



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

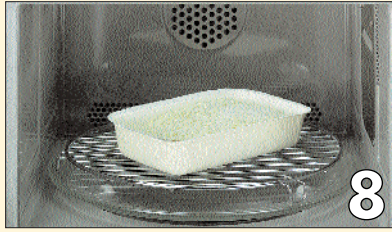
Always use the ovenproof dish (M) provided. Leave uncovered

Toujours utiliser exclusivement le plat Pyrex (M). L'aliment ne doit pas être couvert

Ausschließlich die mitgelieferte Auflaufform (M) verwenden. Die Speise nicht abdecken

Gebruik altijd en alleen de bijgeleverde vuurvaste schaal (M). Het voedsel niet afdekken

Utilice únicamente y siempre la fuente de pirex (M) que se entrega junto al aparato. Los alimentos no se tapan



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

Use microwave containers only. Leave uncovered

Utiliser des récipients conseillés pour la cuisson aux micro-ondes L'aliment ne doit pas être couvert

Behältnisse für Mikrowellen Kochen geeignet, verwenden. Die Speise nicht abdecken

Gebruik schalen die geschikt zijn voor de magnetronoven. Het voedsel niet afdekken

Utilice recipientes adecuados para la cocción con microondas. Los alimentos no se tapan



Usare recipienti in pyrex oppure adatti alle cuture con microonde

Use Pyrex containers or containers suitable for microwave cooking

Utiliser des récipients en Pyrex ou conseillés pour la cuisson aux micro-ondes

Behältnisse aus Pyrex oder für Mikrowellen Kochen geeignet, verwenden

Gebruik recipienten in pyrex of in een ander materiaal dat geschikt is voor de magnetronoven

Utilice recipientes de pyrex o bien recipientes adecuados para la cocción con microondas



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

Rest food directly on turntable. Do not use a container

Poser l'aliment directement dans l'assiette. Il ne faut utiliser aucun récipient

Das Nahrungsmittel direkt auf den Teller legen. Es muss keinerlei Behältnis verwendet werden

Leg het voedsel rechtstreeks op het eetbord. Gebruik geen enkel recipient

Deposite los alimentos directamente sobre el plato. No se debe utilizar ningún tipo de recipiente



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

Always use the ovenproof dish (M) provided. Leave uncovered

Toujours utiliser exclusivement le plat Pyrex (M). L'aliment ne doit pas être couvert

Ausschließlich die mitgelieferte Auflaufform (M) verwenden. Die Speise nicht abdecken

Gebruik altijd en alleen de bijgeleverde vuurvaste schaal (M). Het voedsel niet afdekken

Utilizar únicamente y siempre la fuente de pyrex (M) que se entregajunto al aparato. Los alimentos no se tapan



Il cibo non va coperto

Leave uncovered

L'aliment ne doit pas être couvert

Die Speise nicht abdecken

Het voedsel niet afdekken

Los alimentos no se tapan



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

Always use the ovenproof dish (M) provided. Leave uncovered

Toujours utiliser exclusivement le plat Pyrex (M). L'aliment ne doit pas être couvert

Ausschließlich die mitgelieferte Auflaufform (M) verwenden. Die Speise nicht abdecken

Gebruik alleen de bijgeleverde vuurvaste schaal (M). Het voedsel niet afdekken

Utilice únicamente y siempre la fuente de pirex (M) que se entrega junto al aparato. Los alimentos no se tapan



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

Always use the ovenproof dish (M) provided and cover

Toujours utiliser exclusivement le plat Pyrex (M) et couvrir

Ausschließlich die mitgelieferte Auflaufform (M) verwenden und abdecken

Gebruik altijd en alleen de bijgeleverde vuurvaste schaal (M). Het voedsel afdekken

Utilice únicamente y siempre la fuente de pirex (M) que se entrega junto al aparato y tape



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

Always use the ovenproof dish (M) provided. Leave uncovered

Toujours utiliser exclusivement le plat Pyrex (M). L'aliment ne doit pas être couvert

Ausschließlich die mitgelieferte Auflaufform (M) verwenden. Die Speise nicht abdecken

Gebruik alleen de bijgeleverde vuurvaste schaal (M). Het voedsel niet afdekken

Utilice únicamente y siempre la fuente de pirex (M) que se entrega junto al aparato. Los alimentos no se tapan



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

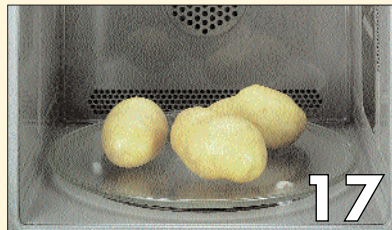
Always use the ovenproof dish (M) provided. Leave uncovered

Toujours utiliser exclusivement le plat Pyrex (M). L'aliment ne doit pas être couvert

Ausschließlich die mitgelieferte Auflaufform (M) verwenden. Die Speise nicht abdecken

Gebruik alleen de bijgeleverde vuurvaste schaal (M). Het voedsel niet afdekken

Utilice únicamente y siempre la fuente de pirex (M) que se entrega junto al aparato. Los alimentos no se tapan



Porre le patate direttamente sul piatto

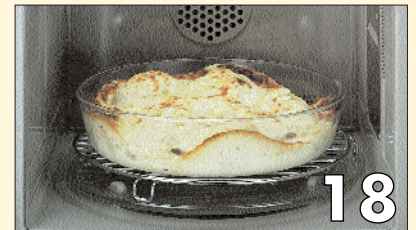
Put the potatoes directly on the turntable

Mettre les pommes de terre directement dans l'assiette

Die Kartoffeln direkt auf den Teller legen

Leg de aardappelen rechtstreeks op het eetbord

Ponga las patatas directamente en el plato



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

Always use the ovenproof dish (M) provided. Leave uncovered

Toujours utiliser exclusivement le plat Pyrex (M). L'aliment ne doit pas être couvert

Ausschließlich die mitgelieferte Auflaufform (M) verwenden. Die Speise nicht abdecken

Gebruik altijd en alleen de bijgeleverde vuurvaste schaal (M). Het voedsel niet afdekken

Utilice únicamente y siempre la fuente de pirex (M) que se entrega junto al aparato. Los alimentos no se tapan



19

Per i dolci usare solo questi tipi di tortiere

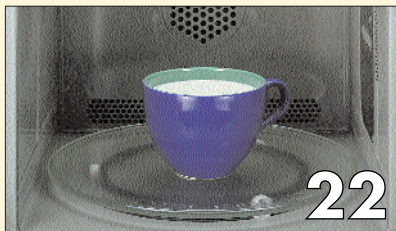
For cakes and desserts, use these types of tin only

Pour les gâteaux, utiliser exclusivement ces types de moules

Für Kuchen nur diese Art von Kuchenformen verwenden

Gebruik alleen dit soort taartvormen voor de bereiding van zoete nagerechten

Para los postres utilice sólo este tipo de moldes



22

Accertarsi che non ci siano parti metalliche

Check there are no metal parts

S'assurer qu'il n'y a pas de métal

Vergewissern Sie sich, dass keine Metallteile vorhanden sind

Controleer of er geen metalen deeltjes zijn

Compruebe que no haya piezas metálicas



20

Non usare mai questi tipi di tortiera per i dolci

Never use these types of cookware for cakes and deserts

Ne jamais utiliser ces types de moules pour les gâteaux

Nie diese Art von Kuchenformen für Kuchen der verwenden

Gebruik nooit dit soort taartvormen voor de bereiding van zoete nagerechten

No utilice nunca este tipo de moldes para los postres



21

Non occorre preriscaldare il forno

Do not pre-heat the oven

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four

Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden

De oven niet voorverwarmen

No es necesario precalentar el horno

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

DeLonghi

DeLonghi

LISTA RICETTE AUTOMATICHE: ITALIANO

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

LIST OF "AUTOMATIC COOKING" RECIPES: ENGLISH

For each recipe, read also the relevant suggestions in the tables in the instruction booklet.

LISTE RECETTES AUTOMATIQUES: FRANÇAIS

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

CATEGORIA	SOTTO MENU'	FOTO
CIBI da riscald.	1 Porz. Da Frigo	1
	2 Porz. Da Frigo	1
	3 Porz. Da Frigo	1
	4 Porz. Da Frigo	1
	Congelati	2

PIZZA	Fresca	3
	Congelata	4

TORTE SALATE	Fresca	5
	Congelata	5

RISO/ RISOTTO	Cuocere	6
------------------	---------	---

PASTA AL FORNO	Fresca	7
	Congelata	8

ZUPPE da riscald.	1 Porzione 250ml	9
	2 Porzioni 500ml	9
	3 Porzioni 750ml	9
	4 Porzioni 1Lt	9

CARNE	Scong. Pezzi	10
	Scong. pz Grande	10
	Arrostire	11

ROAST BEEF	Arrostire	11
------------	-----------	----

SPEZZATINO	Stufare	12
------------	---------	----

POLLAME	Scong. Intero	10
	Scong. Pezzi	10
	Arrostire Intero	11
	Arrostire Pezzi	11

PESCE	Al forno	13
	FRESCO Lessare	14
	FRESCO Gratinare	15
	CONGELATO Scong.olare	10
	CONGELATO Lessare	14
	CONGELATO Gratinare	15

PATATE	Al forno	16
	Lessare	14
	Una Jacket	17
	Due Jacket	17
	Tre Jacket	17

VERDURA	FRESCA Lessare	14
	FRESCA Gratinare	18
	CONGEL. Lessare	14
	CONGEL. Gratinare	18

DOLCI	A Cottura Lunga A Cottura Breve	19-20-21
-------	------------------------------------	----------

LIQUIDI da risc.	125ml Temp. Amb.	22
	250ml Temp. Amb.	
	500ml Temp. Amb.	
	750ml Temp. Amb.	
	1 L Temp. Amb.	
	125ml Da Frigo	
	250ml Da Frigo	
	500ml Da Frigo	
	750ml Da Frigo 1 L Da Frigo	

READY MEAL	1 Chilled Serv.	1
	2 Chilled Serv	1
	3 Chilled Serv.	1
	4 Chilled Serv.	1
	Frozen	2

PIZZA/ SAVOURIES	Fresh	3
	Frozen	4

QUICHE	Fresh	5
	Frozen	5

RICE/ RISOTTO	Cook	6
------------------	------	---

PASTA GRATIN	Fresh	7
	Frozen	8

SOUP / PORRIDGE	1 Serving 250ml	9
	2 Servings 500ml	9
	3 Servings 750ml	9
	4 Servings 1l	9

MEAT	Defrost Pieces	10
	Defrost Big Pcs	10
	Roast	11

ROAST BEEF	Roast	11
------------	-------	----

CASSEROLE	Braise	12
-----------	--------	----

POULTRY	Defrost Whole	10
	Defrost Pieces	10
	Roast Whole	11
	Roast Pieces	11

FISH	Bake	13
	FRESH FISH Poach	14
	FRESH FISH Gratin	15
	FROZEN FISH Defrost	10
	FROZEN FISH Poach	14
	FROZEN FISH Poach	14
	FROZEN FISH Gratin	15

POTATOES	Roast	16
	Boil	14
	1 Jacket Pot.	17
	2 Jacket Pot.	17
	3 Jacket Pot.	17

VEGETABLES	FRESH VEGETABLES Boil	14
	FRESH VEGETABLES Gratin	18
	FROZEN VEG. Boil	14
	FROZEN VEG. Gratin	18

CAKES	Long Baking Short Baking	19-20-21
-------	-----------------------------	----------

REHEAT LIQUIDS	125ml Room Temp.	22
	250ml Room Temp.	
	500ml Room Temp.	
	750ml Room Temp.	
	1l Room Temp.	
	125ml Chilled	
	250ml Chilled	
	500ml Chilled	
	750ml Chilled 1l Chilled	

PLATS cuisinés	1 Port. Frigo	1
	2 Port. Frigo	1
	3 Port. Frigo	1
	4 Port. Frigo	1
	Surgelés	2

PIZZA	Fraîche	3
	Surgelée	4

TOURTE /QUICHE	Fraîche	5
	Surgelée	5

RIZ/ RISOTTO	Cuire	6
-----------------	-------	---

PÂTES AU FOUR	fraîches	7
	surgelées	8

POTAGES	1 Port. 250 ml	9
	2 Port. 500ml	9
	3 Port. 750ml	9
	4 Port. 1 l.	9

VIANDE	Décong Morceaux	10
	Décong. Entier	10
	Rôtir	11

ROSBIF	Rôtir	11
--------	-------	----

RAGOÛT	à l'étouffée	12
--------	--------------	----

VOLAILLE	Décong. Entier	10
	Décong. Morceaux	10
	Rôtir Entier	11
	Rôtir Morceaux	11

POISSON	Au Four	13
	FRAIS Pocher	14
	FRAIS Gratin	15
	SURGELÉ Décongeler	10
	SURGELÉ Pocher	14
	SURGELÉ Pocher	14
	SURGELÉ Gratin	15

POMMES DE TERRE	Au Four	16
	cuire à l'eau	14
	1 en robe des champs	17
	2 en robe des champs	17
	3 en robe des champs	17

LÉGUMES	FRAIS Cuire à L'eau	14
	FRAIS Gratin	18
	SURG. Cuire à L'eau	14
	SURG. Gratin	18

GÂTEAUX	cuisson longue cuisson courte	19-20-21
---------	----------------------------------	----------

LIQUIDE réchauf	125 ml T. Amb	22
	250 ml T. Amb	
	500 ml T. Amb	
	750 ml T. Amb	
	1 l T. Amb	
	125 ml T. Frigo	
	250 ml T. Frigo	
	500 ml T. Frigo	
	750 ml T. Frigo 1 l T. Frigo	

LISTE AUTOMATISCHE REZEPTE: DEUTSCH			LIJST AUTOMATISCHE RECEPTEN: NEDERLANDS			LISTA DE RECETAS AUTOMÁTICAS: ESPAÑOL		
Lesen Sie für jedes Rezept auch die entsprechenden Hinweise, die sich in den Tabellen auf den Folgeseiten befinden.			Raadpleeg bij elk recept ook de raadgevingen opgenomen in de tabellen in de gebruiksaanwijzingen.			En cada receta se recomienda leer los consejos correspondientes que se indican en las tablas del manual de instrucciones.		
KATEGORIE	UNTERKATEGORIE	FOTO	SOORT	SUBMENU	FOTO	CATEGORÍA	SUBMENÚ	FOTO
SPEISEN ERWÄRMEN	1 Port. gekühlt	1	READY MEAL	1 Chilled Serv.	1	ALIMENT. a cal.	1 P. Del Frig.	1
	2 Port. gekühlt	1		2 Chilled Serv	1		2 P. Del Frig.	1
	3 Port. gekühlt	1		3 Chilled Serv.	1		3 P. Del Frig.	1
	4 Port. gekühlt	1		4 Chilled Serv.	1		4 P. Del Frig.	1
	Gefroren	2		Frozen	2		Congelados	2
PIZZA	Frisch	3	PIZZA/ SAVOURIES	Fresh	3	PIZZA	Fresca	3
	Gefroren	4		Frozen	4		Congelada	4
QUICHES	Frisch	5	QUICHE	Fresh	5	TARTAS SALADAS	Frescas	5
	Gefroren	5		Frozen	5		Congeladas	5
REIS/ RISOTTO	Garen	6	RICE/ RISOTTO	Cook	6	ARROZ/ RISOTTO	Cocer	6
NUDELAUFLAUF	Frisch	7	PASTA GRATIN	Fresh	7	PASTA AL HORNO	Fresca	7
	Gefroren	8		Frozen	8		Congelada	8
SUPPEN ERWÄRMEN	1 Portion 250ml	9	SOUP / PORRIDGE	1 Serving 250ml	9	SOPAS a calentar	1 Porc. 250 ml	9
	2 Port. 500ml	9		2 Servings 500ml	9		2 Porc. 500ml	9
	3 Port. 750ml	9		3 Servings 750ml	9		3 Porc. 750ml	9
	4 Portionen 1 l	9		4 Servings 1l	9		4 Porc. 1 l	9
FLEISCH	Stücke Auftauen	10	MEAT	Defrost Pieces	10	CARNE	Trozos Descong.	10
	Auftauen Am Stck	10		Defrost Big Pcs	10		Troz. Gr. Desc.	10
	Braten	11		Roast	11		Asar	11
ROAST BEEF	Braten	11	ROAST BEEF	Braise	11	ROSBIF	Asar	11
GULASCH	Schmoren	12	CASSEROLE	Stew	12	GUIZO DE CARNE	Estofar	12
GEFLÜGEL	Auftauen Am Stck	10	POULTRY	Defrost Whole	10	VOLATERÍA	Descong. entero	10
	Stücke Auftauen	10		Defrost Pieces	10		Descong. trozos	10
	Braten Am Stck.	11		Roast Whole	11		Asar entera	11
	Braten Stücke	11		Roast Pieces	11		Asar en trozos	11
FISCH	Aus dem Ofen	13	FISH	Bake	13	PESCADO	Al Horno	13
	FRISCHER FISCH Dünsten	14		FRESH FISH Poach	14		FRESCO Hervir	14
	FRISCHER FISCH Überbacken	15		FRESH FISH Gratin	15		FRESCO Gratar	15
	FISCH GEFROREN Auftauen	10		FROZEN FISH Defrost	10		CONG. Descongelar	10
	FISCH GEFROREN Dünsten	14		FROZEN FISH Poach	14		CONG. Hervir	14
	FISCH GEFROREN Überbacken	15		FROZEN FISH Gratin	15		CONG. Gratar	15
KARTOFFELN	Ofenkartoffeln	16	POTATOES	Roast	16	PATATAS	Al Horno	16
	Salzkartoffeln	14		Boil	14		Hervir	14
	1 Pellkartoffel	17		1 Jacket Pot.	17		1 Asa. Con Piel	17
	2 Pellkartoffeln	17		2 Jacket Pot.	17		2 Asa. Con Piel	17
	3 Pellkartoffeln	17		3 Jacket Pot.	17		3 Asa. Con Piel	17
GEMÜSE	FRISCHGEMÜSE Dünsten	14	VEGETABLES	FRESH VEGETABLES Boil	14	VERDURA	FRESCA Hervir	14
	FRISCHGEMÜSE Überbacken	18		FRESH VEGETABLES Gratin	18		FRESCA Gratar	18
	TIEFKÜHLGEMÜSE Dünsten	14		FROZEN VEG. Boil	14		CONGEL Hervir	14
	TIEFKÜHLGEMÜSE Überbacken	18		FROZEN VEG. Gratin	18		CONGEL Gratar	18
KUCHEN	Lange Backzeit	19-20-21	CAKES	Long Baking	19-20-21	POSTRES	De cocción larga	19-20-21
	Kurze Backzeit			Short Baking			De cocción corta	
FLÜSSIGK. ERWÄRM	125ml Raumtemp.	22	REHEAT LIQUIDS	125ml Room Temp.	22	LÍQUIDOS a cal.	125 ml T. amb..	22
	250ml Raumtemp.			250ml Room Temp.			250 ml T. amb.	
	500ml Raumtemp.			500ml Room Temp.			500 ml T. amb.	
	750ml Raumtemp.			750ml Room Temp.			750 ml T. amb.	
	1 l Raumtemp.			1l Room Temp.			1 l Temp. amb.	
	125ml Gekühlt			125ml Chilled			125 ml del frig.	
	250ml Gekühlt			250ml Chilled			250 ml del frig.	
	500ml Gekühlt			500ml Chilled			500 ml del frig.	
	750ml Gekühlt			750ml Chilled			750 ml del frig.	
	1 l Gekühlt			1l Chilled			1 l del frig.	

ATTENZIONE – WARNING – ATTENTION – VORSICHT – LET OP – 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 the tables found in the instruction booklet. Specifically, pay careful attention to the instructions regarding **weights** (maximum and minimum), the use of the **lower rack**, the **heat-resistant pan** supplied and the other containers (as shown in the following photos, which are referred to in the corresponding tables in the instruction booklet).

F

Pour obtenir les meilleurs résultats, lire attentivement tous les conseils donnés dans les tableaux qui se trouvent dans le livret d'instructions. Observer scrupuleusement les indications relatives aux **poids** (minimaux et maximaux), à l'emploi de la **grille basse**, du plat **Pyrex** ou autres récipients (voir les photographies qui suivent citées dans les tableaux respectifs du livret d'instructions).

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).

NL

Om de beste resultaten te bekomen, leest u aandachtig alle raadgevingen opgenomen in de tabellen in de gebruiksaanwijzingen; neem in het bijzonder de aanwijzingen in acht relatief aan de **gewichten** (minimum en maximum), het gebruik van het **laag rooster**, de bijgeleverde **vuurvaste schaal** of andere te gebruiken recipiënten (ook geïllustreerd in de volgende figuren, die trouwens terug te vinden zijn in de relatieve tabellen van de gebruiksaanwijzingen)

E

Para obtener los mejores resultados lea con atención todos los consejos que figuran en las tablas del manual de instrucciones, preste especial atención a las indicaciones relativas a los **pesos** (mínimos y máximos), al empleo de la **parilla baja**, de la **fuentes de pirex** que se entrega junto al aparato o de otros recipientes a utilizar (tal como se muestra en las siguientes fotografías citadas en las tablas correspondientes del manual de instrucciones).



Coprire sempre il cibo

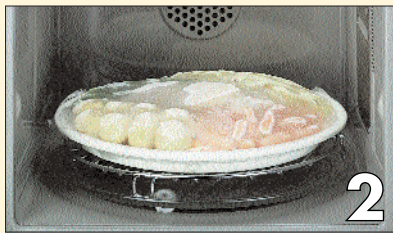
Always cover the food

Toujours couvrir l'aliment

Die Speise immer abdecken

Het voedsel altijd afdekken

Tape siempre los alimentos



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

Only use containers and film resistant to microwaves and high temperatures

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

Nur mikrowellengeeignete und hochtemperaturbeständige Behältnisse und Klarsichtfolien verwenden

Alleen schalen en folie gebruiken die bestand zijn tegen de microgolven en hoge temperaturen

Utilice únicamente recipientes y películas que sean resistentes al microondas y a las altas temperaturas



Non usare contenitori con i bordi

Do not use a container with edges

Ne pas utiliser de récipients avec des bords

Es muss keinerlei Behältnis verwendet werden

Geen recipiënt met rand gebruiken

No se debe utilizar ningún tipo de recipiente



Non si deve usare nessun contenitore

Do not use a container

Il ne faut utiliser aucun récipient

Es muß keinerlei Behältnis verwendet werden

Geen enkel recipiënt gebruiken

No utilice recipientes con bordes



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

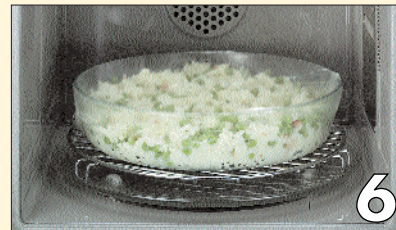
Use metal tins only. Never use the ovenproof dish (M)

Utiliser uniquement des plats métalliques. Il ne faut jamais utiliser le plat Pyrex (M).

Ausschließlich Kuchenformen aus Metall verwenden. Nie die Auflaufform (M) verwenden.

Gebruik alleen metalen bakvormen. Gebruik in geen geval de vuurvaste schaal (M)

Utilice únicamente fuentes metálicas. No es nunca necesario utilizar la fuente de pirex (M)



Coprire sempre con la pellicola

Always cover with film

Toujours couvrir avec de la pellicule

Stets mit Klarsichtfolie abdecken

Altijd afdekken met folie

Tape siempre con la película