

RICETTARIO
COMBI WAVE



INDICE

| | |
|---------------------------------------|----|
| ANELLI DI CIPOLLA | 5 |
| BOCCONCINI RIPIENI AL FORMAGGIO | 7 |
| COCKTAIL MICRO | 9 |
| FRITTELLE DI ALGHE | 11 |
| FRITTO MISTO ALL'ITALIANA | 13 |
| FRITTO MISTO NAPOLI | 15 |
| MINI CROCCHETTE DI PATATE | 17 |
| MINI PANZEROTTI | 19 |
| MOZZARELLA STICK | 21 |
| MOZZARELLINE PANATE | 23 |
| PACCHERI DELLO CHEF | 25 |
| PATACOUNTRY | 27 |
| PATA SMILE | 29 |
| PATASNELLA A FETTE | 31 |
| PATATINE QUICK OVEN | 33 |
| PATATE DIPPERS | 35 |
| PEPITE PICCANTI | 37 |
| PIZZETTE DI SFOGLIA | 39 |
| RATATOUILLE | 41 |
| ROTOLI DI PIADA | 43 |

| | |
|--|----|
| SALATINI | 45 |
| VERDURE ALLA GRIGLIA | 47 |
| VERDURE PASTELLATE | 49 |
| A PIZZA POLLO | 51 |
| CROISSANT | 53 |
| COTOLETTA CON PATATE | 55 |
| FRITTO MISTO DI PESCE CON PATATE | 57 |
| GNOCCHI DI PATATE | 59 |
| HAMBURGER CON PATATE | 61 |
| INSALATA DI FARRO | 63 |
| PANINO | 65 |
| PRIMI PRONTI | 67 |
| PASTA AL FORNO | 69 |
| PASTA CUP | 71 |
| PIADA | 73 |
| PIZZA ALTA | 75 |
| PIZZA BASSA | 77 |
| RISOTTO PRECOTTO | 79 |
| SFOGLIATELLE FROLLE | 81 |
| SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO | 83 |

| | |
|------------------------------|-----|
| TOAST | 85 |
| TORTA DI MELE | 87 |
| BROWNIES | 89 |
| FISH & CHIPS | 91 |
| GAMBERONI | 93 |
| SALMONE | 95 |
| SALSICCIA | 97 |
| ALETTE DI POLLO | 99 |
| BRATWURST CON PATATE | 101 |
| BRETZEL | 103 |
| BRETZEL DOLCE | 105 |
| CHEESE CAKE | 107 |
| TAGLIATA DI MANZO | 109 |
| CREMINI DOLCI | 111 |
| FRITTO ETNICO | 113 |
| HAMBURGER (SOLO CARNE) | 115 |
| HOT DOG | 117 |
| JACKED POTATOES | 119 |
| PATATE GRATINATE | 121 |
| POLLO ARROSTO | 123 |

INDICE

| | |
|-------------------------------------|-----|
| POLPETTE CON PATATE | 125 |
| PORCHETTA | 127 |
| RÖSTI | 129 |
| STINCO CON PATATE | 131 |
| STRÜDEL | 133 |
| VALDOSTANA | 135 |
| FRITTO VEGETARIANO | 137 |
| PANCAKE | 139 |
| BAGEL | 141 |
| BASTONCINI DI PROVOLA E SPECK | 143 |
| BRUSCHETTA | 145 |
| CALZONE FRITTO | 147 |
| FOCACCIA FARCITA | 149 |
| CHICKEN NUGGETS | 151 |
| CLUB SANDWICH | 153 |
| COSTATA | 155 |
| PIZZICATA | 157 |




RICETTA 1

ANELLI DI CIPOLLA


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: servire con salsa ranhero.
Ingredienti della salsa: pomodoro, peperoncino, cipolla, aglio, sale e EVO.

TEMPO COTTURA



3 MINUTI

QUANTITÀ



500 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

AVIKO – CGM – LAMB WESTON - LUTOSA – MC CAIN - SALOMON




RICETTA 2

BOCCONCINI RIPIENI AL FORMAGGIO


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



3 MINUTI

QUANTITÀ



350 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

AVIKO – CGM – LAMB WESTON - LUTOSA – MC CAIN - SALOMON



RICETTA 3

COCKTAIL MICRO

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



1 MIN 20 SEC

QUANTITÀ



300 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

RISPO



RICETTA 4

FRITTELLE DI ALGHE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà lavoce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA

1 MIN 40 SEC

QUANTITÀ

500 GR

ACCESSORI

TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE

FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

RISPO

RICETTA 5

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: farcire con salsa ajoli o maionese alle erbe.

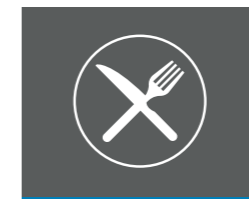


TEMPO COTTURA



2 MIN 40 SEC

QUANTITÀ



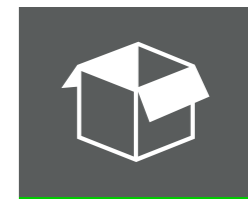
500 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

CGM



RICETTA 6

FRITTO MISTO NAPOLI

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA

2 MIN 40 SEC

QUANTITÀ

500 GR

ACCESSORI

TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE

FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

RISPO



RICETTA 7

MINI CROCCHETTE DI PATATE


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



3 MIN

QUANTITÀ



1000GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI





AVIKO - FARM FRITES - LAMB WESTON - LUTOSA - MC CAIN - OROGEL - PIZZOLI



RICETTA 8

MINI PANZEROTTI

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

| TEMPO COTTURA | QUANTITÀ | ACCESSORI | CONSERVAZIONE |
|---|--|--|---|
|  1 MIN |  500 GR |  TEGLIA MICROFORATA |  FREEZER |

 **FORNITORI CONSIGLIATI**

CGM - RISPO



RICETTA 9 MOZZARELLA STICK


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



1 MIN

QUANTITÀ




500 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FORNITORI CONSIGLIATI





CGM - RISPO



RICETTA 10

MOZZARELLINE PANATE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

| | | | |
|---|--|--|--|
| TEMPO COTTURA | QUANTITÀ | ACCESSORI | CONSERVAZIONE |
|  3 MIN |  500 GR |  TEGLIA MICROFORATA |  |

FORNITORI CONSIGLIATI




 CGM



RICETTA 11

PACCHERI DELLO CHEF

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

| | | | |
|---|--|---|---|
| TEMPO COTTURA | QUANTITÀ | ACCESSORI | CONSERVAZIONE |
|  3 MIN |  500 GR |  TEGLIA MICROFORATA |  [Green bar] |

| | |
|---|------------------------------|
|  | FORNITORI CONSIGLIATI |
| | RISPO |



RICETTA 12 PATACOUNTRY

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: condire con sale, rosmarino ed eventuale aglio in polvere.

TEMPO COTTURA

3 MIN

QUANTITÀ

600 GR

ACCESSORI

TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE

FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

AVIKO - FARM FRITES - LAMB WESTON - LUTOSA - MC CAIN - PIZZOLI




RICETTA 13

PATA SMILE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



3 MIN 30 SEC

QUANTITÀ



600 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

MC CAIN

RICETTA 14

PATASNELLA A FETTE

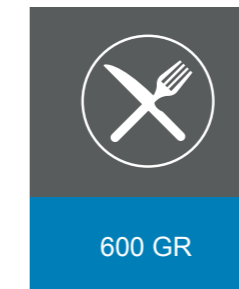
Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.

A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



QUANTITÀ



ACCESSORI



CONSERVAZIONE



FORNITORI CONSIGLIATI

PIZZOLI



RICETTA 15

PATATINE QUICK OVEN


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



1 MIN 30 SEC

QUANTITÀ



500 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

FARM FRIES

RICETTA 16

PATATE DIPPERS

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



3 MIN

QUANTITÀ




700 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

LAMB WESTON





RICETTA 17

PEPITE PICCANTI


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



1 MIN 40 SEC

QUANTITÀ



500 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

RISPO



RICETTA 18

PIZZETTE DI SFOGLIA


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



6 MIN 30 SEC

QUANTITÀ



700 GR

ACCESSORI



TEGLIA

CONSERVAZIONE



FREEZER

FORNITORI CONSIGLIATI




CGM - RISPO - SURGITAL



RICETTA 19
RATATOUILLE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno. Le verdure devono essere tagliate a cubetti, condite con olio, sale e pepe prima della cottura.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



2 MIN 30 SEC

QUANTITÀ



500 GR

ACCESSORI



TEGLIA

CONSERVAZIONE



FRIGO



RICETTA 20

ROTOI DI PIADA


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
Farcire la piada ed arrotolarla, posizionare il prodotto direttamente sulla griglia del forno, protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



1 MIN 10 SEC

QUANTITÀ



200 GR

ACCESSORI



GRIGLIA FORNO

CONSERVAZIONE



FRIGO



FORNITORI CONSIGLIATI

SURGITAL



RICETTA 21 SALATINI


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



6 MIN 30 SEC

QUANTITÀ




700 GR

ACCESSORI



TEGLIA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

CGM - RISPO - SURGITAL




RICETTA 22

VERDURE ALLA GRIGLIA

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto sulla piastra IPINIUM forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 SUGGERIMENTO: condire con olio, sale e menta.

TEMPO COTTURA



2 MIN 30 SEC

QUANTITÀ



500 GR

ACCESSORI



IPINIUM

CONSERVAZIONE



FRIGO



FORNITORI CONSIGLIATI

CGM - RISPO - SURGITAL



RICETTA 23

VERDURE PASTELLATE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



1 MIN 30 SEC

QUANTITÀ




500 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

OROGEL



RICETTA 24

A PIZZA POLLO

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA

2 MIN

QUANTITÀ

500 GR

ACCESSORI

TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE

FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

SADIA



RICETTA 25

CROISSANT

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 Posizionare il prodotto direttamente sulla griglia del forno, protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: utilizzare croissant al burro prelievitati.

TEMPO COTTURA



6 MINUTI

QUANTITÀ



720 GR

ACCESSORI



GRIGLIA FORNO

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

ACQUAVIVA - COLUMBUS - DELIFRANCE



RICETTA 26

COTOLETTA CON PATATE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA

2 MIN

QUANTITÀ PATATINE SURGELATE

300 GR

QUANTITÀ COTOLETTA MAIALE

200 GR

ACCESSORI

TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE

FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

AIA - FILENI - SADIA - SURGITAL - LAMB WESTON

RICETTA 27

FRITTO MISTO DI PESCE CON PATATE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.

A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



1 MIN 30 SEC

QUANTITÀ



300 GR

ACCESSORI

TEGLIA
MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

OROGEL - RISPO - FARM FRITES

RICETTA 28

GNOCCHI DI PATATE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.

A macchina pronta posizionare il prodotto nella pirofila, 1 parte di gnocchi e 2 di acqua.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

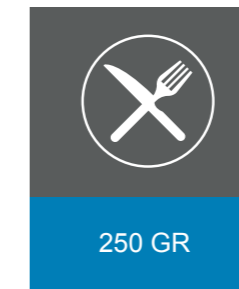
Tra la fase 1 e 2, al segnale acustico, mescolare gli gnocchi.

SUGGERIMENTO: condire con burro sciolto, julienne di prosciutto crudo, menta, scorza di limone grattugiata e parmigiano reggiano.

TEMPO COTTURA



QUANTITÀ



ACCESSORI



CONSERVAZIONE









RICETTA 29

HAMBURGER CON PATATE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il l'hamburger e le patate nel teglia microforata protetta da carta forno. Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 Tra la fase 1 e 2, al segnale acustico girare l'hamburger, depositare formaggio, bacon e pomodoro e il pane con la parte bombata rivolta verso il basso. Ultimare la cottura.

| | | | |
|--|--|---|---|
| TEMPO COTTURA | QUANTITÀ | ACCESSORI | CONSERVAZIONE |
|  1 MIN 30 SEC |  350 GR |  TEGLIA MICRO FORATA |  FREEZER |

 FORNITORI CONSIGLIATI

GE - MONTANA - FARM FRITES - SURGITAL



RICETTA 30

INSALATA DI FARRO

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nella pirofila.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 A cottura ultimata farcire il farro.

SUGGERIMENTI: condire con pesto, pomodorini, primosale e pinoli, in genere si suggerisce di utilizzare prodotti adeguati alla stagione.

TEMPO COTTURA



30 SEC

QUANTITÀ



250 GR

ACCESSORI



PIROFILA

CONSERVAZIONE



FRIGO



FORNITORI CONSIGLIATI

BARILLA - GOURMET ITALIA



RICETTA 31
PANINO


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
Farcire il panino e posizionare il prodotto direttamente sulla griglia del forno, protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: per panini con insalata si suggerisce l'utilizzo di ICEBERG la quale ha una naturale tenuta delle alte temperature.

TEMPO COTTURA



1 MIN 10 SEC

QUANTITÀ



100 GR

ACCESSORI



GRIGLIA DEL FORNO

CONSERVAZIONE



FREEZER

RICETTA 32 PRIMI PRONTI




Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nella pirofila.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 Tra la fase 1 e 2, al segnale acustico, mescolare la pasta.
SUGGERIMENTO: impiattare accuratamente e aggiungere in base alla ricetta qualche elemento di farcitura fresco o legato alla ricetta.

TEMPO COTTURA



2 MINUTI

QUANTITÀ



250 GR

ACCESSORI



PIROFILA

CONSERVAZIONE

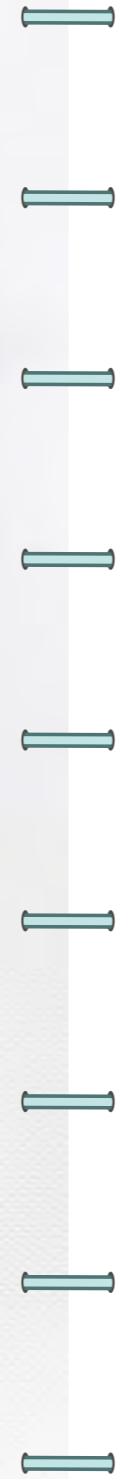


FREEZER

FORNITORI CONSIGLIATI



GOURMET ITALIA - SURGITAL



RICETTA 33

PASTA AL FORNO

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento. A macchina pronta posizionare il prodotto sulla griglia dopo aver forellato la pellicola superiore.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 Tra la fase 1 e 2, al segnale acustico, aprire completamente la confezione ed ultimare la cottura.

TEMPO COTTURA



3 MIN 50 SEC

QUANTITÀ



330 GR

ACCESSORI



GRIGLIA DEL FORNO

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

BARILLA - GOURMET ITALIA - SURGITAL



RICETTA 34
PASTA CUP

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto togliendo il coperchio direttamente sopra la griglia, chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola. Tra fase 1 e 2 al segnale acustico mescolare il prodotto e terminare la cottura.

TEMPO COTTURA

2 MIN 30 SEC

QUANTITÀ

450 GR

ACCESSORI

GRIGLIA DEL FORNO

CONSERVAZIONE

FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

BARILLA - GOURMET ITALIA - SURGITAL

RICETTA 35

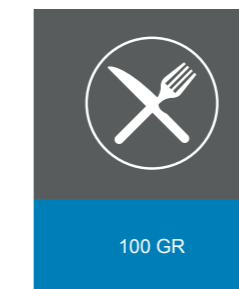
PIADA

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 Posizionare il prodotto direttamente sulla griglia del forno, protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 Farcire la piada dopo il riscaldamento.
 Farcire dopo il riscaldamento.

TEMPO COTTURA



QUANTITÀ



ACCESSORI



CONSERVAZIONE



FORNITORI CONSIGLIATI

SURGITAL



RICETTA 36

PIZZA ALTA

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 Farcire il prodotto con mozzarella julienne e ingredienti con dimensioni simili al fine di rendere uniforme la cottura.

TEMPO COTTURA



1 MIN 40 SEC

QUANTITÀ




300 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

AGRITECH - DELIFRANCE



RICETTA 37
PIZZA BASSA

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
Tra la fase 2 e 3, al segnale acustico, farcire la pizza ed ultimare il ciclo di cottura , utilizzare mozzarella julienne e ingredienti con dimensioni simili al fine di rendere uniforme la cottura.

TEMPO COTTURA



2 MIN 10 SEC

QUANTITÀ




500 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

AGRITECH - FORNO LUCIA




RICETTA 38

RISOTTO PRECOTTO

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nella pirofila.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 Tra la fase 1 e 2, al segnale acustico, mescolare il riso.

TEMPO COTTURA



2 MIN 30 SEC

QUANTITÀ




350 GR

ACCESSORI



PIROFILA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

GOURMET ITALIA - SCOTTI



RICETTA 39

SFOGLIATELLE FROLLE


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start. Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno. Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: una volta raffreddati, spolverare con zucchero a velo.

TEMPO COTTURA



6 MIN 30 SEC

QUANTITÀ



500 GR

ACCESSORI



TEGLIA

CONSERVAZIONE



FREEZER

FORNITORI CONSIGLIATI



RISPO



RICETTA 40

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella pirofila.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: spolverare con zucchero a velo.

TEMPO COTTURA



1 MIN

QUANTITÀ



80 GR

ACCESSORI



PIROFILA

CONSERVAZIONE



FREEZER



RICETTA 41 TOAST

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento. Farcire il toast e posizionare il prodotto direttamente sulla griglia del forno, protetta da carta forno.

Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

SUGGERIMENTI:

MEDITERRANEO: pane integrale, tonno, lime, feta e menta.

VEGETARIANO : pane integrale, zucchine disidratate, pomodoro, tofu, salsa tajin.

DIET TOAST : pane americano, bresaola, caprino, melanzane, noci.

TEMPO COTTURA

40 SEC

QUANTITÀ

100 GR

ACCESSORI

GRIGLIA DEL FORNO





CONSERVAZIONE

FRIGO



RICETTA 42
TORTA DI MELE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella pirofila.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: servire con gelato, panna montata e spolverare con zucchero a velo.

| TEMPO COTTURA | QUANTITÀ | ACCESSORI | CONSERVAZIONE |
|---|--|--|---|
|  1 MIN |  150 GR |  PIROFILA |  FREEZER |

 **FORNITORI CONSIGLIATI**
EDNA



RICETTA 43
BROWNIES


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella pirofila.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



1 MIN

QUANTITÀ



300 GR

ACCESSORI



PIROFILA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

DELIFRANCE



RICETTA 44
FISH & CHIPS


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



2 MIN 50 SEC

QUANTITÀ



300 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER

FORNITORI CONSIGLIATI



LAMB WESTON



RICETTA 45

GAMBERONI

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 Tra le fasi 1 e 2, al segnale acustico, girare il prodotto.
SUGGERIMENTO: avvolgere i gamberoni con bacon e farcire con glassa di aceto balsamico.

TEMPO COTTURA

1 MIN 40 SEC

QUANTITÀ

250 GR

ACCESSORI

TEGLIA

CONSERVAZIONE

FRIGO



RICETTA 46

SALMONE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno. Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: condire con sale, pepe, limone ed olio.

TEMPO COTTURA

1 MIN

QUANTITÀ

300 GR

ACCESSORI

TEGLIA

CONSERVAZIONE

FRIGO

RICETTA 47

SALSICCIA

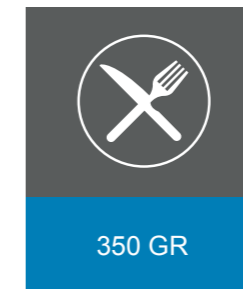
Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.

A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno. Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



QUANTITÀ



ACCESSORI



CONSERVAZIONE



FORNITORI CONSIGLIATI

GE - MONTANA - SURGITAL



RICETTA 48

ALETTE DI POLLO

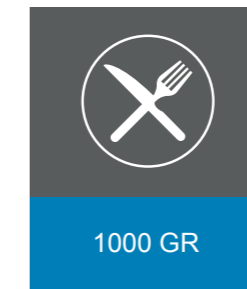
Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.

A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



QUANTITÀ



ACCESSORI



CONSERVAZIONE



FORNITORI CONSIGLIATI

AIA - CGM - FILENI - MC CAIN - SADIA - SALOMON



RICETTA 49

BRATWURST CON PATATE


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



2 MIN 50 SEC

QUANTITÀ



400 GR

ACCESSORI



TEGLIA

CONSERVAZIONE



FRIGO + REEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

FARM FRITES



RICETTA 50
BRETZEL

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA

30 SEC

QUANTITÀ

200 GR

ACCESSORI

TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE

FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

EDNA



RICETTA 51
BRETZEL DOLCE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA

30 SEC

QUANTITÀ

300 GR

ACCESSORI

TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE

FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

EDNA



RICETTA 52
CHEESE CAKE


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella pirofila.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: guarnire con topping, panna montata e spolverare con zucchero a velo.

TEMPO COTTURA



30 SEC

QUANTITÀ



150 GR

ACCESSORI



PIROFILA

CONSERVAZIONE



FREEZER



RICETTA 53
TAGLIATA DI MANZO


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto sulla piastra IPINIUM forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
Tra la fase 1 e 2, al segnale acustico, girare la carne e terminare il ciclo di cottura.

TEMPO COTTURA



1 MIN 10 SEC

QUANTITÀ



350 GR

ACCESSORI



IPINIUM

CONSERVAZIONE



FRIGO

RICETTA 54

CREMINI DOLCI

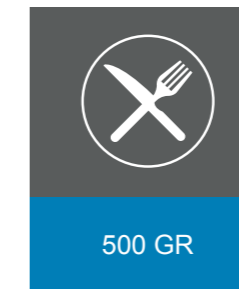
Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.

A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: spolverare con zucchero a velo.

TEMPO COTTURA



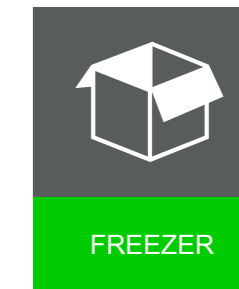
QUANTITÀ



ACCESSORI



CONSERVAZIONE



FORNITORI CONSIGLIATI

CGM




RICETTA 55

FRITTO ETNICO

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: servire con salsa guacamole e panna acida.

TEMPO COTTURA



2 MIN 40 SEC

QUANTITÀ



250 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI


CGM - LAMB WESTON - LUTOSA - MC CAIN - SALOMON



RICETTA 56

HAMBURGER (SOLO CARNE)

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto sulla piastra IPINIUM forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 Tra la fase 1 e 2, al segnale acustico, girare la carne e terminare il ciclo di cottura.

| | | | |
|--|--|---|---|
| TEMPO COTTURA | QUANTITÀ | ACCESSORI | CONSERVAZIONE |
|  3 MIN 35 SEC |  400 GR |  IPINIUM |  FREEZER |

FORNITORI CONSIGLIATI

 SURGITAL - GE



RICETTA 57
HOT DOG

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



1 MIN

QUANTITÀ



300 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FRIGO + FREEZER



RICETTA 58

JACKED POTATOES

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 SUGGERIMENTO: servire con panna acida, o burro e prezzemolo, o formaggio cheddar.

TEMPO COTTURA



45 SEC

QUANTITÀ



250 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FRIGO



FORNITORI CONSIGLIATI

MC CAIN



RICETTA 59

PATATE GRATINATE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 Tra la fase 2 e 3, al segnale acustico, farcire con formaggio cheddar e paprika.

TEMPO COTTURA

2 MIN 30 SEC

QUANTITÀ

300 GR

ACCESSORI

TEGLIA

CONSERVAZIONE


FRIGO



RICETTA 60
POLLO ARROSTO


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



2 MIN

QUANTITÀ



750 GR

ACCESSORI



TEGLIA

CONSERVAZIONE



FRIGO

RICETTA 61

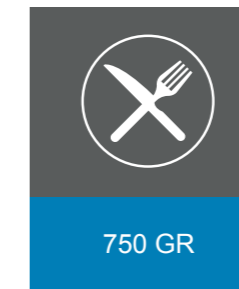
POLPETTE CON PATATE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



QUANTITÀ



ACCESSORI



CONSERVAZIONE






RICETTA 62
PORCHETTA


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



30 SEC

QUANTITÀ



150 GR

ACCESSORI



TEGLIA

CONSERVAZIONE



FRIGO



RICETTA 63 RÖSTI

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



3 MIN

QUANTITÀ




500 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

AVIKO - FARM FRITES - LAMB WESTON - LUTOSA - MC CAIN

RICETTA 64

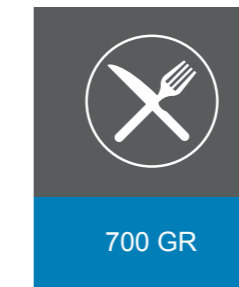
STINCO CON PATATE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



QUANTITÀ



ACCESSORI



CONSERVAZIONE






RICETTA 65 STRÜDEL


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nella pirofila.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: servire con gelato, panna montata e zucchero a velo.

TEMPO COTTURA



30 SEC

QUANTITÀ



200 GR

ACCESSORI



PIROFILA

CONSERVAZIONE



FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

EDNA

RICETTA 66

VALDOSTANA

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.

A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.

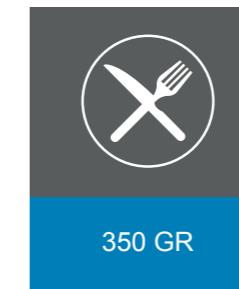
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

Tra la fase 2 e la fase 3, al segnale acustico posizionare sopra la cotoletta, il prosciutto ed il formaggio, ultimare la cottura.

TEMPO COTTURA



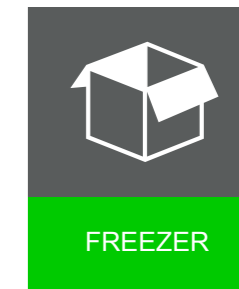
QUANTITÀ



ACCESSORI



CONSERVAZIONE



FORNITORI CONSIGLIATI

AIA - FILENI - SADIA - SALOMON



RICETTA 67

FRITTO VEGETARIANO


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



2 MIN 40 SEC

QUANTITÀ



500 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER







FORNITORI CONSIGLIATI

CGM – LAMB WESTON – LUTOSA - MC CAIN – OROGEL - RISPO - SALOMON



RICETTA 68
PANCAKE

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nella teglia protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
 SUGGERIMENTO: farcire dopo la cottura con: miele, succo d'acero, marmellata o cioccolato.
 Eventualmente aggiungere panna o gelato.

| | | | |
|--|--|--|---|
| TEMPO COTTURA | QUANTITÀ | ACCESSORI | CONSERVAZIONE |
|  30 SEC |  250 GR |  TEGLIA |  FREEZER |

FORNITORI CONSIGLIATI

 EDNA



RICETTA 69
BAGEL

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
Farcire il bagel e posizionare il prodotto direttamente sulla griglia del forno, protetta da carta forno. Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO: per bagel con insalata si suggerisce l'utilizzo di ICEBERG la quale ha una naturale tenuta delle alte temperature.

TEMPO COTTURA



1 MIN 10 SEC

QUANTITÀ



300 GR

ACCESSORI



GRIGLIA DEL FORNO

CONSERVAZIONE



FRIGO + FREEZER



RICETTA 70

BASTONCINI DI PROVOLA E SPECK


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
 Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



3 MIN

QUANTITÀ



500 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE



FREEZER

FORNITORI CONSIGLIATI



RISPO



RICETTA 71

BRUSCHETTA


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
Farcire la bruschetta secondo ricetta e a macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
SUGGERIMENTO : inserire il formaggio sotto gli ingredienti per far si che rimangano attaccati alla fetta di pane.

TEMPO COTTURA



50 SEC

QUANTITÀ



250 GR

ACCESSORI



TEGLIA MICROFORATA

CONSERVAZIONE







FRIGO



RICETTA 72

CALZONE FRITTO

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

| TEMPO COTTURA | QUANTITÀ | ACCESSORI | CONSERVAZIONE |
|--|--|--|---|
|  1 MIN 30 SEC |  300 GR |  TEGLIA MICROFORATA |  FRIGO |

 **FORNITORI CONSIGLIATI**

RISPO



RICETTA 73

FOCACCIA FARCITA


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
 Comparirà la voce attendere riscaldamento.
 Farcire la focaccia e posizionare il prodotto direttamente sulla griglia del forno, protetta da carta forno. Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA



1 MIN 10 SEC

QUANTITÀ



200 GR

ACCESSORI



GRIGLIA DEL FORNO

CONSERVAZIONE



FREEZER

FORNITORI CONSIGLIATI



DELIFRANCE



RICETTA 74

CHICKEN NUGGETS

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata protetta da carta forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

TEMPO COTTURA

2 MIN

QUANTITÀ

500 GR

ACCESSORI

FRIGORIFERO
GRIGLIA DEL FORNO

CONSERVAZIONE

FREEZER



FORNITORI CONSIGLIATI

AIA - CGM - FILENI - SADIA - SALOMON

RICETTA 75

CLUB SANDWICH

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento. A macchina pronta posizionare il prodotto nel teglia microforata oprotetta da carta forno.

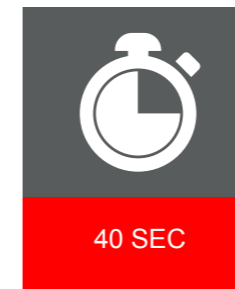
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

SUGGERIMENTI:

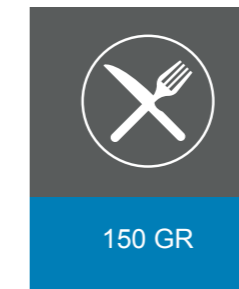
CARNE: pane da tartine, insalata iceberg, pomodoro, pollo, pancetta.

PESCE: pane da tartine, insalata iceberg, avocado, salmone.

TEMPO COTTURA



QUANTITÀ



ACCESSORI



CONSERVAZIONE



RICETTA 76

COSTATA

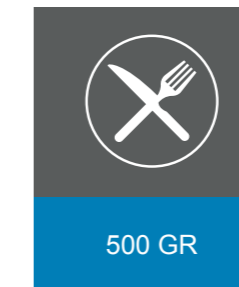


Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
A macchina pronta posizionare il prodotto sulla piastra IPINIUM forno.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.
Tra la fase 1 e 2, al segnale acustico, girare la carne e terminare il ciclo di cottura.

TEMPO COTTURA



QUANTITÀ



ACCESSORI








CONSERVAZIONE





RICETTA 77
PIZZICATA

Selezionare la ricetta e premere la manopola selezionando il simbolo start.
Comparirà la voce attendere riscaldamento.
Farcire la pizzicata e posizionare il prodotto direttamente sulla griglia del forno, protetta da carta forno.
In base alla tipologia di prodotto scelta procedere secondo istruzioni.
Chiudere la porta ed avviare il ciclo di cottura premendo la manopola.

| TEMPO COTTURA | TIPOLOGIA PRODOTTO | QUANTITÀ | ACCESSORI | CONSERVAZIONE |
|--|---|---|---|--|
|  1 MIN 20 SEC 2 MIN 2 MIN 30 SEC |  1 BIANCA 1 FARCITA 2 FARCITE |  225 GR X 2 225 GR X 2 X 2 |  TEGLIA MICROFORATA CON CARTA FORNO |  FRIGO |

 **FORNITORI CONSIGLIATI**
PIZZICATA GOOD IN FOOD

TECHFOOD

HORECA INNOVATIONS 

Techfood by Sogabe Srl
Via Spallanzani 8/C - 42024 Castelnovo di Sotto (RE) – Italia
Tel: (+39) 0522 683 747 - Fax: (+39) 0522 688 323
info@techfood.it - techfood.it

Follows us on

