättä lomittumista - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P12	Höyrytä kermaisilla sienillä täytetyt perunat	1 valmistusohje	Höyrykattila 	3 suurta perunaa, 100 g herkkusieniä, 50 g parmesaanijuustoraastetta, 1 teelusikallinen silputtua persiljaa Suola, pippuri	<ul style="list-style-type: none"> - Kuori perunat ja laikkaa ne puoliksi pitkittäissuunnassa. - Koverra sisään kolo pienellä veitsellä ja aseta juusto ja muut ainekset sisään perunoiden koloihin. - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä ja järjestä tuote ritilälle. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P13	Höyrytä kasvispyörökät	1 valmistusohje	Höyrykattila 	1 porkkana, 1 kesäkurpitsa (keskikokoinen) 1 punainen paprika 100 g parmesaanijuustoraastetta, 200 g ricotta-juustoa, 100 g leivänmuruja, muskotti, suola, pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Hienonna vihannekset tehosekoittimessa ja sekoita sitten kaikki ainekset kulhossa. - Muotoile pallot (1 - 2 ruokalusikallista) ja päällystä ne leivänmuruilla. - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.

MERKKIVALOT:



RUOKALUOKKA		PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
P14	Höyrytä riisipaperikasvisrullat	4 rullaa	Höyrykattila 	4 riisipaperiarkkia 60 g kesäkurpitsaa, 60 g porkkanaa, 40 g varsiselleriä 10 g tuoretta inkivääriä, 10 g tuoretta korianteria	- Viipaloi kesäkurpitsa, porkkana, varsiselleri ja korianteri. - Aseta ne riisipaperille ja kääri rulliksi. - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta päälle ritilä. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P15	Höyrytä täytetyt mustekalat	1 valmistusohje	Höyrykattila 	500 g perattua ja nyljettyä mustekalaa, 100 g leivänmuruja, 50 g parmesaanijuustoraastetta, 1 ruokalusikallinen silputtua persiljaa 30 ml oliiviöljyä, suola, pippuri.	- Sekoita kaikki ainekset ja täytä kaikki täyte mustekalan aukkoihin. - Lisää 100 ml vettä höyrykattilaan ja aseta ruoka ritilälle. - Kypsennä ja anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P16	Höyrytä valkoinen kala ja basilikaburgerit	150 - 500 g / 50 g	Höyrykattila 	500 g valkoista kalafileetä, nyljetty ja jauhettu, 30 g tuoretta basilikaa, roseepippuri, suola.	- Lisää valkoinen kalafilee ja basilika tehosekoittimeen, johon on kiinnitetty teräkiinnike ja sekoita vain, kunnes se on hajonnut pieniksi kappaleiksi. - Lisää sitten roseepippuri ja suola basilikalle ja valkoiselle kalafileelle. Sekoita kaikki yhteen, kunnes seos on tasainen. - Annostelle kalafileesekoitus tasaisesti, muotoile se samankokoisiksi hampurilaispihveiksi lisää 100 ml vettä höyrykattilaan. - Aseta ritilä. - Aseta ruoka ritilälle välttämättä lomittumista. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P17	Keitä tankoparsa, kurkuma ja kvinoa	1 valmistusohje		200 g kvinoa, 400 ml vettä, 100 g tuoreita tankoparsan kärkiä, 1 teelusikallinen kurkumaa, 20 ml oliiviöljyä, Suola ja pippuri	- Sekoita kaikki ainekset. - Peitä kattila kannella ja kypsennä. - Anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
P18	Keitä kuivatut tomaatit ja oliivispeltti	1 valmistusohje	Höyrykattila, ei ritilää 	150 g kuivattua spelttiä, 350 ml vettä, 100 g kuivattuja tomaatteja, 100 g kivettämiä, mustia oliiveja, 1 pilkottu pieni salottisipuli, 1 basilikatupsu Oliiviöljy, suola ja pippuri	- Sekoita kaikki ainekset. - Aseta kansi kattilan päälle ja kypsennä, anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen, sekoita ja tarjoa.
P19	Keitä broileri ja bulgur-curry-salaatti	1 valmistusohje		200 g broilerin rintaleikettä, 250 g kuivaa bulguria, 1 ruokalusikallinen Madras-curry, 400 ml kasvislientä, suola ja pippuri	- Sekoita kaikki ainekset. - Aseta kansi kattilan päälle ja kypsennä, anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen, sekoita ja tarjoa.
P20	Kiehuta korianteri, kesäkurpitsat ja Basmati-riisi	1 valmistusohje		300 g basmati-riisiä, 400 ml vettä, 150 g kesäkurpitsaa, 50 g tuoretta korianteria, 50 ml kookosmaitoa, suola ja pippuri.	- Sekoita kaikki ainekset. - Aseta kansi kattilan päälle ja kypsennä, anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen, sekoita ja tarjoa.

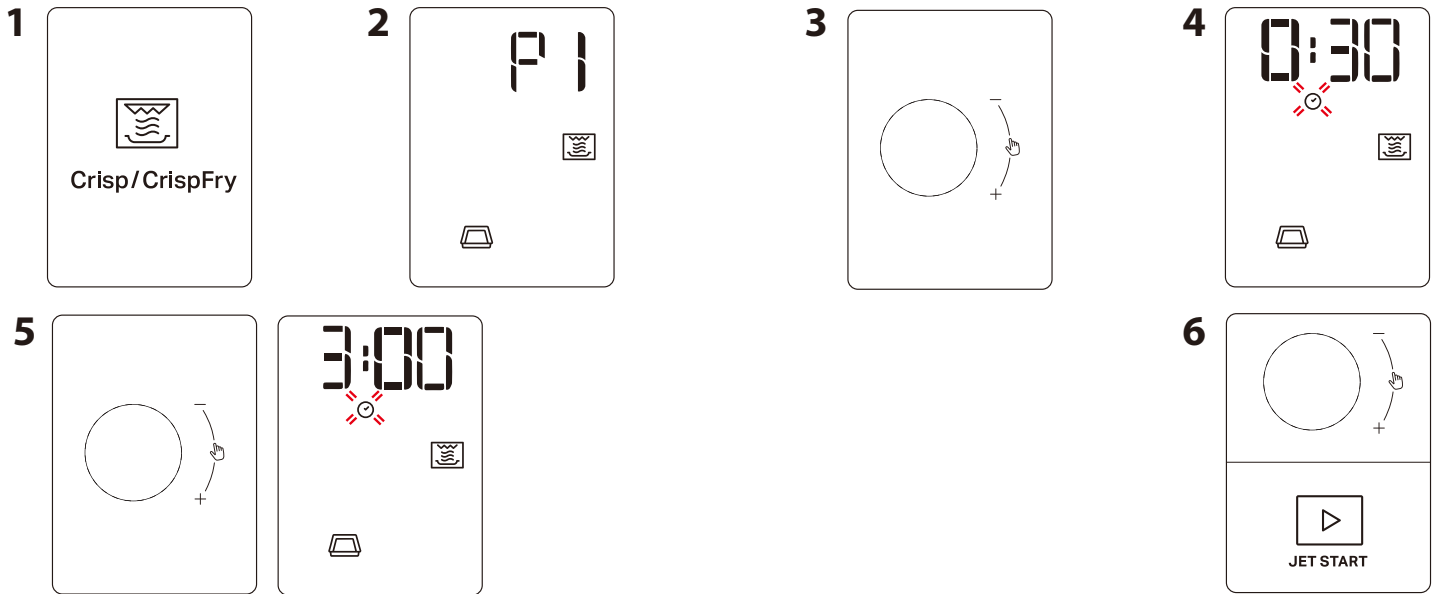
MERKKIVALOT:



CRISP/CRISP FRY (VAIN MWF 258 JA MWF 259)

Manuaalinen ruskistus

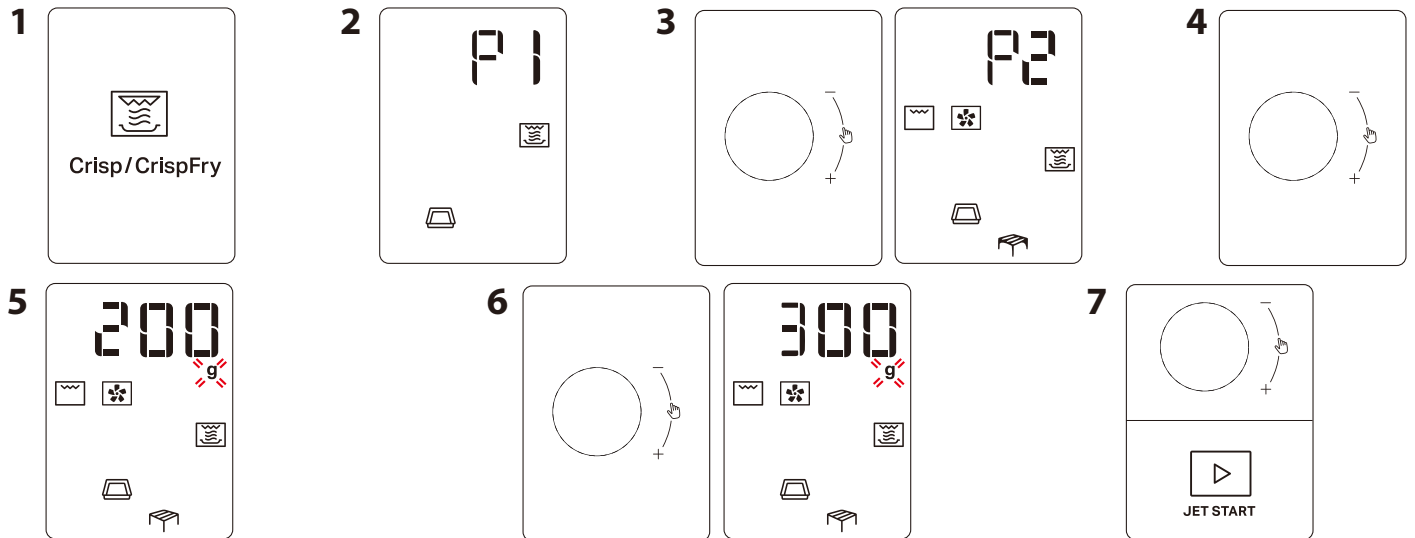
Tällä toiminnolla saavutetaan täydellinen ruskistus sekä ruokien ylä- että alapuolella samalla sisäpuolella täydellisen rakenteen kypsentyä. Mikroaltoa ja grilliä käyttävä kypsennystoiminto. Crisp-alusta saavuttaa oikeat lämpötilat, jotka mahdollistavat ruokien kypsennyksen ja ruskistamisen. Esimerkiksi manuaalinen 3 minuutin ruskistus:



1. Paina Crisp/CrispFry-painiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
4. 0:30 näkyy näytöllä.
5. Kierrä nuppia asettaaksesi kestoksi 3 minuuttia.
6. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Crisp Fry

Tämä toiminto sopii pakastettujen paistettujen ruokien, perunoiden broilerin siipien ja -nugettien kypsennykseen. Todellinen hyöty on, ettei öljyä (tai hyvin pieni määrä) vaadita tuloksiin, jotka ovat todella hyvät ja vastaavat lähes täysin paistettuja tuotteita. Esim. 300 g ranskalaisten rapeaksi paistaminen:



1. Paina Crisp/CrispFry-painiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Kierrä nappi P2:een.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 200 on oletuspaino.
6. Kierrä nuppia muuttaaksesi painoksi 300 g.
7. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

MERKKIVALOTI (RUOKALUOKAN MUKAAN):






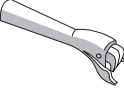

**Vinkkejä ja ehdotuksia:**

- Älä laske kuumaa Crisp-alustaa millekään kuumalle herkälle pinnalle.
- Käytä Crisp-kahvan käsittelyyn uunikintaita, kun poistat kuuman Crisp-alustan uunista.
- Käytä tällä toiminnolla vain erityistä Crisp-alustaa. Muut markkinoilla olevat Crisp-alustat eivät anna oikeaa tulosta tätä toimintoa käytettäessä.
- Kypsennysohjelman aikana mikroaaltouuni voi pyytää lisäämään, sekoittamaan/kääntämään ruokaa. (Katso lisätietoja kohdasta "LISÄÄ/SEKOITA/KÄÄNNÄ RUOKA"- osassa "TOIMINNOT JA PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ").

RUOKALUOKKA		PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE	
P1	 Manuaalinen toiminto		Crisp-alusta  Crisp-kahva 	-	-	
P2	 Ranskanperunat	200 - 400 g / 50 g		Ranskanperunat	- Aseta ruoka crisp-alustalle välttämättä lomittumista. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Kun on tarpeen, käännä ruoka. - Anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.	
P3	 Kananuggetit	200 - 500 g / 50 g		Kananuggetit	- Aseta ruoka crisp-alustalle välttämättä lomittumista. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Kun on tarpeen, käännä ruoka. - Anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.	
P4	 Kalapuikot	250 - 500 g / 50 g		Kalapuikot	- Aseta ruoka crisp-alustalle välttämättä lomittumista. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Kun on tarpeen, käännä ruoka. - Anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.	
P5	 Pakasteburgerit	100 - 600 g / 50 g		Pakasteburgerit	- Aseta ruoka crisp-alustalle välttämättä lomittumista. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Kun on tarpeen, käännä ruoka. Anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.	
P6	 Leivitetty broilerifilee	200 - 500 g / 50 g		Crisp-kahva 	400 g broilerin viipaloitu rintaleike, 100 g leivänmuruja, 60 g jauhoja, 2 muna, 100 ml auringonkukkaöljyä, suola, pippuri.	- Lisää keskikokoiseen kulhoon jauho, suola ja mustapippuri. - Lisää toiseen keskikokoiseen kulhoon munat, suola, pippuri ja sekoita ne vatkaamalla. - Lisää kolmanteen keskikokoiseen kulhoon leivänmurut ja öljy ja sekoita ne. - Käytä kaikki broilerinpalat näissä kulhoissa niiden päällystämiseksi: jauho, muna ja leivänmurut. - Aseta kanan rintafilee crisp-alustalle ja laita se uuniin.
P7	 Kanansiivet	200 - 500 g / 50 g		Kanansiivet	- Aseta ruoka crisp-alustalle välttämättä lomittumista. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Kun on tarpeen, käännä ruoka. - Anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.	
P8	 Kalapihvit	200 - 500 g / 50 g		Kalapihvit	- Aseta ruoka crisp-alustalle välttämättä lomittumista. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Kun on tarpeen, käännä ruoka. - Anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.	

MERKKIVALOTI (RUOKALUOKAN MUKAAN):



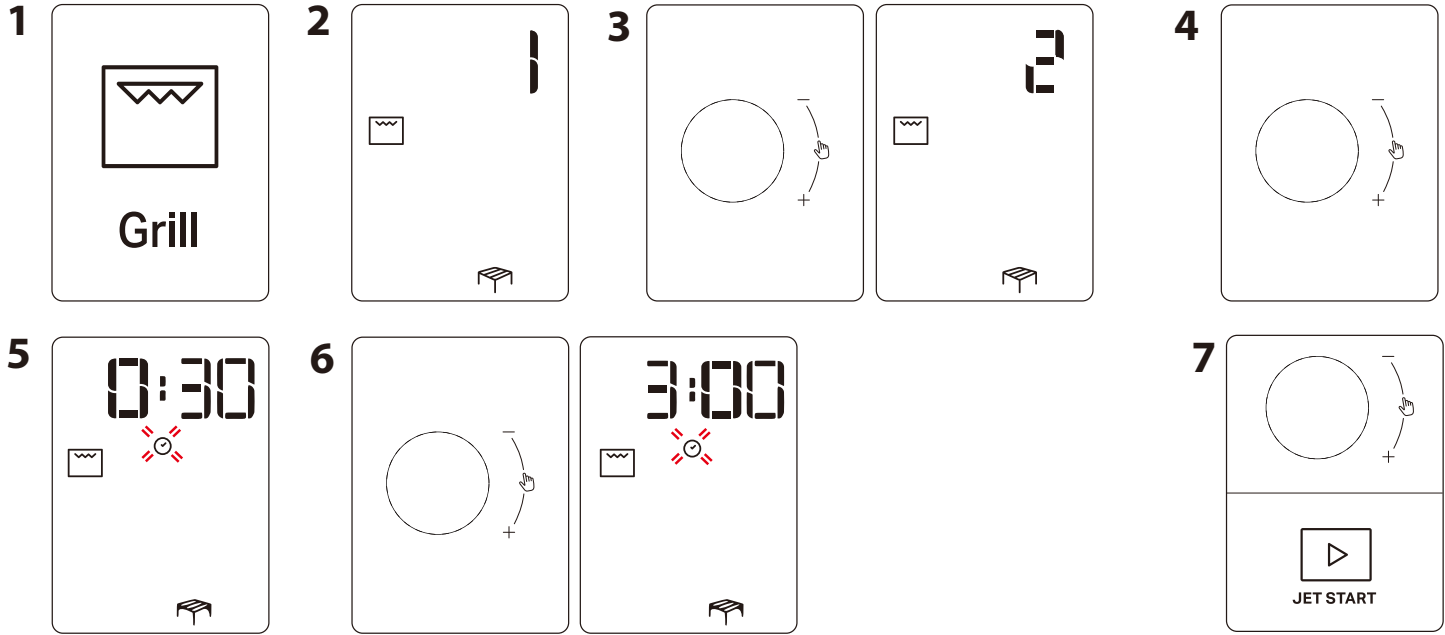
P9		Kinkku ja juustoleivitetty broileri	1 valmistusohje	 Crisp-alusta korkealla telineellä	400 g broilerin viipaloitu rintaleike, 50 g viipaloitua juustoa, 50 g viipaloitua kinkkua, 100 g leivänmuruja, 60 g jauhoja, 2 munaa, 100 ml auringonkukkaöljyä, suola, pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita kinkku ja juusto. - Leikkaa varovasti pitkittäissuuntainen tasku kuhunkin broilerin rintapalaan. - Täytä rintapalat kinkku-juustoseoksella ja sulje taskut vartailla tai muutamalla hammastikulla. - Lisää keskikokoiseen kulhoon jauho, suola ja mustapippuri. - Lisää toiseen keskikokoiseen kulhoon munat, suola, pippuri ja sekoita ne vatkaamalla. Lisää kolmanteen keskikokoiseen kulhoon leivänmurut ja öljy ja sekoita ne. - Käytä kaikki broilerinpalat näissä kulhoissa niiden päällystämiseksi: jauho, muna ja leivänmurut. - Aseta kanan rintapala Crisp-alustalle ja laita se uuniin.
P10		Oreganolla ja timjamilla leivitetyt munakoisot	1 valmistusohje	 Crisp-kahva	250 g munakoisoa, 2 munaa, 1 rkl kuivattua timjamia, 200 g leivänmuruja, 100 ml auringonkukkaöljyä, suola, pippuri	<ul style="list-style-type: none"> - Viipaloi munakoisot 1,3 cm:n kiekokoiksi - Sekoita munat, kuivattu timjami, suola ja pippuri kulhossa, laita leivänmurut toiseen kulhoon, lisää öljy ja sekoita ne hyvin. - Käytä kaikki viipaloitunut munakoisopalat näissä kulhoissa niiden päällystämiseksi: muna ja sen jälkeen leivänmurut. - Aseta viipaloitunut munakoisopalat Crisp-alustalle ja laita se uuniin.
P11		Leivitettyt rapeat katkaravut	1 valmistusohje		400 g kuorellisia katkaravunhäntiä, 2 munaa, 200 g leivänmuruja, 70 ml auringonkukkaöljyä, suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita munat, suola ja pippuri kulhossa, laita leivänmurut toiseen kulhoon, lisää öljy ja sekoita ne hyvin. - Käytä kaikki katkaravunhännät näissä kulhoissa niiden päällystämiseksi: muna ja sen jälkeen leivänmurut. - Aseta viipaloitunut munakoisopalat Crisp-alustalle ja laita se uuniin.

MERKKIVALOTI (RUOKALUOKAN MUKAAN):



GRILLI


Tämä toiminto käyttää ruokien ruskistamiseen voimakasta kvartsigrilliä luoden grilli- tai gratiiniruoaan. Esimerkki ruoan grillaamisesta Medium-kypsäksi 3 minuutissa.



1. Paina Grilli-painiketta.
2. 1 on oletusasetus.
3. Kierrä nuppia muuttaaksesi tehotasoksi 2.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 0:30 on oletusasetus.
6. Kierrä nuppia muuttaaksesi kestoksi 3 minuuttia.
7. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Valmistaessasi ruokia, kuten paahtoleipä, pihvit ja makkara, aseta ruoka korkealle telineelle.
- Korkea teline vaaditaan tämän toiminnon käyttämiseksi. Sillä ruoka viedään lähelle grilliä varmistamaan parhaat kypsennystulokset. Aseta se uunin keskelle.
- Varmista, että käytetyt ruoanlaittovälineet ovat uuninkestäviä, kun käytät tätä toimintoa.
- Älä käytä grillaamisessa muovisia ruoanlaittovälineitä. Ne sulavat. Paperiset välineet eivät myöskään ole sopivia.
- Varo koskettamatta kattoa grillielementin alla.

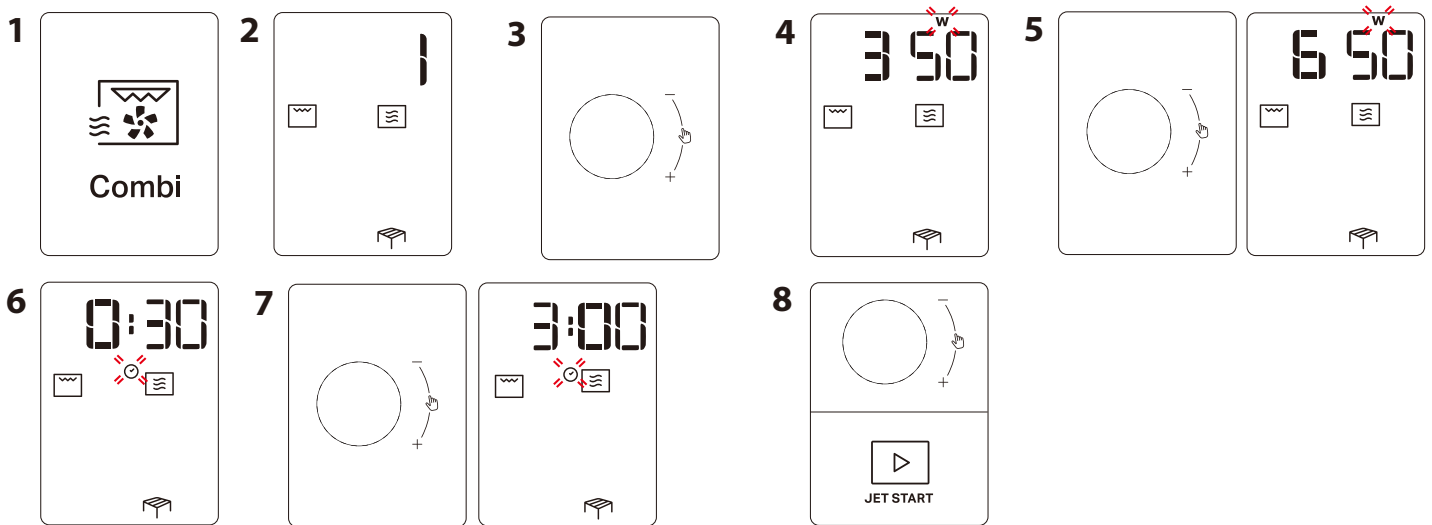
TEHOTASO		VINKIT	LISÄVARUSTEET
1	Matala	Tätä tasoa käytetään jo grillatun vielä ruskistamista vaativan toisen puolen lopulliseen kypsentämiseen; Tämä taso soveltuu ruokalajeille, jotka vaativat kypsentämistä / lämpimänä pitämistä pitkän aikaa ilman palamisen vaaraa.	 Korkea teline
2	Medium	Tätä käytetään sellaisten lihatyyppien kypsentämiseen, jotka kypsennetään epätasaisesti ulkoa ja sisältä. Se soveltuu myös leivän hitaaseen paahtamiseen, ruokien gratinointiin ja niiden uudelleen lämmittämiseen	
3	Korkea	Tämä taso on tarkoitettu ruokalajeille, joissa pinnalle kehitetään nopeasti syvät rusketus, leivän paahtamiseen tai gratinoidujen ruokien viimeistelyyn.	

MERKKIVALOT:



YHDISTELMÄGRILLI (MA + GRILLI)

Tämä toiminto yhdistää mikroaalto- ja grillikuumennuksen mahdollistaen gratinoinnin lyhyemmässä ajassa. Esimerkki ruoan yhdistelmägrillaamisesta 650 W:n tehotasolla 3 minuutissa:



1. Paina Combi-painiketta.
2. 1 on Yhdistelmägrillitoiminto.
3. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
4. 350 W on oletusasetus.
5. Kierrä nuppia asettaaksesi tehotasoksi 650 W.
6. 0:30 on oletusasetus.
7. Kierrä nuppia asettaaksesi kestoksi 3 minuuttia.
8. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

i Vinkejä ja ehdotuksia:

- Älä jätä uunin luukkua auki pitkäksi aikaa, kun Grilli on päällä, se aiheuttaa lämpötilan laskun.
- Käännä suuria gratiineita kypsennettäessä ruoka noin puolella välissä kypsennystä, jotta pinta saa oikean värin.
- Varmista, että käytetyt ruoanlaittovälineet ovat uunin- ja kuumuudenkestäviä, kun käytät tätä toimintoa.
- Älä käytä grillaamisessa muovisia ruoanlaittovälineitä. Ne sulavat. Paperiset välineet eivät myöskään ole sopivia.
- Varo koskettamatta kattoa grillielementin alla.
- Korkea teline vaaditaan tämän toiminnon käyttämiseksi. Sillä ruoka viedään lähelle grilliä varmistamaan parhaat kypsennystulokset. Aseta se uunin keskelle.

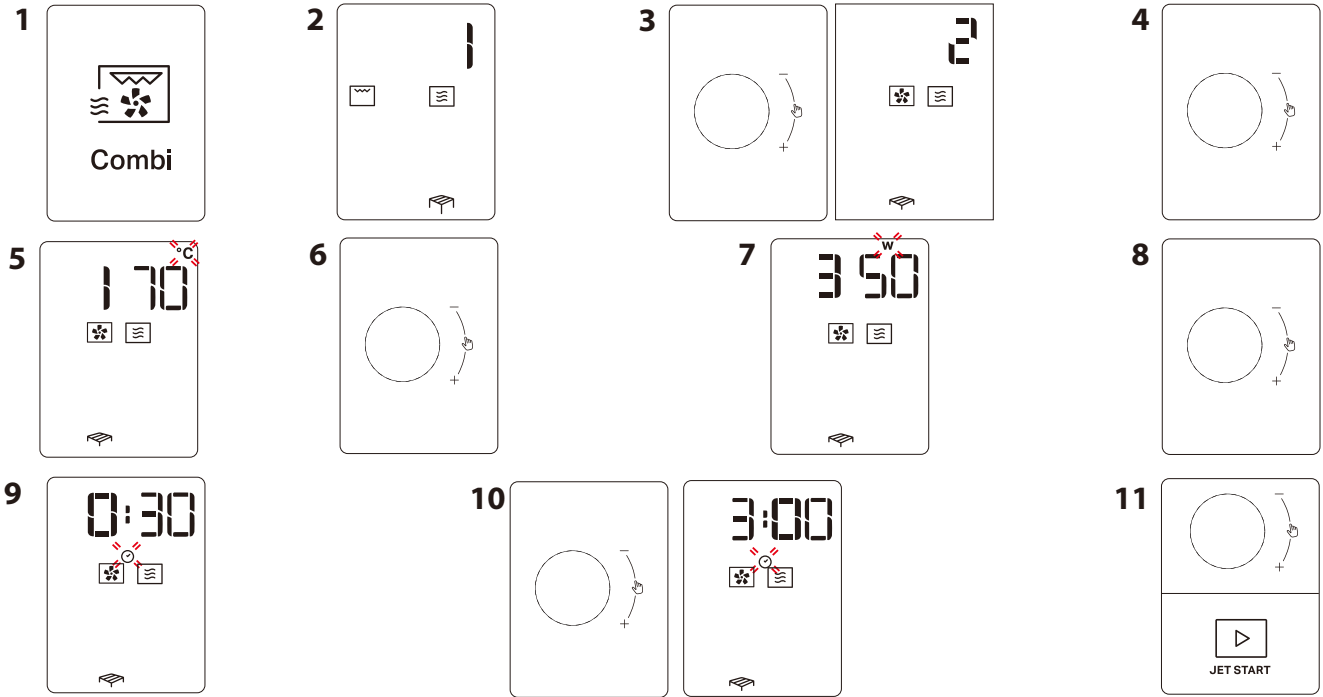
TEHOTASO	SUOSITELTAVA KÄYTTÖ	LISÄVARUSTEET
650 W	Vihannekset	 Korkea teline
500 W	Siiipikarja	
350 W	Kala	
160 W	Liha	
90 W	Hedelmägratiini	

MERKKIVALOT:



YHDISTELMÄ (MA + PI)


Tämä toiminto yhdistää Mikroaalto- ja Pakotettu ilma -kypsennyksen, mikä mahdollistaa uuniruokien valmistuksen lyhyemmässä ajassa. Yhdistelmä (Mikroaalto + Pakotettu ilma) mahdollistaa paistetun siipikarjan, kokonaisten perunoiden, lasagnen ja kalan kaltaisten ruokien kypsennyksen. Paistettu liha ja hedelmäkakut, makeiset ja leivonnaiset. Esimerkki ruoan valmistuksesta 350 W:n tehotasolla, 170°C -asteessa 3 minuutissa:



1. Paina Combi-painiketta.
2. 1 on oletusasetus.
3. Kierrä nuppi 2 Combi-FC -toimintoon.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 170 °C on oletusasetus.
6. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
7. 350 W on oletusasetus.
8. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
9. 0:30 on oletusasetus.
10. Kierrä nuppia asettaaksesi kestoksi 3 minuuttia.
11. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Älä jätä uunin luukkua auki pitkäksi aikaa, kun toiminto on päällä, se aiheuttaa lämpötilan laskun.
- Varmista, että käytetyt ruoanlaittovälineet ovat uunin- ja mikroaallonkestäviä, kun käytät tätä toimintoa.
- Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa antaa ruoan tasaantua vähintään 5 minuuttia.
- Aseta ruoka matalalle telineelle antaaksesi ilman kiertää vapaasti ruoan ympärillä.

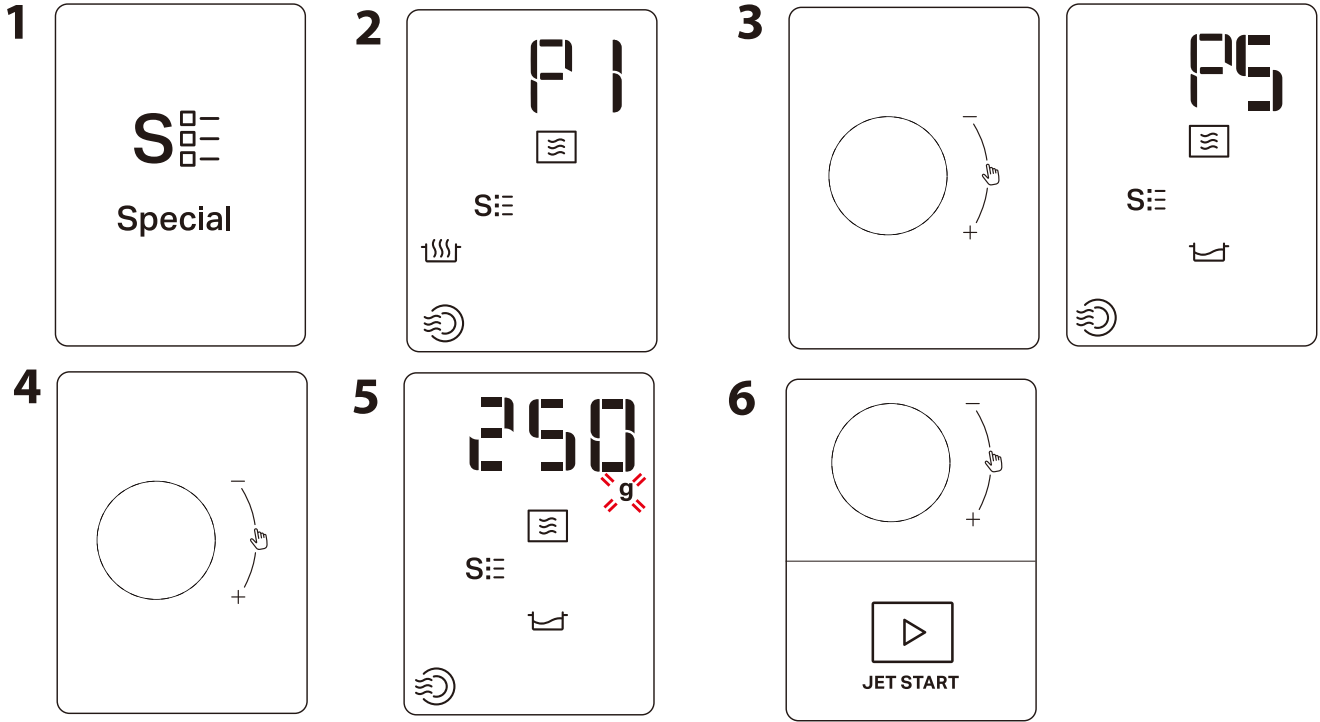
PI+MA	SUOSITELTAVA KÄYTTÖ	LISÄVARUSTEET
	Lämpötila 160–200 °C / 5 °C	
350 W	Siipikarja, kokonaiset perunat, lasagne, kala	 Matala teline
160 W	Paistettu liha ja hedelmäkakut	
90 W	Makeiset ja leivonnaiset	

MERKKIVALOT:



ERIKOIS

Erikoispainike on helppokäyttöpainike, joka sisältää erilaisia kypsennystä tukevia toimintoja. Se mahdollistaa jugurtin tekemisen, taikinan kohottamisen voin, jäätelön kermajuuston jne. pehmentämisen ja sulattamisen. Esimerkki 250 g voin sulattaminen MWF 259 -mallilla:



1. Paina Special-painiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Kierrä nappi P5:een.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 250 W on oletusasetus.
6. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Vinkejä ja ehdotuksia jugurtista:

Ainekset:

- 600 ml tuoretta tai UHT-täyskermamaitoa.
- 50 g sokeria ja 15 g käymisainetta (tavallinen jogurtti) (etiketissä on oltava maininta, että tuote sisältää elävää viljelmää).

Lisävaruste

- 1 litran yksittäisiä astioita.
- Keskikokoinen paistinpannu.

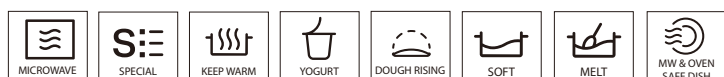
Toimenpide:

- Desinfioi jogurttiastiat kiehuvallla vedellä.
- Kuumenna maito paistinpannussa lähelle kiehumapistettä (noin 70 °C, jos käytät UHT-maitoa, vältä sen kuumentamista).
- Kun olet saavuttanut kohdelämpötilan, poista pannu levyiltä ja anna maidon jäähtyä (noin 25 °C -asteeseen).
- Poista kaikki "nahka", jota on saattanut muodostua maitoon.
- Kun maito on saavuttanut oikean lämpötilan, sekoita maito sokeriin ja käymisaineeseen (tavallinen jogurtti).
- Sekoita hyvin mutta varovasti välttämällä liikaa ilmaa (ainekseen sekoitettu liika ilma hidastaa käymisviljelmän kasvua).
- Kaada seos puhtaisiin astioihin, sulje ne kannella ja aseta ne uunin keskelle.
- Paina Special-painiketta, kierrä nappi P1- tai P3-asentoon (katso aiempi taulukko) ja paina Suihkutuksen käynnistys -painiketta.
- Älä sekoita jogurttia tämän jakson aikana.
- Kun kypsennys on lopussa, ota astiat ulos uunista ja jäädytä ne jääkaapissa ennen tarjoilua.
- Ylläpitääksesi viljelmää, säilytä pientä osaa jogurtista puhtaassa, ilmatiiviissä astiassa (mutta useiden kiertojen jälkeen viljelmän voimakkuus heikkenee. Sitä voi säilyttää kahdesta kolmeen viikkoa jääkaapissa.














Taikinan kohottamisvinkejä ja ehdotuksia:

1. Laita uuniin 200 ml vettä mikroaallonkestävässä astiassa.
2. Paina Special-painiketta, kierrä nappi P2- tai P4-asentoon (katso taulukko) ja paina sitten Suihkutuksen käynnistys -painiketta kosteuttaaksesi ja kuumentaaksesi uunin lämpötilaa 5 minuuttia.
3. 5 minuutin kuluttu näytössä näkyy "LISÄÄ RUOKA". Aseta taikina-astia uuniin nopeasti säilyttääksesi höyryn ja lämpötilan ja sulje luukku.
4. Paina Suihkutuksen käynnistys -painiketta käynnistääksesi kypsennysohjelman.

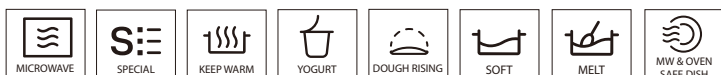
MERKKIVALOT (RUOKALUOKAN MUKAAN):



- Mittaa esimerkiksi pizza-taikinaan 37 °C -asteista vettä suoraan astiaan ja liuota hiiva veteen, lisää 250 g jauhoa, 2 rkl extra virgin -oliiviöljyä, 2 g suolaa. Vaivaa, kunnes taikina on muodostunut. Tätä toimintoa voi käyttää kaikilla taikinaresepteillä.
- Parhaiden tulosten saavuttamiseksi on suositeltavaa käyttää tätä toimintoa 250–500 g taikinan kohottamiseen.

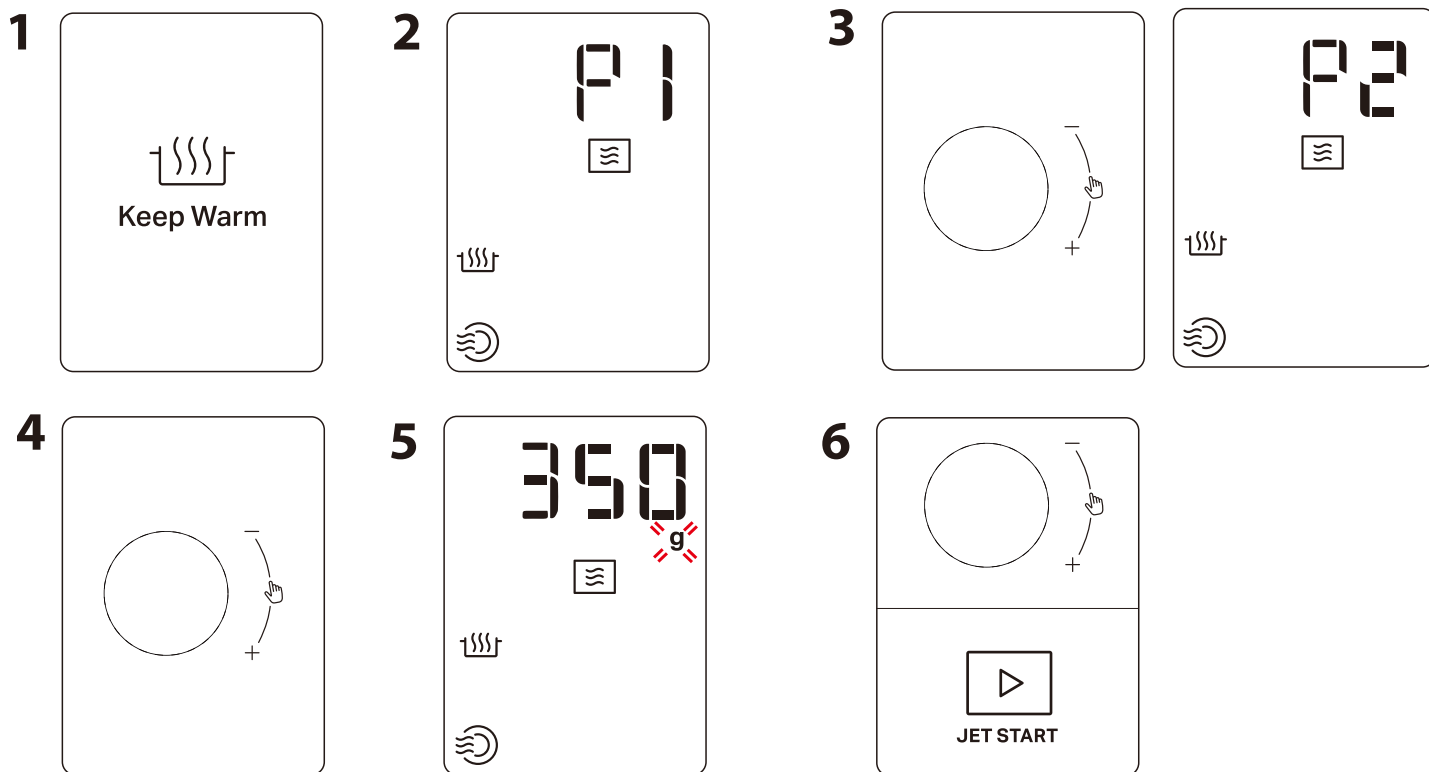
RUOKALUOKKA		MWF 255	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET
	Pihvin pitäminen lämpimänä	-	-	<i>P1</i>	600 - 1 400 g	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
	Pizzan pitäminen lämpimänä	-	-	<i>P2</i>	300 - 800 g	
	Jugurtti	<i>P1</i>	<i>P1</i>	<i>P3</i>	Katso Jugurttivinkit.	
	Taikinan kohottaminen	<i>P2</i>	<i>P2</i>	<i>P4</i>	Katso taikinan kohottamisvinkit.	
	Voin pehmentäminen	<i>P3</i>	<i>P3</i>	<i>P5</i>	50 - 500 g / 50 g	
	Jäätelön pehmentäminen	<i>P4</i>	<i>P4</i>	<i>P6</i>	100 - 1 000 / 50 g	
	Juuston pehmentäminen	<i>P5</i>	<i>P5</i>	<i>P7</i>	50 - 500 g / 50 g	
	Mehujään pehmentäminen	<i>P6</i>	<i>P6</i>	<i>P8</i>	250 ml - 1 l / 250 ml	
	Voin sulattaminen	<i>P7</i>	<i>P7</i>	<i>P9</i>	50 - 500 g / 50 g	
	Suklaan sulattaminen kappaleina	<i>P8</i>	<i>P8</i>	<i>P10</i>	100- 500 g / 50 g	
	Juuston sulattaminen	<i>P9</i>	<i>P9</i>	<i>P11</i>	50 - 500 g / 50 g	
	Vahtokarkkien sulattaminen	<i>P10</i>	<i>P10</i>	<i>P12</i>	100 - 500 g / 50 g	

MERKKIVALOT (RUOKALUOKAN MUKAAN):



LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN (VAIN MWF 255 JA MWF 258)


Lämpimänä pitäminen -toiminto on käytössä vain Pihvillä ja Pizzalla. Esimerkki 350 g pizzan pitämisestä lämpimänä MWF 255 -mallilla.



1. Paina Pidä lämpimänä -painiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Kierrä nuppi P2:een.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 350 W on oletusasetus.
6. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Vinkejä ja ehdotuksia:

- Älä jätä ruokaa uuniin yli tunniksi kypsennyksen jälkeen. Se voi johtaa ruokamyrkytykseen tai vatsatautiin.

	RUOKALUOKKA	PAINO	LISÄVARUSTEET
P1	Pihvi	600 - 1 400 g	 MW SAFE DISH (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
P2	Pizza	300 - 800 g	

MERKKIVALOT:



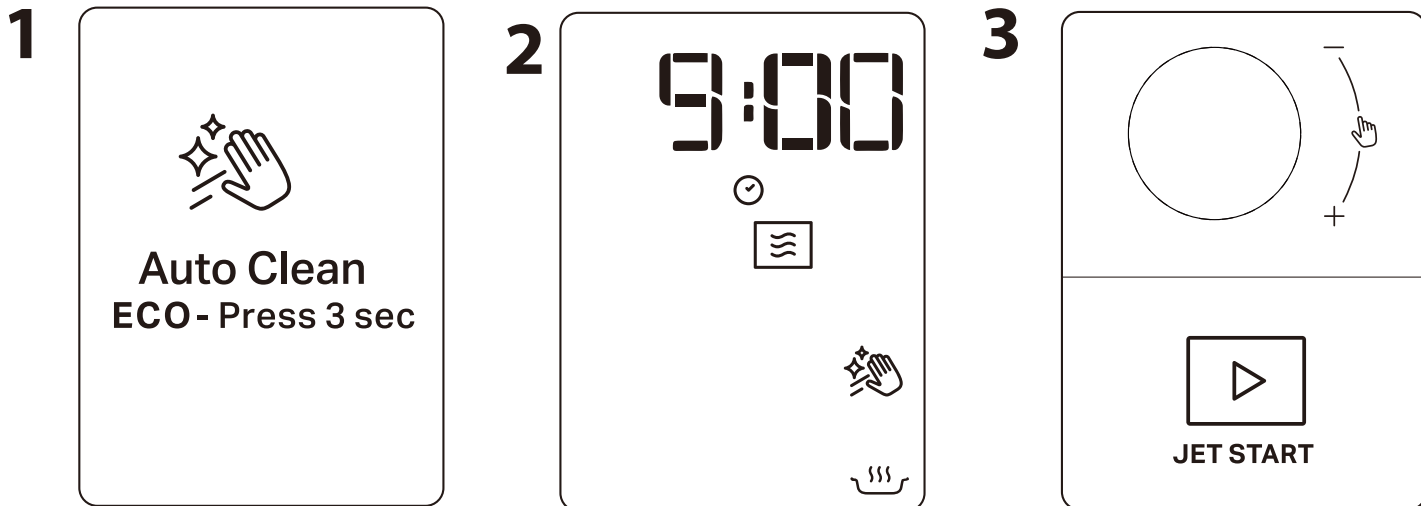
AUTOMAATTINEN PUHDISTUS

Tämä automaattinen puhdistusohjelma auttaa pitämään mikroaaltouunin sisätilan puhtaana ja poistaa epämiellyttävät hajut. Ohjelman kesto on 13 minuuttia eikä sitä voi muuttaa.

ENNEN OHJELMAN KÄYNNISTÄMISTÄ:

Lisää 250 ml huoneenlämpöistä vettä mikroaallonkestävään astiaan tai höyrykattilan pohjalle mallisi mukaan. Aseta astia suoraan uuniin.

OHJELMAN KÄYNNISTÄMINEN:



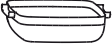

1. Paina Automaattinen puhdistaminen -painiketta.
2. 9:00 on oletusasetus.
3. Käynnistä puhdistus painamalla OK-nuppia tai Käynnistä suihku -painiketta.

KUN OHJELMA ON LOPUSSA:

1. Paina Pysäytä-painiketta, avaa luukku.
2. Poista astia.
3. Puhdista uunin sisäpinnat miedolla pesuaineella kostutetulla pehmeällä liinalla tai paperilla.

Vinkejä ja ehdotuksia:

- Parempaan puhdistustulokseen saamiseksi on suositeltavaa käyttää halkaisijaltaan 17 - 20 cm:n ja korkeudeltaan alle 6,5 cm:n mikroaallonkestävää astiaa.
- Koska astia on kuuma puhdistusohjelman suorittamisen jälkeen, on suositeltavaa käyttää kuumuudenkestävää uunirukkasta astian poistamiseen mikroaaltouunista.
- Lisää puhdistustehon parantamiseksi ja epämiellyttävien hajujen poistamiseksi veteen hieman sitruunamehua.
- Grillielementti ei kaipaa puhdistusta, koska korkea kuumuus polttaa mahdolliset roiskeet, mutta katto sen alla voi vaatia säännöllistä puhdistusta. Tämä tulee tehdä pehmeällä, miedolla pesuaineella kostutetulla liinalla.

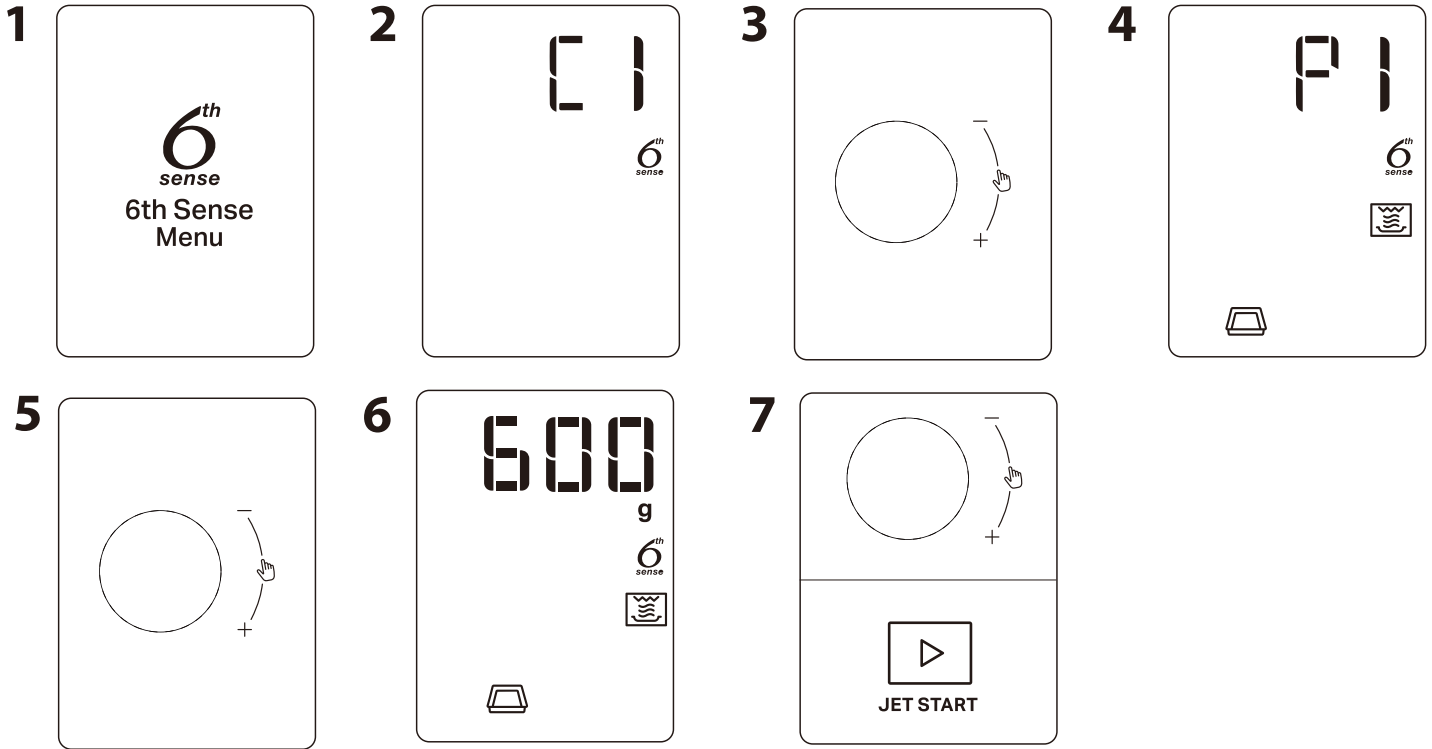
LISÄVARUSTEET	
MWF 255 / MWF 259	MWF 258
Höyrykattilan pohja 	 MWF SAFE DISH (EI KUULU TOIMITUKSEEN)

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN):



6TH SENSE MENU

Tämä Whirlpoolin oma toiminta mahdollistaa optimaaliset kypsennystulokset. Mikroaaltouuni laskee automaattisesti tarvittavan mikroaaltotason ja ajan parhaiden mahdollisten tulosten saamiseksi lyhyimmässä ajassa. Aseta ruoka mikroaallonkestävään astiaan tai korkealle telineelle, matalalle telineelle, mikroaallonkestävään astiaan tai crisp-alustalle (kunkin reseptiin ohjeen mukaan) Esimerkiksi valmiiksi sekoitetun kakun kypsentyminen MWF 259 -mallilla:



1. Paina 6th Sense Menu -painiketta.
2. C1 näkyy näytössä.
3. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
4. P1 näkyy näytössä.
5. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
6. 600 g näkyy näytössä.
7. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Huomaa:










Vauvanruokien tai nesteiden tuttipullossa tai mikroaallon kestävässä kupissa lämmittämisen jälkeen, ravista/sekoita se aina ja tarkista lämpötila ennen tarjoilua. Tämä varmistaa, että kuumuus on jakautunut tasaisesti ja välttyään palovammoilta.

- Poista tutit (pulloista) ja kannet (purkeista)
- Ravista lämmityksen jälkeen
- Anna ruoan seistä vähän aikaa
- Ravista tuotetta uudelleen
- Tarkista lämpötila
- Tarjoile noin 30 - 40 °C -asteisena (kiinteä ruoka) tai noin 37 °C -asteisena (maito)




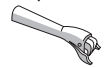

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):



Malli MWF 258 ja MWF 259, katso seuraava taulukko:





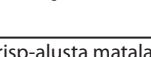







RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
C1 Helppokäyttö						
Valmiiksi sekoitettu kakku	<i>P1</i>	<i>P1</i>	600 g	Mikroaallonestävä kakkuvuoka (ei kuulu toimitukseen) 	Valmiiksi sekoitettu kakku	<ul style="list-style-type: none"> - Kaada sekoitus kakkuvuokaan ja aseta se uuniin. - Ota se kypsennyksen jälkeen ulos ja anna sen jäähtyä hetki ennen tarjoilua.
Ohut pakastepizza	<i>P2</i>	<i>P2</i>	350 g	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	Ohut pakastepizza	<ul style="list-style-type: none"> - Poistettuasi ruoan pakkauksesta, aseta se crisp-alustalle. - Anna tuotteen levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen ennen tarjoilua.
C2 Aamiainen						
Paahtoleipä	<i>P1</i>	<i>P1</i>	40 - 80 g / 40 g	Korkea teline 	Leipäviipaleita, 20 g kukin	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta leivät suoraan korkealle telineelle. - Kuumenna. - Käännä tarvittaessa.
Kaurapuuro	<i>P2</i>	<i>P2</i>	1 - 4 annosta / 1 annos	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	160 g kaurahiutaleita, 320 g maitoa, suola	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita kaikki ainekset. - Kypsennä. - Sekoita voimakkaasti tarpeen mukaan. - Maidon on oltava jääkaappikylmää, muuten käytä suurempaa kuppia.
Pekoni	<i>P3</i>	<i>P3</i>	50 - 150 g / 25 g	 	Pekoniviipaleita	- Aseta pekoniviipaleet crisp-alustalle.
Paistetut munat	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1 - 4 annosta / 1 annos		1 annos; 1 muna,	<ul style="list-style-type: none"> - Laita crisp-alusta uuniin esikuumentumaan. - Kun se on valmis, riko munat crisp-alustalle ja aseta se uuniin.
Pekoni ja munat	<i>P5</i>	<i>P5</i>	1 - 4 annosta / 1 annos		1 annos; 1 muna ja 25 g pekoniviipaleita	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta pekoniviipaleet crisp-alustalle ja kypsennä ne. - Kun on tarpeen, avaa luukku ja riko munat crisp-alustalle pekonin päälle ja laita takaisin uuniin.
Makkarat	<i>P6</i>	<i>P6</i>	100 - 400 g / 100 g		Makkarat	<ul style="list-style-type: none"> - Pistele makkaroihin reikiä haarukalla. - Aseta makkarat crisp-alustalle ja laita se uuniin. - Kypsennä. - Kun on tarpeen, käännä ruoka ja jatka kypsentämistä.
Rapea pekoni ja cocotte-munat	<i>P7</i>	<i>P7</i>	1 valmistusohje		150 g pekonia, 8 muna, suola, pippuri	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta pekonikuutiot crisp-alustalle. - Kypsennä. Kun on tarpeen, avaa luukku ja riko munat crisp-alustalle pekonin päälle ja sirottele suolalla ja pippurilla. - Laita ruoka takaisin uuniin. - Kypsennä.
Kinkku ja munapaahtoleipä	<i>P8</i>	<i>P8</i>	1 valmistusohje		4 muna, 50 g savukinkkua, 8 leipäviipaleita suola, pippuri	<ul style="list-style-type: none"> - Vatkaa munat ja suola kinkun kanssa ja aseta ne crisp-alustalle. - Kypsennä. - Lopputuloksena on ohut omeletti. - Leikkaa omeletti 4 osaan. - Aseta yksi osa kahdelle leipäviipaleelle, aseta ne crisp-alustalle ja takaisin uuniin. - Kypsennä.
Sienet ja paistetut perunat sipulilla	<i>P9</i>	<i>P9</i>	1 valmistusohje		400 g tuoretta perunaraastetta, 100 g tuoreita sieniä, 60 g sipulia, suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Raasta peruna hienoksi ja purista niitä hieman liian veden poistamiseksi. - Lisää loput hienoksi pilkotut ainekset - Muodosta lusikalla kasoja aiemmin öljytylle Crisp-alustalle ja muodosta sitten levyjä painamalla taikinaan kevyesti sormilla.
Kinkku- ja juusto-omeletti	<i>P10</i>	<i>P10</i>	1 valmistusohje	 	8 muna, 70 g gruyere-juustoraastetta, 60 g kinkkua, suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Laita Crisp-alusta uuniin esikuumentumaan. - Lisää munat, pippuri ja yrtit keskikokoiseen kulhoon ja vatkaa tasaiseksi ja kuohkeaksi noin 1 minuutti. - Voitele Crisp-alusta voilla tai oliiviöljyllä. - Aseta munasekoitus Crisp-alustalle. - Kypsennä. - Lopputuloksena on omeletti. Ota Crisp-alusta pois uunista ja irrota omeletin reunat silikonilastalla paistinpannusta ja ravista pannua varmistaaksesi, ettei omeletti ole juuttunut. - Laita kinkku ja juusto toiselle puolikkaalle ja taita omeletin vastakkaiset puolet peittämään kinkku ja juusto. - Laita Crisp-alusta takaisin uuniin ja aloita kypsennys.

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):


RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
C3 Kokonaiset ateriat						
Lohi ja vihannekset	P1	P1	1 valmistusohje	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	300 g lohta leikattuna 3 cm paksuiksi viipaleiksi, 150 g tomaattia, 100 g perunoita, 100 g kukkakaalia, öljy, suola, sitruunamehu	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta lohi ja aiemmin öljyllä, suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla maustetut vihannekset crisp-alustalle. - Peitä levy kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Kypsennyksen jälkeen poista kansi varoen polttamasta itseäsi.
Kala ja perunat	P2	P2	200 - 500 g / 50 g		kalafileetä, perunoita, EVO-öljy, suola, pippuri	<ul style="list-style-type: none"> - Laita kalafileet ja maustetut perunat levyille (käytä perunoita ja kalaa puolioksi painon mukaan.) - Peitä vuoka kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Kypsennyksen jälkeen poista kansi varoen polttamasta itseäsi.
Curry-riisi ja broileri vihreillä herneillä		P3	1 valmistusohje		200 g broilerin rintaleikettä, 200 g basmati-riisiä, 600 ml kasvislientä, 50 g vihreitä papuja, 1 ruokalusikallinen vihreää currya.	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää kaikki ainekset ja sekoita hyvin höyrykattilassa. - Peitä kannella, kypsennä ja sekoita tarpeen mukaan. - Anna tuotteen levätä 4-5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Kaikki yhdessä -bolognese-pasta		P4	1 valmistusohje	Höyrykattila, ei ritilää 	500 g bolognese-kastiketta, 350 g lyhytmuotoista pastaa (rigatoni, mezzemaniche, caserecce), 300 ml vettä, suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää kaikki ainekset ja sekoita hyvin höyrykattilassa. - Peitä kannella ja aloita kypsennys - Kun vaaditaan, aseta pastapaketissa ilmoitettu pastan kypsennysaika - Sekoita tarpeen mukaan.
Kik-herneet ja broilerikuskus		P5	1 valmistusohje		100 g kik-herneitä, 150 g suikaleiksi leikattua broileria, 200 ml vettä, 100 g kuskusia	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää kaikki ainekset ja sekoita hyvin. - Peitä kannella ja pois kypsennyksen jälkeen kansi, sekoita ja tarjoile.
Linssimuhennos ja lihapullat		P6	1 valmistusohje		150 kuorellisia linsejä, vihreitä linsejä, 400 g jauhettua naudanlihaa 400 g tomaattimurskettä, 500 ml kasvislientä, suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita jauhettu naudanliha, suola ja pippuri. - Muotoile seos lihapulliksi, kooltaan noin 1 1/2 ruokalusikallista. - Laita kuorelliset linssit, tomaattimurske, liemi, suola ja pippuri höyrykattilaan ilman sisäritilää ja laita lihapullat seokseen. - Peitä kannella ja kypsennä
Broileri ja perunat	P3	P7	200 - 500 g / 50 g	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	Luuton broilerin filee, perunoita, suola, pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Kuori perunat ja leikkaa ne kuutioiksi. - Laita perunat ja broilerin filee rapealle lautaselle, laita suolaa ja pippuria sekä öljyä yksinomaan perunoiden päälle ja laita sitten lautanen uunin onteloon. - Kokki. - Käännä tuotetta tarvittaessa.
Munat ja tankoparsa	P4	P8	1 - 4 annosta / 1 annos	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	1 annos; 1 muna, 100 g tankoparsaa	<ul style="list-style-type: none"> - Laita tankoparsa crisp-alustalle ja uuniin. - Kypsennä. - Kun luukku on avattava, lisää munat tankoparsan päälle lämpötila huomioiden. - Laita Crisp-alusta uuniin ja aloita kypsennys uudelleen.
Quiche	P5	P9	1 erä (1 025 g)	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	1 brisée-valmistaikina, Pyöreä (230 g), 100 g kuutioitua pekonia (ei savustettu), 100 g sekoitettuja munia, 200 g ruokakermaa, suola	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta taikina pöydälle ja tasoita pinta kaulimella. - Laske taikina (yhdessä leivinpaperiarkin kanssa) crisp-alustalle. - Katkaise ylimääräinen (reunojen yli menevä) paperi saksilla ja painele haarukalla koko taikinan pinta. - Levitä pekoni tasaisesti taikinapinnalle. - Vatkaa munia ja kermaa voimakkaasti. - Kaada seos pannuun ja tasoita nestepinta lastalla tai haarukalla. - Aseta Crisp-alusta uuniin.

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKKAN MUKAAN):



RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
Kasvis-quiche	<i>P6</i>	<i>P10</i>	1 erä (1 025 g)	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	2 brisée-valmistaikina, Pyöreä (230 g), 150 g kesäkurpitsaa, 100 g pieniä tomaatteja, 250 g vihannestahnaa, suola, pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta taikina pöydälle ja tasoita pinta kaulimella. - Laske taikina (yhdessä leivinpaperiarkin kanssa) crisp-alustalle. - Katkaise ylimääräinen (reunojen yli menevä) paperi saksilla ja painele haarukalla koko taikinan pinta. - Leikkaa kesäkurpitsat 3 mm:n suikaleiksi taikinapinnan päälle. Levitä ne sitten tasaisesti koko taikinapinnalle. - Sekoita kermaa suola ja pippuri, levitä seos ja tasoita pinta lastalla tai haarukalla. - Aseta Crisp-alusta uuniin.
Pakastelasagne	<i>P7</i>	<i>P11</i>	600 g	Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä 	Valmis kuumentamaan pakastelasagnen	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta pakastelasagne mikroaallonkestävässä astiassa telineen keskelle. - Anna ruoan levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
Tuore lasagne	<i>P8</i>	<i>P12</i>	1 000 g	 	150 g pastaa 400 g bolognese-lihaa 50 g parmesaanijuustoa 250 g valkokastiketta suola	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta pastakerros, peitä se kokonaan bolognese-kastikkeella ja peitä sen jälkeen bechamel- ja parmesaanijuustolla. - Toista sama 6 kerroksella. - Kypsennyksen jälkeen annan sen levätä muutama minuutti ennen tarjoilua.
Kotona tehty pizza	<i>P9</i>	<i>P13</i>	900 g	Crisp-alusta matalalla telineellä   Crisp-kahva 	150 g jauhoja, 10 g tuoretta hiivaa, 100 ml vettä 120 g tomaattia 70 g mozzarella-juustoa, 15 g öljyä	<ul style="list-style-type: none"> - Liuota hiiva 37 °C -veteen. Lisää jauho, suola ja öljy ja vaivaa taikina (10 min). - Anna sen nousta 30–60 min peitettynä huoneenlämmössä. - Aseta taikina öljytille crisp-alustalle, päällystä tomaatilla, mozzarellalla ja oreganolla ja laita crisp-alusta uuniin.
C4 Terveellinen/vihannekset						
Vihanneskeitto	<i>P1</i>	<i>P1</i>	4 annosta	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	200 g kuutioituja perunoita, 100 g parsakaalia, 1 kypsä kuutioitu tomaatti, 200 ml vettä, suola, pippuri, parmigiano-juusto, EVO-öljy	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita juustoa lukuun ottamatta kaikki ainekset mikroaallonkestävässä astiassa. - Peitä levy kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Kypsennä. - Kun kypsennysaika on lopussa, jauha ainekset tehosekoittimella ja tarjoa lämpimänä lisäten päälle juuston ja EVO-öljyn.
Uuniperunat	<i>P2</i>	<i>P2</i>	1–4 annosta / annos	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	1 kg keskikokoisia kuorimattomia perunoita	<ul style="list-style-type: none"> - Pese, kuivaa ja pistele perunat haarukalla. - Aseta perunat mikroaallonkestävälle lautaselle. - Kypsennä ja käännä tarpeen mukaan. - Anna kypsien perunoiden jäähtyä.
Purjo, kesäkurpitsat ja juutalainen artisokakeitto	<i>P3</i>	<i>P3</i>	4 annosta	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	100 g purjoa, 100 g kesäkurpitsaa, 100 g juutalaista artisokkaa, 1 l lihalientä	<ul style="list-style-type: none"> - Jauha tehosekoittimella kaikki ainekset hyvin hienoksi ja laita ne mikroaallonkestävään vuokaan. - Peitä vuoka kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Keitä ja sekoita tarpeen mukaan.. - Kypsennysajan loppumisen jälkeen annan keiton levätä 5 min ja siivilöi se. Kiinnitä huomiota lämpötilaan uunista otettaessa.
Punainen linssi- ja kurkumakeitto	<i>P4</i>	<i>P4</i>	4 annosta	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	150 kuivattuja, punaisia linssejä, 1 l kasvislientä 2 rkl soijakastiketta, 1 teaspoon turmeric suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Laita kaikki ainekset mikroaallonkestävään vuokaan. - Peitä vuoka kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Kypsennysajan loppumisen jälkeen anna tuotteen levätä 5 minuuttia. Kiinnitä huomiota lämpötilaan uunista otettaessa.








MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):





RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
Sipulikeitto	P5	P5	4 annosta	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	400 g valkoista sipulia, 1 l kasvislientä, 1 laakerinlehti, suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Leikkaa sipulit ohuiksi viipaleiksi tehosekoittimella ja laita ne mikroaallonkestävään vuokaan. - Peitä vuoka kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Keitä ja sekoita tarpeen mukaan.. - Kypsennysajan loppumisen jälkeen annan keiton levätä 5 min ja siivilöi se. Kiinnitä huomiota lämpötilaan uunista otettaessa.
Bataatit (kokonaiset)	P6	P6	1-4 / 1	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	Bataatit	<ul style="list-style-type: none"> - Pese, kuivaa ja pistele mukulat haarukalla ja laita ne höyrykattilaan. - Laita 100 ml vettä höyryttimen pohjalle ennen kypsennystä. - Keitä ja käännä tarpeen mukaan.. - Anna mukuloiden levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
Juustoiset uuniperunat	P7	P7	1 valmistusohje	 Crisp-kahva 	600 g kuorittuja perunoita, 100 g cheddar-juustoa, 1 rkl ruohosipulia suola, pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Kuori perunat. - Leikkaa ne pituussuuntaan kahtia. - Koverra perunoiden sisäpuoli pienellä veitsellä ja aseta perunat crisp-alustalle. - Sekoita juusto ja muut ainekset ja täytä niillä perunoiden tyhjäksi koverrettu tila. - Laita perunat takaisin crisp-alustalle ja aloita kypsennys.
"Veggy"- tyyliset täytetyt kesäkurpitsat	P8	P8	1 valmistusohje	 Crisp-kahva 	4 suurta kesäkurpitsaa, 1 porkkana, 1 rkl kaprista 1 tomaatti, oliiviöljyä, suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Leikkaa kesäkurpitsat pituussuuntaan kahtia. - Koverra sisäpuoli lusikalla. - Sekoita kulhossa kaikki ainekset ja täytä niillä koverrettu tila. - Järjestele kesäkurpitsat Crisp-alustalle.
Minttu ja tomaatti- munakoisorullat	P9	P9	1 valmistusohje	 Crisp-kahva 	150 g viipaloitua munakoisoa, 100 g tuoreita tomaatteja, 1 minttutupsu 100 g savustettua juustoa, suola, pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Leikkaa munakoiso noin 2 mm:n viipaleiksi - Paloittele muut ainekset ja tee niistä täyte. - Tee munakoisoviipaleista ja täytteestä rulla ja pidä ne koossa hammastikuilla ja pirkottele päälle oliiviöljyä ja mausta suolalla ja pippurilla ja aseta rullat crisp-alustalle.
Feta- ja ruohosipuli uuniperunat	P10	P10	1 valmistusohje	 Crisp-kahva 	3 suurta perunaa, 200 g tuoretta fetajuustoa, 1 rkl silputtua ruohosipulia	<ul style="list-style-type: none"> - Pese perunat, kuivaa ne hyvin ja pistele niihin reikiä haarukanterällä. - Leikkaa perunat puolikkaiksi, koverra sisäpuoli ja asettele ne Crisp-alustalle. - Lisää halutessasi feta-juustoa koverrettuihin perunoihin ja ripottele päälle ruohosipulia. - Laita perunat takaisin Crisp-alustalle ja aloita kypsennys.
Kasvipohjaiset burgerit	P11	P11	100-400 g / 100 g	Korkea teline 	Kasvipohjaiset burgerit, 100 g	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta ruoka korkealle telineelle Kypsennä ja kään- nä tarpeen mukaan
C5 Kala/äyriäiset						
Valkoiset kalafileet	P1	P1	150-500 g / 50 g	 Crisp-kahva 	Valkoiset kalafileet	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta kalafilee crisp-alustalle ja laita se uuniin. - Kypsennä. - Kun on tarpeen, käännä ruoka
Yrtti- ja curry- leivitetty turskafileet	P2	P2	1 valmistusohje	 Crisp-kahva 	400 g turskafileetä 30 g leivänmuruja, 2 rkl yrttisekoitusta 50 ml auringonkukkaöljyä, suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita kulhossa leivänmurut yrttien, öljyn, suolan ja pippurin kanssa, - Aseta seos fileiden päälle ja paina kiinnittäaksesi sen. Järjestele fileet hieman öljytylle crisp-alustalle.

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKKAN MUKAAN):





RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
Lohi ja sienivartaat teryaki-kuorutuksella	P3	P3	1 valmistusohje	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	500 g tuoretta lohifileetä, 150 g tuoreita herkkusieniä, suola ja pippuri.	- Sekoita suola ja pippuri, leikkaa lohi 4 cm:n kuutioiksi. - Liitä bambuvartaisiin vuorotellen 3 lohi ja 3 sienikappaletta. - Ripottele vartailla maustesekoitus.
Lohi ja kesäkurpitsa-inkiväärirullat	P4	P4	1 valmistusohje	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	250 g tuoretta lohifileetä, 100 g viipaloitua kesäkurpitsaa, 30 g tuoretta, raastettua inkivääriä, suola ja pippuri.	- Leikkaa kesäkurpitsat perunankorileikkurilla hyvin ohuiksi viipaleiksi. Sivele kesäkurpitsaviipaleet oliiviöljyllä ja mausta suolalla ja pippurilla. - Aseta lohifilee viipaloituille kesäkurpitsoilta ja rullaa ne varovasti. - Sivele rullat öljyllä ja aseta ne crisp-alustalle.
Valkosipulivoi ja cilantro-jättikatkaravut	P5	P5	1 valmistusohje	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	600 g jättikatkarapuja, 100 g voita, 2 pilkottua valkosipulinkynttä, 1 rkl silputtua persiljaa, 1 cilantro-tikku, suola ja pippuri.	- Sekoita kuorettomat ja päättömät jättikatkaravut muiden aineiden kanssa. - Ripottele katkaravuille maustesekoitus.
Kokonainen kala	P6	P6	500 g	Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä 	Kokonainen kala öljy, suola, pippuri.	- Aseta kokonainen kala pyrex-vuokaan ja mausta öljyllä suolalla ja pippurilla.

C6 Liha ja siipikarja

Bolognese-liha	P1	P1	1 valmistusohje	(EI KUULU TOIMITUKSEEN)	300 g jauhelihaa, 340 g tomaattia, suola, öljy, tuore basilika.	- Aseta kaikki ainekset mikroaallonkestävään vuokaan ja sekoita hyvin. - Kypsennä ja sekoita tarpeen mukaan. - Anna ruoan levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen
Broilerinfilee ja pekoni	P2	P2	200–500 g / 50 g	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	luuttomia broilerin fileitä, pekoniviipaleita	- Rullaa broileri- ja pekoniviipaleet keskenään ja aseta ne crisp-alustalle. - Laita crisp-alusta uuniin. - Kypsennä. - Kun on tarpeen, käännä ruoka
Broilerin filee	P3	P3	150–500 g / 50 g		Luuton broilerin filee	- Aseta broilerin filee crisp-alustalle ja laita se uuniin. - Kypsennä. Kun on tarpeen, käännä ruoka.
Burgerit	P4	P4	100–400 g / 100 g		Burgerit	- Laita crisp-alusta uuniin esikuumentumaan. - Aseta lohifilee ja raastettu inkivääri viipaloituille kesäkurpitsoilta ja rullaa ne varovasti. - Kypsennä. Kun on tarpeen, käännä ruoka.
Kinkku ja juustobroilerirullat	P5	P5	1 valmistusohje		8 luutonta broilerinkoipea 60 g viipaloitua kinkkua, 8 viipaleetta cheddarjuustoa, suola ja pippuri.	- Litistä broilerinkoipi sopivalla laitteella. - Peitä koivet kinkku- ja juustoviipaleilla, mausta suolalla ja pippurilla ja rullaa tiukasti. - Kiinnitä rullat keittiölangalla tai hammastikuilla. - Asettele rullat Crisp-lautaselle ja mausta oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla. - Kypsennä. - Kun on tarpeen, käännä ruoka.









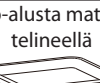


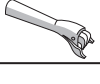



MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):



RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
Souvlaki-porsas tzatzikilla	P6	P6	1 valmistusohje		500 g kuutioitua porsaanlapaa tai kinkkua 200 g tuoretta kreikkalaista jogurttia, 1 rkl oreganoa, 1 raastettu kurkku.	- Leikkaa liha noin tuuman paksuisiksi viipaleiksi. Mausta liha öljyllä, suolalla ja oreganolla ja aseta se bambuvartaisiin (7 palaa kuhunkin). Voitele crisp-alusta ja asettele vartaat sille. - Kypsennä. - Kun on tarpeen, käännä ruoka. - Mausta jogurtti kypsennyksen aikana öljyllä, suolalla, pippurilla ja oreganolla ja tarjoa tämä kastike lihan kanssa.
Marokkolaiset lihapullat	P7	P7	1 valmistusohje	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	400 g vähärasvaista naudan jauhelihaa 1/2 tl kuminaa, 1 rkl silputtua persiljaa suola ja pippuri.	- Sekoita kaikki ainekset tasaisesti. - Muotoile seos lihapulliksi, kooltaan noin 1 1/2 ruokalusikallista. - Aseta lihapullat crisp-alustalle. - Kypsennä. - Käännä ruoka, kun on tarpeen.
Broileri ja karamellisoidut sipuliburgerit	P8	P8	1 valmistusohje		500 g broilerin rintaleikettä, 2 viipaloitua punaista sipulia, 1 rkl ruokosokeria 1 rkl etikkaa, 1 rkl soijakastiketta, 1 rkl silputtua basilikaa suola ja pippuri.	- Jauha broilerinrinta, lisää pilkottu basilika, suola ja pippuri. - Muotoile seos burgeriksi. - Asettele burgerit crisp-alustalle ja aseta tyhjiin kohtiin viipaloituidut sipulit, jotka on maustettu sokerilla, öljyllä, suolalla ja pippurilla. - Kypsennä. - Käännä ruoka, kun on tarpeen. - Kun ruoka on kypsää, tarjoile burgerit sipuleilla päällystettynä.
Kokonainen broileri	P9	P9	800–1500 g / 100 g	Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä 	Kokonainen broileri, suola, pippuri.	- Aseta kokonainen broileri pyrex-vuokaan ja mausta öljyllä suolalla ja pippurilla
Paistettu pihvi	P10	P10	800–1 500 g / 100 g	 Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä 	800 g vähärasvaista naudanjauhelihaa, Pippurisekoitus (murskattu), merisuola, 1 timjamin oksa, extra virgin -oliiviöljy.	- Aseta paistettu pihvi pyrex-vuokaan ja mausta öljyllä suolalla ja pippurilla. - Kypsennä ja käännä tarpeen mukaan..
Pihvi-piirakka	P11	P11	1 valmistusohje	Crisp-alusta matalalla telineellä   Crisp-kahva 	200 g jauhoja, 100 g voita, 50 ml vettä, 400 g vähärasvaista naudan jauhelihaa 1 sipuli, 1 porkkana, 50 g tomaattisosesta, extra virgin -oliiviöljyä, suola, pippuri.	- Sekoita kulhossa jauho ja suola. - Leikkaa kylmää voita ohuelti ja laita se jauhosekoitukseen varmista, että kukin voiviipale on levitetty tasaisesti. - Kaada vesi sisään ja sekoita niin, että taikinasta tulee pallo. - Jäähdytä taikina; jauhota työtaso ja aloita taikinan kauliminen. - Pilko sipuli ja porkkana hienoksi. Sekoita jauheliha, sipuli, porkkanasose, oliiviöljy, suola ja pippuri 2/3 taikinamäärään paistovuossa ja levitä se seokselle. - Kauli jäljelle jäänyt taikina ja aseta se peitoksi piirakan päälle tiivistäen reunat painamalla sormin taikinaa. - Aloita mikroaaltouunittominta uunin alarillillä suorittaaksesi esikuumennuksen.
C7 Jälkiruoat ja leivonnaiset						
Suklaa ja päärynäkakku	P1	P1	1 valmistusohje	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	100 g tummaa kaakaota, 200 g vehnäjauhoja, 200 g voita, 100 g ruokosokeria, 4 munaa, 20 g leivinjauhetta, 250 g päärynöitä.	- Voitele ja jauhoita Crisp-alusta - Sekoita voita ja sokeria niin, että seos kohoaa, lisää munat ja kohota uudelleen. - Sekoita jauho, kaakao ja leivinjauhe ja lisää ne aiemmin muodostettuun seokseen. - Kuori, poista siemenkodat ja viipaloi päärynät. - Kaada seos valmistellulle Crisp-levylle, päällystä päärynäviipaleilla (leikattu puoli alaspäin) ja laita levy uuniin.
Kevyt limetti- ja mansikkajuustokakku	P2	P2	1 valmistusohje	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	400 g murotaikinaa, 500 g ricotta-juustoa, 2 munaa, 100 g sokeria 2 limettiä, 200 g mansikoita	- Levitä taikina Crisp-alustalle. - Lisää ricotta-juusto ja sokeri vatkaimeen kulhoon ja vatkaa normaalinopeudella, kunnes taikina on tasaista. - Lisää muna, limetit ja mansikat, sekoita hitaalla nopeudella, kunnes taikina on tasaista. - Kaada kaikki taikina crisp-alustalle murotaikinan päälle ja tasaista lastalla.

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):



RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
Sesam- ja auringonkukansiemen-soodaleipä	P3	P3	1 valmistusohje	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	300 g vehnäjauhoa, 2 tl leivinsoodaa (noin 9 grammaa) , 200 ml vettä, 15 g auringonkukansiemeniä, 30 g seesaminsieniä, suola.	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita kaikki ainekset, säästä kolmannes yhteen sekoitetuista seesamin ja auringonkukan siemenistä taikinan päälle ripoteltavaksi ennen kypsennystä. - Rullaa taikina ja muotoile se sylinterin muotoiseksi. - Asettele Crisp-alustalle ja ripottele päälle seesamin ja auringonkukansiemeniä. - Anna ruoan levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
Teeleivät	P4	P4	560 g	Crisp-alusta  Crisp-kahva 	220 g jauhoa 50 g voita 150 ml maitoa, 10 g leivinsoodaa, 5 g sokeria, 1 g suolaa,	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita jauho, suola, sokeri ja leivinsooda. - Laita seokseen huoneenlämpöinen voi ja sekoita, kunnes seoksen rakenteesta tulee hiekkamainen. - Kaada maito seokseen ja sekoita, kunnes se muuttuu taikinaksi. - Suorita taikinan vaivaaminen loppuun käsin. - Muotoile taikinasta litteä ja pyöreä ja aseta se aiemmin voidellulle ja jauhoitetulle pellille. - Rei'itä pinta haarukalla ja jaa pinta 4 osaan.
Pikkuleivät	P5	P5	200 g	Crisp-alusta matalalla telineellä   Crisp-kahva 	Valmis pikkuleipäsekoitus, 113 g pehmeää voita, 1 suuri muna,	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita yhteen pikkuleipäsekoitus, pehmeä voi ja munat. - Kauho 5 pikkuleipää crisp-alustalle. - Aloita mikroaaltouunitominta uunin alaritulällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
Sokerikakku	P6	P6	900 g	Kakkuvuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä   Crisp-kahva 	250 g sokeria 185 g munia (kuoreton) 250 g vehnäjauhoa 15 g leivinjauhetta 75 g margariinia 150 g kylmää vettä leivinpapery	<ul style="list-style-type: none"> - Peitä Pyrex-vuolan pohja leivinpaperyarkilla. - Vatkaa munat ja sokeri. - Sekoita jauho ja leivinjauhe ja lisää seosta vähitellen munasekoitukseen. - Lisää vettä hitaasti samalla sekoittaen Sulata ja lisää margariini samalla sekoittaen, kunnes seos on valmis. - Kaada seos pyrex-vuokaan ja kypsennä kakku. - Aloita mikroaaltouunitominta uunin alaritulällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
Piirakka (esim. kirsikkapiirakka)	P7	P7	1 valmistusohje	Crisp-alusta matalalla telineellä   Crisp-kahva 	200 g jauhoja, 180 g sokeria, 4 munaa, 200 g kirsikoita siirapilla, 120 g voita, 10 g kohotusaine	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita voita ja sokeria niin, että seos kohoaa, lisää munat ja kohota uudelleen. - Lisää jauho ja hiiva. Aseta taikina crisp-alustalle ja levitä päälle kirsikat siirapissaan. - Aloita mikroaaltouunitominta uunin alaritulällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
Muffinssi	P8	P8	252 g (9 kpl*28 g)	Muffinssivuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä   Crisp-kahva 	110 g voita, 115 g talousokeria, 100 g munaskoitusta 150 g vehnäjauhoja, 5 g leivinjauhetta, 2 g suolaa	<ul style="list-style-type: none"> - Ennen aloittamista kaikkien aineiden tulee olla huoneenlämpöisiä. - Vatkaa yhteen voi ja sokeri (kunnes seos on pehmeä ja väriltään vaalea ja kaikki sokeri on sekoittunut seokseen). - Lisää varovasti muna seokseen. - Siivilöi jauho, leivinjauhe ja suola ja sekoita ne painoltaan noin 28 grammaan seosta paperimuottien keskelle ja levitä ne tasaisesti crisp-alustalle. - Aloita mikroaaltouunitominta uunin alaritulällä suorittaaksesi esikuumennuksen.

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):





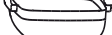





RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
Rosmariini-focaccia	<i>P9</i>	<i>P9</i>	1 valmistusohje	Crisp-alusta matalalla telineellä  Crisp-kahva 	200 g jauhoja, 140 ml vettä, 50 ml extra virgin -oliiviöljyä, 10 g panimohiivaa, 2 g suolaa, 1 rosmariinin varsi.	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää hiiva lämpimään veteen kulhossa ja sekoita yhteen. - Lisä vähitellen jauho, oliiviöljy ja suola ja jatka taikinan sekoittamista 5–10 minuuttia. - Anna taikinan levätä 45–60 minuuttia lämpimässä paikassa. - Asta taikina jauhotetulle tasolle, kauli se suuren ympyrän tai neliön muotoon (1,3 cm:n paksuus) ja peitä se voidellulla muovikalvolla. Anna taikinan kohota vielä 20 minuuttia. - Siirrä taikina crisp-alustalle. - Pistä sormilla syviä painumia miltei koko taikinan pinnalle. - Pirskottele ruokalusikallinen tai kaksi oliiviöljyä tasaisesti koko taikinan pinnalle ja levitä tasaisesti tuoreet rosmariinineulaset ja merisuola. - Aloita mikroaaltouunnittominta uunin alaritilällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
Omenakakku	<i>P10</i>	<i>P10</i>	1 valmistusohje	Kakkuvuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä  	200 g jauhoja, 180 g sokeria, 4 munaa, 400 g omenoita, 150 g voita.	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita voita ja sokeria niin, että seos kohoaa, lisää munat ja kohota uudelleen. - Lisää jauho ja hiiva. Aseta taikina crisp-alustalle ja levitä päälle omenaviipaleet. - Aloita mikroaaltouunnittominta uunin alaritilällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
C8 Vauvanruoka						
Maidon lämmittäminen huoneenlämpötilasta	<i>P1</i>	<i>P1</i>	100–500 ml / 50 ml	Mikroaallondekstävä pullo (ei kuulu toimitukseen)		<ul style="list-style-type: none"> - Kaada huoneenlämpötilassa säilytetty maito mikroaallondekstävään lasiin tai pulloon. - Poista tutit. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Ravista lämmityksen jälkeen. - Anna pullon seistä vähän aikaa. - Ravista pulloa uudelleen. - Tarkista lämpötila painamalla kämmentä vasten. - Tarjoa noin 37 °C -asteisena.
Maidon lämmittäminen jääkaappilämpötilasta	<i>P2</i>	<i>P2</i>	100–500 ml / 50 ml	Mikroaallondekstävä pullo (ei kuulu toimitukseen)		<ul style="list-style-type: none"> - Kaada jääkaappilämpötilassa säilytetty maito mikroaallondekstävään lasiin tai pulloon. - Poista tutit. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Ravista lämmityksen jälkeen. - Anna pullon seistä vähän aikaa. - Ravista pulloa uudelleen. - Tarkista lämpötila painamalla kämmentä vasten. - Tarjoa noin 37 °C -asteisena.
Vauvanruoka (sekoitettu)	<i>P3</i>	<i>P3</i>	100 - 300 g / 50 g	Mikroaallondekstävä astia (ei kuulu toimitukseen)		<ul style="list-style-type: none"> - Aseta huoneenlämpötilassa säilytetty tuote (vesi, maito tai lihaliemi mikroaallondekstävään astiaan ilman kantta. Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma. Paina sitten suihkutuksen käynnistyspainiketta. - Ravista lämmityksen jälkeen. - Sekoita neste vauvan kuivaruonan kanssa. - Tarkista lämpötila painamalla kämmentä vasten. - Tarjoa noin 30–40 °C -asteisena.
Hygienia	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1, 2 tai 3 lasillista	Mikroaallondekstävä lasi (ei kuulu toimitukseen)		<ul style="list-style-type: none"> - Laita aiemmin 100 ml:lta vettä täytetyt astiat uuniin. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Anna lasin jäähtyä uunissa lämmityksen jälkeen.


MERKKIVALOT (MALLIKOITAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):









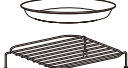


Malli MWF 255, katso seuraava taulukko:

RUOKALUOKKA	PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE	
C1 Aamiainen					
Paahtoleipä	P1	40–80 g / 40 g	Korkea teline 	Leipäviipaleita, 20 g kukin	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta leivät suoraan korkealle telineelle. - Kypsennä. - Käännä tarvittaessa.
Kaurapuuro	P2	1 - 4 annosta / 1 annos	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	160 g kaurahiutaleita, 320 g maitoa, suola	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita kaikki ainekset. - Kypsennä. - Sekoita voimakkaasti tarpeen mukaan. - Maidon on oltava jääkaappikylmää, muuten käytä suurempaa kuppia.
C2 Kokonaiset ateriat					
Lohi ja vihannekset	P1	1 valmistusohje	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	300 g lohta leikattuna 3 cm paksuiksi viipaleiksi, 150 g tomaattia, 100 g perunoita, 100 g kukkakaalia, öljy, suola, sitruunamehu	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta lohi ja aiemmin öljyllä, suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla maustetut vihannekset crisp-alustalle. - Peitä vuoka kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Kypsennyksen jälkeen poista kansi varoen polttamasta itseäsi.
Kala ja perunat	P2	200–500 g / 50 g		200 g kalafileetä 200 g perunoita, EVO-öljy, suola, pippuri	<ul style="list-style-type: none"> - Laita kalafileet ja maustetut perunat alustalle. (Käytä painon mukaan puolet perunoita ja puolet kalaa.) - Peitä vuoka kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Kypsennyksen jälkeen poista kansi varoen polttamasta itseäsi.
Curry-riisi ja broileri vihreillä herneillä	P3	1 valmistusohje	Höyrykattila, ei ritilää  Lid  Bottom	200 g broilerin rintaleikettä, 200 g basmati-riisiä, 600 ml kasvislientä, 50 g vihreitä papuja, 1 ruokalusikallinen vihreää currya.	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää kaikki ainekset ja sekoita hyvin höyrykattilassa. - Peitä kannella, kypsennä ja sekoita tarpeen mukaan, anna tuotteen levätä 4–5 minuuttia.
Kaikki yhdessä- bolognese-pasta	P4	1 valmistusohje		500 g bolognese-kastiketta, 350 g lyhytmuotoista pastaa (rigatoni, mezzemaniche, caserecce), 300 ml vettä, suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää kaikki ainekset ja sekoita hyvin höyrykattilassa. - Peitä kannella ja aloita kypsennys - Kun vaaditaan, aseta pastapaketissa ilmoitettu pastan kypsennysaika - Sekoita tarpeen mukaan.
Kik-herneet ja broilerikuskus	P5	1 valmistusohje		100 g kik-herneitä, 150 g suikaleiksi leikattua broileria, 200 ml vettä, 100 g kuskusia	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää kaikki ainekset ja sekoita hyvin. - Peitä kannella ja pois kypsennyksen jälkeen kansi, sekoita ja tarjoile.
Linssimuhennos ja lihapullat	P6	1 valmistusohje		150 kuorellisia linssejä, vihreitä linssejä, 400 g naudanjauhelihaa, 400 g tomaattimurskaa, 500 ml kasvislientä, suola ja pippuri.	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita jauhettu naudanliha, suola ja pippuri. - Muotoile seos lihapulliksi, kooltaan noin 1 1/2 ruokalusikallista. - Laita tomaattimurske, liemi, suola ja pippuri höyrykattilaan ilman sisäritilää ja laita lihapullat seokseen. - Laita kuorelliset linsit, tomaattimurske, liemi, suola ja pippuri höyrykattilaan ilman sisäritilää ja laita lihapullat seokseen. - Peitä kannella ja kypsennä
Pakastelasagne	P7	600 g	Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä 	Valmis kuumentamaan pakastelasagnen	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta pakastelasagne mikroaallonkestävässä astiassa telineen keskelle. - Anna ruoan levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
Tuore lasagne	P8	1000 g	 	150 g pastaa 400 g bolognese-lihaa 50 g parmesaanijuustoa 250 g valkokastiketta suola	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta pastakerros, peitä se kokonaan bolognese-kastikkeella ja peitä sen jälkeen bechamel- ja parmesaanijuustolla. - Toista sama 6 kerroksella. - Kypsennyksen jälkeen annan sen levätä muutama minuutti ennen tarjoilua.

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):





RUOKALUOKKA		PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
Kotona tehty pizza	P9	900 g	Mikroaallonkestävä alusta (ei kuulu toimitukseen) matalalla alustalla 	150 g jauhoja, 10 g tuoretta hiivaa, 100 ml vettä 120 g tomaattia 70 g mozzarella-juustoa, 15 g öljyä	- Liuota hiiva 37 °C -asteiseen veteen. - Lisää jauho, suola ja öljy ja sekoita taikinaksi (10 min) - Anna sen nousta 30–60 min peitettynä huoneenlämmössä - Aseta taikina öljytylle crisp-alustalle, päällystä tomaatilla, mozzarellalla ja oreganolla ja laita crisp-alusta telineelle
C3 Terveellinen/vihannekset					
Vihanneskeitto	P1	4 annosta	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	200 g kuutioituja perunoita, 100 g parsakaalia, 1 kypsä kuutioitu tomaatti, 200 ml vettä, suola, pippuri, parmigiano-juusto, EVO-öljy	- Pese, kuivaa ja pistele perunat haarukalla. - Aseta perunat mikroaallonkestävälle lautaselle. - Kypsennä ja käännä tarpeen mukaan. - Anna kypsien perunoiden jäähtyä.
Uuniperunat	P2	1 - 4 annosta / 1 annos		1 kg keskikokoisia kuorimattomia perunoita,	- Pese, kuivaa ja pistele perunat haarukalla. - Aseta perunat mikroaallonkestävälle lautaselle. - Keitä ja sekoita tarpeen mukaan.. - Anna kypsien perunoiden jäähtyä ja leikkaa ne kahtia.
Purjo, kesäkurpitsat ja juutalainen artisokakeitto	P3	4 annosta		100 g purjoa 100 g kesäkurpitsaa 100 g juutalaista artisokkaa, 1 l lihalientä	- Jauha tehosekoittimella kaikki ainekset hyvin hienoksi ja laita ne mikroaallonkestävään vuokaan. - Peitä vuoka kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Keitä ja sekoita tarpeen mukaan.. - Kypsennysajan loppumisen jälkeen annan keiton levätä 5 min ja siivilöi se. Kiinnitä huomiota lämpötilaan uunista otettaessa.
Punainen linssi- ja kurkumakeitto	P4	4 annosta		150 kuivattuja, punaisia linssejä, 1 l kasvislientä, 2 rkl soijakastiketta, 1 teelusikallinen kurkumaa, suola ja pippuri.	- Laita kaikki ainekset mikroaallonkestävään vuokaan - Peitä vuoka kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Kypsennysajan loppumisen jälkeen annan keiton levätä 5 min. - Kiinnitä huomiota lämpötilaan uunista otettaessa.
Sipulikeitto	P5	4 annosta		400 g valkoista sipulia, 1 l kasvislientä, 1 laakerinlehti, suola ja pippuri.	- Leikkaa sipulit ohuiksi viipaleiksi tehosekoittimella ja laita ne mikroaallonkestävään vuokaan. - Peitä vuoka kannella jättäen hieman tilaa höyryn poistumiselle. - Keitä ja sekoita tarpeen mukaan.. - Kypsennysajan loppumisen jälkeen annan keiton levätä 5 min ja siivilöi se. - Kiinnitä huomiota lämpötilaan uunista otettaessa.
Bataatit (kokonaiset)	P6	1-4 / 1		Bataatit	- Pese, kuivaa ja pistele mukulat haarukalla ja laita ne höyrykattilaan. - Peitä kannella, kypsennä ja sekoita tarpeen mukaan, anna mukuloiden levätä muutama minuutti.
Kasvipohjaiset burgerit	P7	100-400 g / 100 g		Korkea teline 	Kasvipohjaiset burgerit, 100 g

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):


RUOKALUOKKA	PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE	
C4 Liha ja siipikarja ja Kala					
Bolognese-liha*	P1	1 valmistusohje	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)	300 g jauhelihaa, 340 g tomaattia, suola, öljy, tuore basilika.	- Aseta kaikki ainekset mikroaallonkestävään vuokaan ja sekoita hyvin. - Kypsennä ja sekoita tarpeen mukaan. Anna ruoan levätä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen.
Kokonainen Broileri	P2	800-1500g/ 100g	Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä	Kokonainen broileri, suola, pippuri.	- Aseta kokonainen broileri pyrex-vuokaan ja mausta öljyllä suolalla ja pippurilla.
Paistettu pihvi	P3	800-1 500 g / 100 g	 	800 g vähärasvaista naudanjauhelihaa, pippurisekoitus (murskattu), merisuola, 1 timjamin oksa, extra virgin -oliiviöljy.	- Aseta paistettu pihvi pyrex-vuokaan ja mausta öljyllä suolalla ja pippurilla. - Kypsennä ja käännä tarpeen mukaan..
Pihvipiirakka	P4	1 valmistusohje	Leivinpelti matalalla telineellä 	200 g jauhoja, 100 g voita, 50 ml vettä, 400 g vähärasvaista naudan jauhelihaa 1 sipuli, 1 porkkana, 50 g tomaattisoseetta, extra virgin -oliiviöljyä, suola, pippuri.	- Sekoita kulhossa jauho ja suola. - Leikkaa kylmää voita ohuelti ja laita se jauhosekoitukseen varmistaen, että voiviipaleet on levitetty tasaisesti. - Kaada vesi sisään ja sekoita niin, että taikinasta tulee pallo. - Jäähdytä taikina; jauhota työtaso ja aloita taikinan kauliminen - Pilko sipuli ja porkkana hienoksi - Sekoita jauheliha, sipuli, porkkana-tomaattitahna, oliiviöljy, suola ja pippuri - 2/3 taikinamäärään paistovuoaassa ja levitä se seokselelle. - Kauli jäljelle jäänyt taikina ja aseta se peitoksi piirakan päälle tiivistäen reunat painamalla sormin - Aloita mikroaaltouunnittominta uunin alaritilällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
Kokonainen kala	P5	500 g	Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä  	Kokonainen kala öljy, suola, pippuri.	- Aseta kokonainen kala pyrex-vuokaan ja mausta öljyllä suolalla ja pippurilla.
C5 Jälkiruoat ja leivonnaiset					
Pikkuleivät	P1	200 g	Mikroaallonkestävä alusta (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 	Valmis pikkuleipäsekoitus, 113 g pehmeää voita, 1 suuri muna,	- Sekoita yhteen pikkuleipäsekoitus, pehmeä voi ja muna. - Kauho 5 pikkuleipää crisp-alustalle. - Aloita mikroaaltouunnittominta uunin alaritilällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
Sokerikakku	P2	900 g	Kakkuvuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 	250 g sokeria 185 g munia (kuoreton) 250 g vehnäjauhoa 15 g leivinjauhetta 75 g margariinia 150 g kylmää vettä leivinpapieri	- Peitä Pyrex-vuoaan pohja leivinpapierilla. - Vatkaa munat ja sokeri. - Sekoita jauho ja leivinjauhe ja lisää seosta vähitellen munasekoitukseen. - Lisää vesi hitaasti samalla sekoittaen. - Sulata ja lisää margariini samalla sekoittaen, kunnes se on sekoitettu. - Kaada seos pyrex-vuokaan ja kypsennä kakku. - Aloita mikroaaltouunnittominta uunin alaritilällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
Piirakka (esim. kirsikka)	P3	1 valmistusohje	Paistopelti (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 	200 g jauhoja, 180 g sokeria, 4 muna, 200 g kirsikkaa siirapilla, 120 g voita, 10 g kohoitusaine	- Sekoita voita ja sokeria niin, että seos kohoaa, lisää munat ja kohota uudelleen. - Lisää jauho ja hiiva. Aseta taikina crisp-alustalle ja levitä päälle kirsikat siirapissaan. - Aloita mikroaaltouunnittominta uunin alaritilällä suorittaaksesi esikuumennuksen.

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):



RUOKALUOKKA		PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
Muffinssi	P4	252 g (9 kpl*28 g)	Muffinssivuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 	110 g voita, 115 g taloussokeria, 100 g munaskoitusta 150 g vehnäjauhoja, 5 g leivinjauhetta, 2 g suolaa	<ul style="list-style-type: none"> - Ennen aloittamista kaikkien ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. - Vatkaa yhteen voi ja sokeri (kunnes seos on pehmeä ja väritään vaalea ja kaikki sokeri on sekoittunut seokseen. - Lisää varovasti muna seokseen. - Siivilöi jauho, leivinjauhe ja suola ja sekoita ne. - Annostele painoltaan noin 28 gramman seosta paperimuottien keskelle ja levitä ne tasaisesti crisp-alustalle. - Aloita mikroaaltouunittominta uunin alaritilällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
Rosmariini-focaccia	P5	1 valmistusohje	Paistopelti (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 	200 g jauhoja, 140 ml vettä, 50 ml extra virgin -oliiviöljyä, 10 g panimohiivaa, 2 g suolaa, 1 rosmariinin varsi.	<ul style="list-style-type: none"> - Lisää hiiva lämpimään veteen kulhossa ja sekoita yhteen. - Lisä vähitellen jauho, oliiviöljy ja suola ja jatka taikinan sekoittamista 5–10 minuuttia. - Anna taikinan levätä 45–60 minuuttia lämpimässä paikassa. - Asta taikina jauhotetulle tasolle, kauli se suuren ympyrän tai neliön muotoon (1,3 cm:n paksuus) ja peitä se voidellulla muovikalvolla. Anna taikinan kohota vielä 20 minuuttia. - Siirrä taikina crisp-alustalle. - Pistä sormilla syviä painumia miltei koko taikinan pinnalle. - Pirskottele ruokalusikallinen tai kaksi oliiviöljyä tasaisesti koko taikinan pinnalle ja levitä tasaisesti tuoreet rosmariinineulaset ja merisuola. - Aloita mikroaaltouunittominta uunin alaritilällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
Omenakakku	P6	1 valmistusohje	Kakkuvuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 	200 g jauhoja, 180 g sokeria, 4 munaa, 400 g omenoita, 150 g voita.	<ul style="list-style-type: none"> - Sekoita voita ja sokeria niin, että seos kohoaa, lisää munat ja kohota uudelleen. - Lisää jauho ja hiiva. Aseta taikina crisp-alustalle ja levitä päälle omenaviipaleet. - Aloita mikroaaltouunittominta uunin alaritilällä suorittaaksesi esikuumennuksen.
C6 Vauvanruoka					
Maidon lämmittäminen huoneenlämpötilasta	P1	100–500 ml / 50 ml	Mikroaallonkestävä pullo (ei kuulu toimitukseen)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Kaada huoneenlämpötilassa säilytetty maito mikroaallonkestävään lasiin tai pulloon. - Poista tutit. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Ravista lämmityksen jälkeen. - Anna pullon seistä vähän aikaa. - Ravista pulloa uudelleen. - Tarkista lämpötila painamalla kämmentä vasten. - Tarjoa noin 37 °C -asteisena.
Maidon lämmittäminen jääkaappilämpötilasta	P2	100–500 ml / 50 ml	Mikroaallonkestävä pullo (ei kuulu toimitukseen)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Kaada jääkaappilämpötilassa säilytetty maito mikroaallonkestävään lasiin tai pulloon. - Poista tutit. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Ravista lämmityksen jälkeen. - Anna pullon seistä vähän aikaa. - Ravista pulloa uudelleen. - Tarkista lämpötila painamalla kämmentä vasten. - Tarjoa noin 37 °C -asteisena.
Vauvanruoka (sekoitettu)	P3	100 - 300 g / 50 g	Mikroaallonkestävä astia (ei kuulu toimitukseen)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Aseta huoneenlämpötilassa säilytetty tuote (vesi, maito tai lihaliemi mikroaallonkestävään astiaan ilman kantta. Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma. Paina sitten suihkutuksen käynnistyspainiketta. - Ravista lämmityksen jälkeen. - Sekoita neste vauvan kuivaruonan kanssa. - Tarkista lämpötila painamalla kämmentä vasten. - Tarjoa noin 30–40 °C -asteisena.

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKKA MUKAAN):



RUOKALUOKKA		PAINO	LISÄVARUSTEET	AINEKSET	OHJE
Hygienia	P4	1, 2 tai 3 lasillista	Mikroaallonkestävä lasi (ei kuulu toimitukseen)	-	<ul style="list-style-type: none"> - Laita aiemmin 100 ml:lla vettä täytetyt astiat uuniin. - Paina automaattinen kypsennys -painiketta ja valitse ohjelma, paina sitten suihkun käynnistyspainiketta. - Anna lasin jäähtyä uunissa lämmityksen jälkeen.

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):

