



10

Usare sempre e solo la pirofila (L) in dotazione
Always use the ovenproof dish (L) provided
 Ausschließlich die mitgelieferte Pyrexform (L) verwenden
Utiliser toujours et exclusivement le plat à four (L) fourni
 Utilizar únicamente y siempre la fuente (L) que se entrega junto al aparato



11

Il cibo non va coperto
Leave uncovered
 Die Speise nicht abdecken
L'aliment ne doit pas être couvert
 Los alimentos no se tapan



12

Use microwave containers only.
Leave uncovered



13

Appoggiare direttamente il cibo sul piatto
Rest food directly on turntable
 Das Nahrungsmittel direkt auf den Teller legen
Poser l'aliment directement sur l'assiette
 Depositar los alimentos directamente sobre el plato



14

Non bisogna usare nessun tipo di contenitore
Do not use a container
 Es muß keinerlei Behältnis verwendet werden
Il ne faut utiliser aucun type de récipient
 No es necesario utilizar ningún tipo de recipiente



15

Usare sempre e solo la pirofila (L) in dotazione
Always use the ovenproof dish (L) provided
 Ausschließlich die mitgelieferte Pyrexform (L) verwenden
Utiliser toujours et exclusivement le plat à four (L) fourni
 Utilizar únicamente y siempre la fuente (L) que se entregajunto al aparato



16

Il cibo non va coperto
Leave uncovered
 Die Speise nicht abdecken
L'aliment ne doit pas être couvert
 Los alimentos no se tapan



17

Il cibo non va coperto
Leave uncovered
 Die Speise nicht abdecken
L'aliment ne doit pas être couvert
 Los alimentos no se tapan



18

Usare sempre e solo la pirofila (L) in dotazione e coprire
Always use the ovenproof dish (L) provided and cover
 Ausschließlich die mitgelieferte Pyrexform (L) verwenden und abdecken
Utiliser toujours et exclusivement le plat à four (L) fourni et couvrir
 Utilizar únicamente y siempre la fuente (L) que se entregajunto al aparato y tapar



19

Usare solo la pirofila (L) in dotazione
Always use the ovenproof dish (L) provided
 Ausschließlich die mitgelieferte Pyrexform (L) verwenden
Utiliser toujours et exclusivement le plat à four (L) fourni
 Utilizar únicamente y siempre la fuente (L) que se entrega junto al aparato



20

Il cibo non va coperto
Leave uncovered
 Die Speise nicht abdecken
L'aliment ne doit pas être couvert
 Los alimentos no se tapan



21

Usare sempre e solo la pirofila (L) in dotazione
Always use the ovenproof dish (L) provided
 Ausschließlich die mitgelieferte Pyrexform (L) verwenden
Utiliser toujours et exclusivement le plat à four (L) fourni
 Utilizar únicamente y siempre la fuente (L) que se entrega junto al aparato



22

Porre le patate direttamente sul piatto

Put the potatoes directly on the turntable

Die Kartoffeln direkt auf den Teller legen

Mettre les pommes de terre directement sur l'assiette

Poner las patatas directamente en el plato



23

Usare sempre e solo la pirofila (L) in dotazione

Always use the ovenproof dish (L) provided

Ausschließlich die mitgelieferte Pyrexform (L) verwenden

Utiliser toujours et exclusivement le plat à four (L) fourni

Utilizar únicamente y siempre la fuente (L) que se entrega junto al aparato



24

Il cibo non va coperto

Leave uncovered

Die Speise nicht abdecken

L'aliment ne doit pas être couvert

Los alimentos no se tapan



25

Usare sempre e solo la pirofila (L) in dotazione

Always use the ovenproof dish (L) provided

Ausschließlich die mitgelieferte Pyrexform (L) verwenden

Utiliser toujours et exclusivement le plat à four (L) fourni

Utilizar únicamente y siempre la fuente (L) que se entregajunto al aparato



26

Il cibo non va coperto

Leave uncovered

Die Speise nicht abdecken

L'aliment ne doit pas être couvert

Los alimentos no se tapan



27

Per i dolci categoria P usare solo questi tipi di tortiere

For category P cakes and deSserts, use these types of tin only

Für Kuchen der Kategorie P nur diese Art von Kuchenformen verwenden

Pour les gâteaux catégorie P, utiliser exclusivement ces types de moules

Para dulces de categoría P utilizar sólo este tipo de moldes para tartas para dulces (categoría P)



28

Non usare mai questi tipi di tortiera per i dolci (categoria P)

Never use these types of cookware for cakes and deserts (category P)

Nie diese Art von Kuchenformen für Kuchen der Kategorie P verwenden

Ne jamais utiliser ces types de moules pour les gâteaux (catégorie P)

No utilizar nunca este tipo de moldes para tartas para dulces (categoría P)



29

Non occorre preriscaldare il forno

Do not pre-heat the oven

Das Gerät muß nicht vorgeheizt werden

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four

No es necesario calentar el horno con anterioridad



30

Accertarsi che non ci siano parti metalliche

Check there are no metal parts

Vergewissern Sie sich, daß keine Metallteile vorhanden sind

S'assurer qu'il n'y a pas de parties métalliques

Comprobar que no hayan partículas metálicas



31

Usare recipienti in pyrex

Use pyrex containers

Behältnisse aus Pyrex verwenden

Utiliser des récipients en Pyrex

Utilizar recipientes de pyrex



32

Mescolare appena terminato il riscaldamento

Mix immediately after heating

Sofort nach dem Erwärmen umrühren

Mélanger dès que le réchauffage est terminé

Mezclar apenas haya finalizado el calentamiento



33

Usare panini grandi uguali

Use rolls of the same size

Brötchen gleicher Größe verwenden

Utiliser des morceaux de pain de dimensions identiques

Utilizar panecillos de la misma medida

LISTA RICETTE AUTOMATICHE
LIST OF “AUTOMATIC COOKING” RECIPES
LISTE AUTOMATISCHE REZEPTTE
LISTE RECETTES AUTOMATIQUES
LISTA RECETAS AUTOMÁTICAS

DeLonghi

DeLonghi

LISTA RICETTE AUTOMATICHE: ITALIANO

Quando nelle colonne a destra trovate il simbolo , significa che dovete utilizzare sempre la griglia bassa. Quando trovate il simbolo , dovete utilizzare solo il piatto girevole

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

				
A01	PIATTI PRONTI 100 - 200 GR DA FRIGO			
A02	PIATTI PRONTI 200 - 300 GR DA FRIGO			
A03	PIATTI PRONTI 300 - 450 GR DA FRIGO			
A04	PIATTI PRONTI 450 - 1000 GR DA FRIGO			
A05	PIATTI PRONTI DA FRIGO PRECONFEZIONATI			
A06	PIATTI PRONTI CONGELATI PRECONFEZIONATI			
C01	PIZZA CONGELATA			
C02	PIZZA FRESCA			
C03	RISO/RISOTTO			
C04	TORTE SALATE			
C05	PASTA GRATIN FRESCA			
E01	AGNELLO			
E02	CARNE MACINATA CONGELATA			
E03	CONIGLIO			
E04	FILETTO / COSTATA CONGELATI			
E05	GULASH / SPEZZATINO			
E06	MAIALE LONZA			
E07	MANZO ARROSTO			
E08	POLPETTONE			
E09	ROAST BEEF			
E10	VITELLO ARROSTO			
E11	ALTRA CARNE			
F01	ANATRA			
F02	FARAONA			
F03	POLLO			
F04	TACCHINO			
F05	ALTRO POLLAME			
H01	BRANZINO			
H02	MERLUZZO			
H03	NASELLO			
H04	SALMONE			
H05	SOGLIOLA			
H06	PESCE SPADA			
H07	TROTA			
H08	ALTRO PESCE			
H09	PESCE AL FORNO			
H10	PESCE GRATIN			
L01	BROCCOLI			
L02	CARCIOFI			
L03	CAROTE			
L04	CAVOLFIORI			
L05	FINOCCHI			
L06	FUNGHI			
L07	200 GR JACKET POTATO			
L08	400 GR JACKET POTATO			
L09	600 GR JACKET POTATO			
L10	MELANZANE			
L11	PATATE ARROSTO			
L12	PATATE LESSE			
L13	PISELLI			
L14	ZUCCHINE			
L15	VERDURE LESSE DI ALTRO TIPO			
L16	VERDURE GRATIN			
P01	APPLE PIE			
P02	CIAMBELLE			
P03	CROSTATE			
P04	DOLCI CON SFOGLIA			
P05	PAN DI SPAGNA			
P06	PLUM CAKE			
P07	TORTE AI FORMAGGI			
P08	TORTE CON LIEVITO			
P09	TORTE SENZA LIEVITO			
U01	100 cc BEVANDE DA FRIGO			
U02	200 cc BEVANDE DA FRIGO			
U03	300 cc BEVANDE DA FRIGO			
U04	500 cc BEVANDE DA FRIGO			
U05	750 cc BEVANDE DA FRIGO			
U06	1000 cc BEVANDE DA FRIGO			
U07	100 cc LIQUIDI DA TAMB.			
U08	200 cc LIQUIDI DA TAMB.			
U09	300 cc LIQUIDI DA TAMB.			
U10	500 cc LIQUIDI DA TAMB.			
U11	750 cc LIQUIDI DA TAMB.			
U12	1000 cc LIQUIDI DA TAMB.			
U13	250 cc MINESTRA/ZUPPA			
U14	500 cc MINESTRA/ZUPPA			
U15	750 cc MINESTRA/ZUPPA			
U16	1000 cc MINESTRA/ZUPPA			
U17	100 cc BIBERON			
U18	150 cc BIBERON			
U19	200 cc BIBERON			
U20	250 cc BIBERON			
U21	80 GR OMOGENEIZZATI			
U22	120 GR OMOGENEIZZATI			
U23	160 GR OMOGENEIZZATI			
U24	200 GR OMOGENEIZZATI			
U25	100 GR PANE DA SCONGELARE			
U26	200 GR PANE DA SCONGELARE			
U27	300 GR PANE DA SCONGELARE			

LIST OF "AUTOMATIC COOKING" RECIPES: ENGLISH

Use the lower wire rack when indicated by the symbol  for the selected type of cooking. Use the turntable only when indicated by the symbol .

For each recipe, read also the relevant advices stated on the tables of the instructions book.

				
A01	HOME COOKED 100-200 GR CHILLED DISH			
A02	HOME COOKED 200-300 GR CHILLED DISH			
A03	HOME COOKED 300-450 GR CHILLED DISH			
A04	HOME COOKED 450-1000 GR CHILLED DISH			
A05	CHILLED READY MEAL			
A06	FROZEN READY MEAL			
C01	FROZEN PIZZA			
C02	FRESH PIZZA			
C03	RICE / RISOTTO			
C04	QUICHE			
C05	FRESH PASTA GRATIN			
C06	FROZEN PASTA GRATIN			
E01	LAMB			
E02	FROZEN MINCED BEEF			
E03	RABBIT			
E04	FROZEN STEAK / CHOPS			
E05	GOULASH / CASSEROLE			
E06	LOIN CHOP			
E07	ROAST PORK			
E08	MEAT LOAF			
E09	ROAST BEEF			
E10	ROAST VEAL			
E11	OTHER MEAT			
F01	DUCK			
F02	GUINEA FOWL			
F03	CHICKEN			
F04	TURKEY			
F05	OTHER POULTRY			
H01	BASS			
H02	COD / HADDOCK			
H03	HAKE			
H04	SALMON			
H05	SOLE / PLAICE			
H06	MONK FISH			
H07	TROUT			
H08	OTHER FISH			
H09	BAKED FISH			
H10	FISH GRATIN			
L01	BROCCOLI			
L02	ARTICHOKES			
L03	CAROTE			
L04	CAULIFLOWER			
L05	FENNEL			
L06	MUSHROOMS			
L07	200 GR JACKET POTATO			
L08	400 GR JACKET POTATO			
L09	600 GR JACKET POTATO			
L10	AUBERGINE			
L11	ROAST POTATOES			
L12	BOILED POTATOES			
L13	PEAS			
L14	COURGETTE			
L15	OTHER BOILED VEGETABLES			
L16	VEGETABLES GRATIN			
P01	APPLE PIE			
P02	MARBLE CAKE			
P03	PASTRY			
P04	TART			
P05	SPONGE CAKE			
P06	FRUIT PIE			
P07	CHEESE CAKE			
P08	APPLE STRUDEL			
P09	LEMON PIE			
U01	100 ML CHILLED LIQUID			
U02	200 ML CHILLED LIQUID			
U03	300 ML CHILLED LIQUID			
U04	500 ML CHILLED LIQUID			
U05	750 ML CHILLED LIQUID			
U06	1000 ML CHILLED LIQUID			
U07	100 ML ROOM TEMPERATURE LIQUID			
U08	200 ML ROOM TEMPERATURE LIQUID			
U09	300 ML ROOM TEMPERATURE LIQUID			
U10	500 ML ROOM TEMPERATURE LIQUID			
U11	750 ML ROOM TEMPERATURE LIQUID			
U12	1000 ML ROOM TEMPERATURE LIQUID			
U13	250 ML SOUP / PORRIDGE			
U14	500 ML SOUP / PORRIDGE			
U15	750 ML SOUP / PORRIDGE			
U16	1000 ML SOUP / PORRIDGE			
U17	100 ML BABY BOTTLE			
U18	150 ML BABY BOTTLE			
U19	200 ML BABY BOTTLE			
U20	250 ML BABY BOTTLE			
U21	80 GR BABY FOOD			
U22	120 GR BABY FOOD			
U23	160 GR BABY FOOD			
U24	200 GR BABY FOOD			
U25	100 GR DEFROST BREAD			
U26	200 GR DEFROST BREAD			
U27	300 GR DEFROST BREAD			

LISTE AUTOMATISCHE REZEPTE: DEUTSCH

Wenn Sie in den Spalten auf der rechten Seite das Zeichen  abgebildet sehen, bedeutet dies, daß Sie immer den unteren Rost verwenden müssen. Finden Sie hingegen das Zeichen  benutzen Sie bitte stets den Drehteller.

Lesen Sie für jedes Rezept auch die entsprechenden Hinweise, die sich in den Tabellen auf den Folgeseiten befinden.

A01	GEK.100-200 GR FERTIGGERICHTE				
A02	GEK.200-300 GR FERTIGGERICHTE				
A03	GEK.300-450 GR FERTIGGERICHTE				
A04	GEK.450-1000 GR FERTIGGERICHTE				
A05	GEK.FERTIGE GERICHTE				
A06	TK FERTIGE GERICHTE				

C01	TK-PIZZA				
C02	PIZZA				
C03	REIS / RISOTTO				
C04	QUICHES				
C05	NUDELGRATIN				

E01	LAMM				
E02	TK-HACKFLEISCH				
E03	KANINCHEN				
E04	TK-FILET / KOTELETT				
E05	GULASCH				
E06	SCHWEINEBRATEN				
E07	RINDERBRATEN				
E08	HACKBRATEN				
E09	ROAST BEEF				
E10	KALBSBRATEN				
E11	ANDERES FLEISCH				

F01	ENTE				
F02	PERLUHN				
F03	HUHN				
F04	PUTE				
F05	ANDERES GEFLUEGEL				

H01	ROTBARSCH				
H02	KABELJAU				
H03	SEEHECHT				
H04	LACHS				
H05	SEEZUNGE				
H06	SCHWERTFISCH				
H07	FORELLE				
H08	ANDERER FISCH				
H09	GEBRATENER FISCH				
H10	FISCHGRATIN				

L01	BROKKOLI				
L02	MANGE TOUS				
L03	CARROT				
L04	BLUMENKOHLE				
L05	FENCHEL				
L06	PILZE				
L07	200 GR PELLKARTOFFELN				
L08	400 GR PELLKARTOFFELN				
L09	600 GR PELLKARTOFFELN				
L10	AUBERGINEN				
L11	BRATKARTOFFELN				
L12	GEKOCHTE KARTOFFELN				
L13	ERBSEN				
L14	ZUCCHINI				
L15	ANDERES GEK. GEMUESE				
L16	GEMUESE GRATIN				

P01	APFELKUCHEN				
P02	KRINGER				
P03	MUERBTEIGKUCHEN				
P04	BLAETTERTEIG				
P05	BISKUIT				
P06	FRUECHTEKUCHEN				
P07	KAESKUCHEN				
P08	HEFEKUCHEN				
P09	RUEHRKUCHEN				

U01	100 cc GEK.GETRAENKE				
U02	200 cc GEK.GETRAENKE				
U03	300 cc GEK.GETRAENKE				
U04	500 cc GEK.GETRAENKE				
U05	750 cc GEK.GETRAENKE				
U06	1000 cc GEK.GETRAENKE				
U07	100 cc GETR.BEI RAUMTEMP.				
U08	200 cc GETR.BEI RAUMTEMP.				
U09	300 cc GETR.BEI RAUMTEMP.				
U10	500 cc GETR.BEI RAUMTEMP.				
U11	750 cc GETR.BEI RAUMTEMP.				
U12	1000 cc GETR.BEI RAUMTEMP.				
U13	250 cc SUPPE				
U14	500 cc SUPPE				
U15	750 cc SUPPE				
U16	1000 cc SUPPE				
U17	100 cc BABYFLASCHE				
U18	150 cc BABYFLASCHE				
U19	200 cc BABYFLASCHE				
U20	250 cc BABYFLASCHE				
U21	80 GR BABYNAHR.				
U22	120 GR BABYNAHR.				
U23	160 GR BABYNAHR.				
U24	200 GR BABYNAHR.				
U25	100 GR BROT AUFTAUE				
U26	200 GR BROT AUFTAUE				
U27	300 GR BROT AUFTAUE				

LISTE RECETTES AUTOMATIQUES: FRANÇAIS

Quand dans les colonnes à droite vous trouvez le symbole , cela signifie que vous devez toujours utiliser la grille basse. Quand vous trouvez le symbole , vous devez utiliser seulement le plateau tournant.

Pour chaque recette, lire également les conseils spécifiques donnés dans les tableaux du livret d'instructions.

A01	PLATS PREPARES 100-200 GR				
A02	PLATS PREPARES 200-300 GR				
A03	PLATS PREPARES 300-450 GR				
A04	PLATS PREPARES 450-1000 GR				
A05	PLATS PREPARES ACHETES				
A06	PLATS PREPARES ACHETES CONGELES				

C01	PIZZA CONGEELE				
C02	PIZZA FRAICHE				
C03	RIZ / RISOTTO				
C04	QUICHE				
C05	GRATIN DE PATES FRAICHES				

E01	AGNEAU				
E02	VIANDE HACHEE CONGEELE				
E03	LAPIN				
E04	FILET / COTE CONGELES				
E05	GOULASCH				
E06	LONGE DE PORC				
E07	ROTI DE PORC				
E08	ROTI DE VIANDE HACHEE				
E09	ROTI DE BOEUF				
E10	ROTI DE VEAU				
E11	AUTRE VIANDE				

F01	CANARD				
F02	PINTADE				
F03	POULET				
F04	DINDE				
F05	AUTRE VOLAILLE				

H01	BAR				
H02	MORUE				
H03	MERLAN				
H04	SAUMON				
H05	SOLE				
H06	ESPADON				
H07	TRUITE				
H08	AUTRE POISSON				
H09	POISSON AU FOUR				
H10	GRATIN DE POISSON				

L01	BROCCOLIS				
L02	ARTICHAUT				
L03	CAROTTE				
L04	CHOU-FLEURS				
L05	FENOUIL				
L06	CHAMPIGNONS				
L07	200 GR JACKET POTATO				
L08	400 GR JACKET POTATO				
L09	600 GR JACKET POTATO				
L10	AUBERGINES				
L11	POMMES DE TERRE AU FOUR				
L12	POMMES DE TERRE A L'EAU				
L13	PETIT POIS				
L14	COURGETTES				
L15	AUTRES LEGUMES A L'EAU				
L16	GRATIN DE LEGUMES				

P01	APPLE PIE				
P02	TARTE AUX POMMES				
P03	TARTE				
P04	PATE FEUILLETEE				
P05	GENOISE				
P06	CAKE				
P07	GATEAU AU FROMAGE BLANC				
P08	GATEAU LEVE				
P09	GATEAU NON LEVE				

U01	100 cc LIQUIDE FROID				
U02	200 cc LIQUIDE FROID				
U03	300 cc LIQUIDE FROID				
U04	500 cc LIQUIDE FROID				
U05	750 cc LIQUIDE FROID				
U06	1000 cc LIQUIDE FROID				
U07	100 cc LIQUIDE TAMBIAANTE				
U08	200 cc LIQUIDE TAMBIAANTE				
U09	300 cc LIQUIDE TAMBIAANTE				
U10	500 cc LIQUIDE TAMBIAANTE				
U11	750 cc LIQUIDE TAMBIAANTE				
U12	1000 cc LIQUIDE TAMBIAANTE				
U13	250 cc SOUPE				
U14	500 cc SOUPE				
U15	750 cc SOUPE				
U16	1000 cc SOUPE				
U17	100 cc BIBERON				
U18	150 cc BIBERON				
U19	200 cc BIBERON				
U20	250 cc BIBERON				
U21	80 GR PETIT POT BEBE				
U22	120 GR PETIT POT BEBE				
U23	160 GR PETIT POT BEBE				
U24	200 GR PETIT POT BEBE				
U25	100 GR PAIN A DECONG.				
U26	200 GR PAIN A DECONG.				
U27	300 GR PAIN A DECONG.				

LISTA RECETAS AUTOMÁTICAS: ESPAÑOL

Cuando en las columnas de la derecha aparece el símbolo , significa que siempre se debe utilizar la rejilla baja. Cuando aparece el símbolo , significa que se debe utilizar el plato giratorio.

En cada se recomienda leer los correspondientes consejos que se indican en las tablas del manual de instrucciones.

A01	PORCION 100-200 GR DEL FRIGORIFICO				
A02	PORCION 200-300 GR DEL FRIGORIFICO				
A03	PORCION 300-450 GR DEL FRIGORIFICO				
A04	PORCION 450-1000 GR DEL FRIGORIFICO				
A05	PLATOS PRECOCINADOS DEL FRIGORIFICO				
A06	PLATOS PRECOCINADOS CONGELADOS				

ATTENZIONE — ATTENTION — VORSICHT — ATTENTION — ATENCIÓN

- I** Per ottenere i migliori risultati leggere attentamente tutti i consigli riportati nelle tabelle che si trovano nel libretto istruzioni; in particolare osservare scrupolosamente le indicazioni relative ai **pesi** (minimi e massimi), all'impiego della **griglia bassa**, della **pirofila** in dotazione o di altri contenitori da utilizzare (come mostrato anche nelle fotografie seguenti richiamate nelle relative tabelle del libretto istruzioni).
- GB** For best results carefully read all our suggestions as shown in tables found in the instruction booklet. Particularly, pay careful attention at the instructions regarding **weights** (maximum and minimum), the use of the **lower grill**, the **heat-resistant pan** supplied and other containers to be employed (as shown in the following photos, which are referred to in the relative tables of the instruction booklet).
- D** Damit Sie stets die besten Ergebnisse erzielen, lesen Sie bitte alle in den Tabellen der Gebrauchsanweisung aufgeführten Empfehlungen aufmerksam. Beachten Sie insbesondere genau die Hinweise bezüglich der **Gewichte** (Höchst- und Mindestgewichte), dem Einsatz des **unteren Rostes**, der mitgelieferten feuerfesten **Schüssel** bzw. anderer, zu verwendender Behältnisse (wie auch auf den nachfolgenden Abbildungen gezeigt, auf die in den entsprechenden Tabellen der Gebrauchsanweisung verwiesen wird).
- F** Pour obtenir les meilleurs résultats, lire attentivement tous les conseils donnés dans les tableaux qui se trouvent dans le livret d'instructions, en particulier, observer scrupuleusement les indications relatives aux **poids** (minimum et maximum), à l'emploi de la **grille basse**, du **plat à four** fourni ou d'autres récipients à utiliser (comme l'illustrent les photographies qui suivent citées dans les tableaux respectifs du livret d'instructions).
- E** Para obtener los mejores resultados leer con atención todos los consejos que se indican en las tablas del manual de instrucciones, prestar una especial atención a las indicaciones relativas a los **pesos** (mínimo y máximos), al empleo de la **parilla baja**, de la **fuelle** que se entrega junto al aparato o de otros recipientes a utilizar (tal y como se muestra en las fotografías siguientes y en las correspondientes tablas del manual de instrucciones)



Consigliamo, nel caso in cui il cibo è accompagnato da sughi o grassi, di coprire l'alimento.

You are recommended to cover food accompanied by sauce or fat

Ist die Speise fettig oder mit Soße bedeckt empfehlen wir, sie abzudecken

Si l'aliment est accompagné de sauce ou de graisses, nous conseillons de le couvrir

En caso de que los alimentos estén acompañados de salsas o grasa, se aconseja taparlos.



Il cibo non va coperto

Leave uncovered

Die Speise nicht abdecken

L'aliment ne doit pas être couvert

Los alimentos no se tapen



Il cibo non va coperto

Leave uncovered

Die Speise nicht abdecken

L'aliment ne doit pas être couvert

Los alimentos no se tapen



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

Use only containers and film resistant to microwaves and high temperatures

Nur mikrowellengeeignete und hochtemperaturbeständige Behältnisse und Klarsichtfolien verwenden

Utiliser uniquement des récipients et des pellicules résistant aux micro-ondes et aux fortes températures

Utilizar únicamente recipientes y película que sean resistentes al microondas y a las altas temperaturas



Non si deve usare nessun contenitore

Do not use a container

Es muß keinerlei Behältnis verwendet werden

Il ne faut utiliser aucun récipient

No se deben utilizar ningún tipo de recipiente



Non usare contenitori con i bordi

Do not use a container with edges

Keine Behältnisse mit Rand verwenden

Ne pas utiliser de récipients avec des bords

No utilizar recipientes con bordes



Coprire sempre con la pellicola

Always cover with film

Stets mit Klarsichtfolie abdecken

Couvrir toujours avec de la pellicule

Tapar con película siempre



Usare solo teglie metalliche

Use metal tins only

Ausschließlich Kuchenformen aus Metall verwenden

Utiliser uniquement des plats métalliques

Utilizar únicamente recipientes metálicos



Non bisogna mai usare la pirofila (L)

Never use the ovenproof dish (L)

Nie die Pyrexform (L) verwenden

Il ne faut jamais utiliser le plat à four (L)

Nunca se deberá utilizar la fuente (L)