

Proudly distributed by  
**De'Longhi Australia Pty Limited**  
P.O. BOX 4540  
CASULA MALL NSW 2170  
Customer Service Ph: 1800 126 659  
Fax: 1800 706932  
[www.delonghi.com.au](http://www.delonghi.com.au)  
e-mail: [delonghi@delonghi.com.au](mailto:delonghi@delonghi.com.au)

**De'Longhi New Zealand Limited**  
25 Carbine Road  
Mt Wellington  
Auckland, New Zealand  
P.O. Box 58-056 Botany  
MANUKAU 2163  
Customer Service Ph: 0508 200 300  
Fax: 0508 200 301  
[www.delonghi.co.nz](http://www.delonghi.co.nz)  
e-mail: [delonghi@delonghi.co.nz](mailto:delonghi@delonghi.co.nz)

---

FH1394

MULTIFRY



---

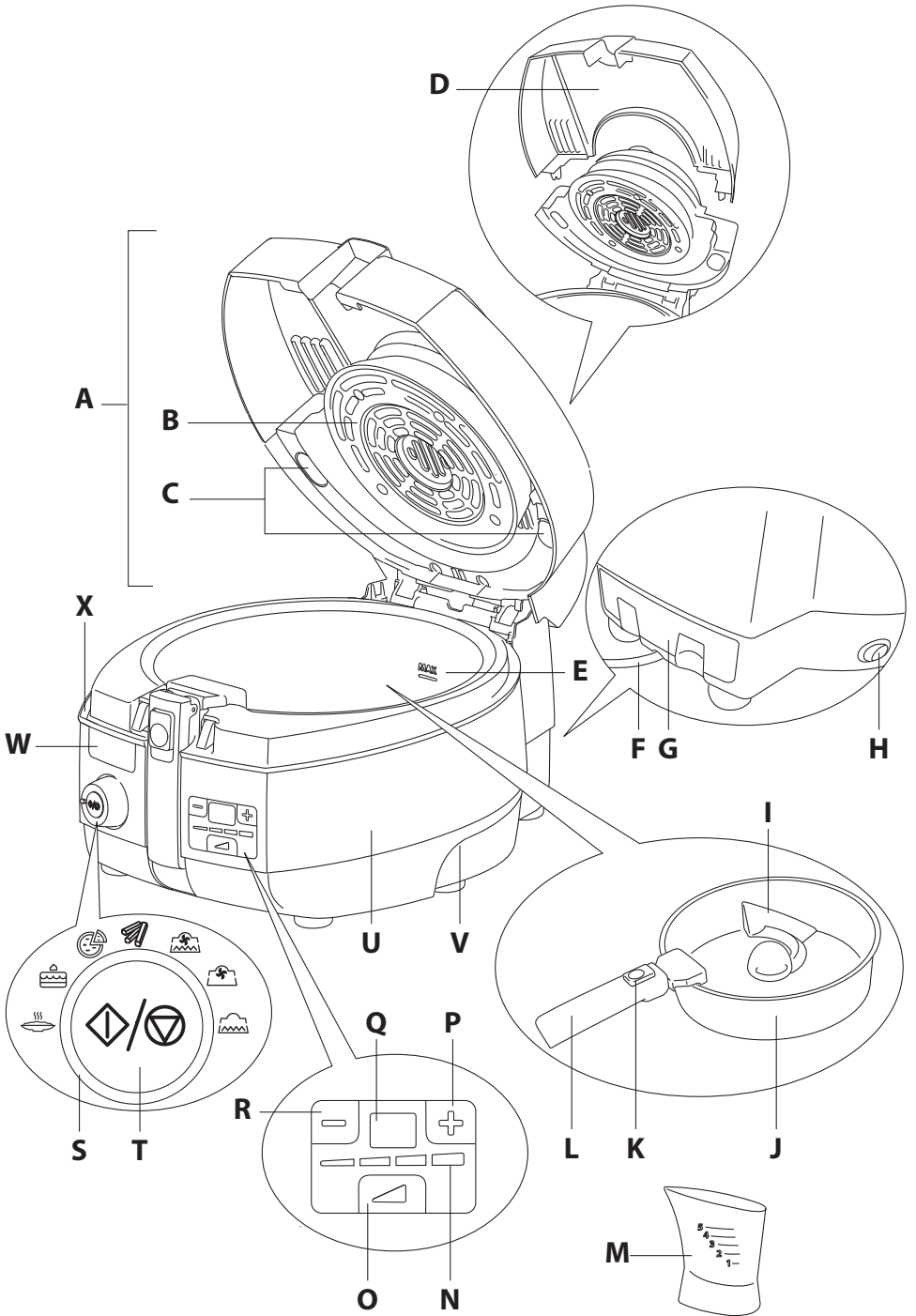
**De'Longhi**

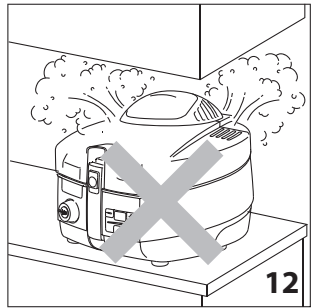
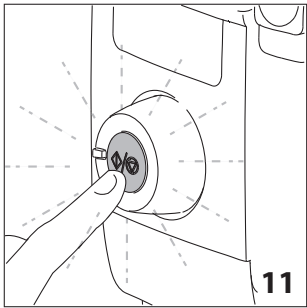
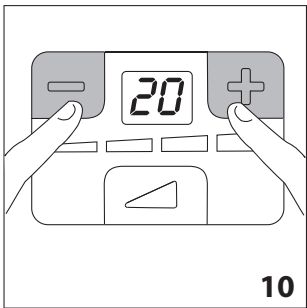
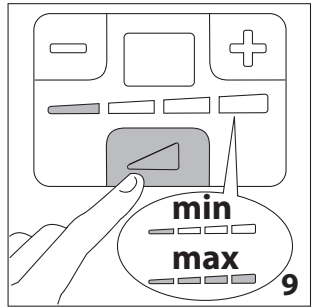
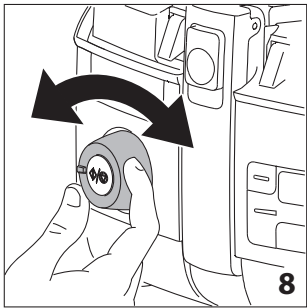
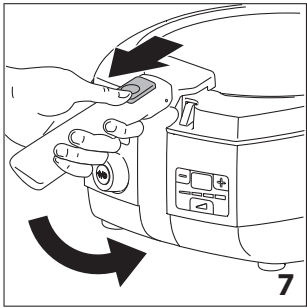
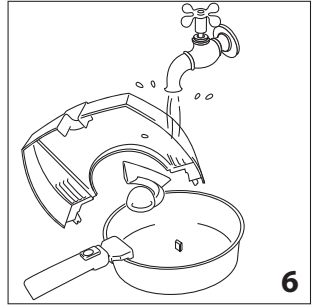
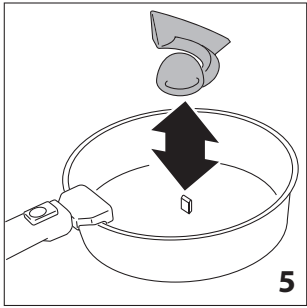
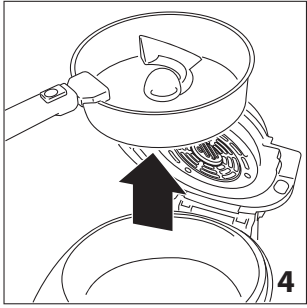
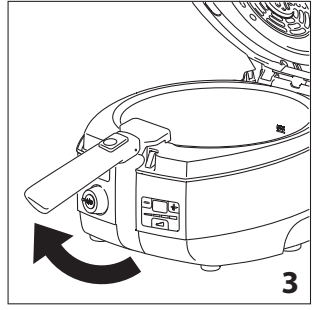
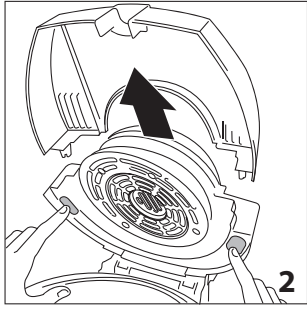
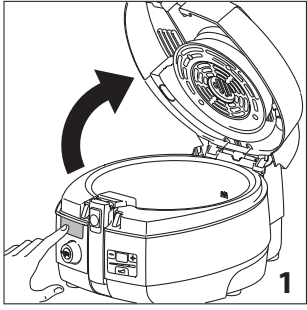
For more recipes:  
(free download)



De'Longhi Recipes [multifry.delonghi.com](https://multifry.delonghi.com)

**DESCRIPTION OF APPLIANCE**





## IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all the Instruction for Use carefully before using the appliance. Keep this Instruction for Use.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's Customer Services in order to avoid all risk.
- Never immerse the appliance in water.
- When in operation, the door and accessible external surfaces could become very hot. Always use the handgrip, handles and buttons. Use oven gloves if necessary.
- This electrical appliance operates at high temperatures which could cause burns.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not preheat the appliance when empty.
- Do not use the appliance without food. You might damage it.
- This is an household appliance only. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type

environments.

- This appliance must not be operated by a timer or a separate remote control system.



Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.

- Before using the appliance, check that the voltage of the mains power supply corresponds to the value indicated on the appliance rating plate.
- Connect the appliance to an earthed power supply and sockets with a minimum current rating of 10 A only. The manufacturer declines all liability in the event that this important accident-prevention rule is not respected.



Failure to observe the warnings could result in scalds or burns.

- While in operation, the appliance becomes hot. DO NOT LEAVE WITHIN REACH OF CHILDREN.
- Move the appliance by the handles only. Never move the appliance using the bowl handgrip.
- Never leave the power cord hanging from the edge of the surface the appliance is resting on where it could be grasped by a child or get in the way of the user.
- Hot steam may come out of the vents. Take great care!



Failure to observe the warnings may result in life threatening injury or damage to the appliance.

- Never locate the appliance near sources of heat.
- The bowl fits automatically onto the central pin. To avoid damage, never rotate it manually to find the right position.
- Never insert anything into the ventilation openings. Make sure they are unobstructed.
- Do not fill the bowl with liquid above the MAX level (E).
- Do not fill the bowl with quantities of oil in excess of the maximum level marked on the oil measure (level 5).



This symbol identifies important advice or information for the user.

- Before setting up the appliance, remove any paper and other material inside the appliance such as protective cardboard, booklets, plastic bags, etc.
- Before using the appliance for the first time, wash the bowl, paddle and lid in hot water and washing up liquid. At the end of the operation, dry all components thoroughly and remove any water left in the bottom of the bowl.

- It is normal for the appliance to give off a “new” smell when used for the first time. Ventilate the room.
- The appliance must be kept at a distance of at least 20 cm from the mains power socket to which it is connected.
- **During some cooking programmes, steam may leak from the lid. It should not therefore be positioned under kitchen cupboards or furniture (fig. 12).**

## TECHNICAL DATA

size (LxHxD): 395x325x290 mm

weight: 5.7 kg

For further information, see the rating plate on the appliance.



The appliance complies with the following EC directives:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC and subsequent amendments.
- European directive 2004/108/EC on electromagnetic compatibility and European regulation 1935/2004 of 27/10/2004 on food contact materials.
- European Standby Regulation 1275/2008.

## DISPOSAL



In compliance with European directive 2002/96/EC, the appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

## DESCRIPTION OF APPLIANCE

- A Lid
- B Hot air discharge grille (ventilation)
- C Viewing window release buttons
- D Removable viewing window
- E Maximum level MAX
- F Power cord
- G Condensate tray
- H Main ON/OFF button
- I Paddle
- J Ceramic coated bowl
- K Handle slide
- L Bowl handgrip
- M Oil measure (level from 1 to 5)
- N Luminous power level bar
- O Power level button
- P Timer button + (increases time)
- Q Display
- R Timer button - (decreases time)
- S Cooking programme selector dial
- T Luminous programme start/stop button
- U Appliance body

- V Handle for lifting the appliance
- W Lid open button
- X Condensate channel

## COOKING PROGRAMMES

**Automatic programmes:** when one of the following programmes is selected, the default cooking time and optimum power levels are displayed.

These can, however, be changed according to the recipe or your personal requirements.



**CASSEROLE RISOTTO:** this programme is ideal for cooking all types of risotto and casserole.

The paddle (I) starts turning after about 3 minutes to ensure the food is evenly cooked (it should therefore be distributed evenly on the bottom of the bowl).

The default power level is and the cooking time is 60 minutes. You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking is NOT interrupted and the remaining cooking time is still shown on the display (Q).



**CAKE:** this programme is ideal for cooking all types of cakes, muffins and biscuits.

You should always grease and flour the bowl (J) before inserting a cake. When cooking foods which can be turned during cooking, such as brioches or biscuits, use greaseproof paper.

The default power level is and the cooking time is 40 minutes.

You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

This cooking programme uses much less energy than a traditional oven as it does not require pre-heating.

When the lid (A) is opened, cooking and the time set on the display (Q) are interrupted and will start again automatically when the lid is closed.



**PIZZA:** this programme is ideal for making crunchy pizzas in the best Italian tradition.

When cooking home-made pizzas, you should always oil the bottom of the bowl (J), while to cook frozen pizzas, it is sufficient to use greaseproof paper.

The default power level is and the cooking time is 30 minutes.

You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by


pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking and the time set on the display (Q) are interrupted and will start again automatically when the lid is closed.



**POTATOES:** this programme is particularly suitable for cooking any type of fresh or frozen potatoes, chips or croquettes.

There is a delay of a few minutes before the paddle (I) starts turning to avoid breaking the potatoes while still frozen.

The default power level is  and the cooking time is 32 minutes.

You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking and the time set on the display (Q) are interrupted and will start again automatically when the lid is closed.


**Semi-automatic programmes:** when one of the following programmes is selected, the default cooking times and basic power levels are displayed. These can then be modified according to the recipe and your personal requirements.



**OVEN:** this programme is ideal for cooking excellent crunchy fried foods such as scampi, cutlets, croquettes, etc. Coat in breadcrumbs before cooking.

It can also be used for roast meats, baked fish, bread and roast vegetables, with or without the paddle.

This cooking programme saves considerable energy as it does not require pre-heating.


The default power level is  and the cooking time is 60 minutes.

You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking and the time set on the display (Q) are interrupted and will start again automatically when the lid is closed.



**AIRGRILL:** this programme is recommended for cooking grilled meat, fish and vegetables. It is also excellent to complete cooking for foods which must be baked then browned.


The default power level is  and the cooking time is 40 minutes.

You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by

pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking and the time set on the display (Q) are interrupted and will start again automatically when the lid is closed.



**PAN:** This programme cooks in much the same way as a saucepan, with the advantage of the paddle which automatically mixes the food. It is excellent for soups, jams, braised foods, sauces, fruit drinks, boiled foods and lightly frying the ingredients for making meat and fish balls. The default power level is  and the cooking time is 40 minutes.

You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking is NOT interrupted and the remaining cooking time is still shown on the display (Q).

## USE




**Please note:** Before using the appliance for the first time, wash the bowl (J), paddle (I) and removable viewing window (D) in hot water and neutral washing up liquid.


Proceed as follows:


- Open the lid (A) by pressing the button (W) (fig. 1).
- Release the removable viewing window (D) by pressing the two buttons (C) (fig. 2).
- Lift the bowl handgrip (L) until you hear a "click" (fig. 3).
- Extract the bowl (J) by pulling upwards (fig. 4).
- Extract the paddle (I) from its housing (fig. 5).
- Wash the bowl (J), paddle (I) and removable viewing window (D) (fig. 6).
- At the end of the operation, dry all components thoroughly and remove any water left in the bottom of the bowl (J).
- Put the bowl (J) back in the appliance (U), making sure it is correctly positioned.
- Lower the bowl handgrip (L) using the slide (K) (fig. 7).
- **If required by the recipe**, insert the paddle (I), making sure it is correctly positioned on the pin at the bottom of the bowl (fig. 5).
- Place the ingredients to be cooked in the bowl (J), respecting the quantities given in the cooking tables/recipes.
- If required by the cooking procedure, add oil, referring to the quantities indicated in the cooking tables/recipes and using the measure (M).
- Close the lid (A).
- Plug the appliance into the mains socket.
- Turn the appliance on by pressing the main ON/OFF button




- (H).
- Turn the cooking programme selector dial (S) to the required position (fig. 8) (see cooking tables/recipes).
- Adjust the required degree of cooking by pressing the power level button (O) (fig. 9) (see cooking tables/recipes).
- Adjust the required cooking time by pressing the timer buttons + (P) and- (R) (fig. 10). The minutes set appear on the display (Q).
- Press the programme start/stop button (T). The light comes on (fig. 11).
- Cooking begins.
- At the end of the cooking time, the appliance emits two series of beeps. To turn the beeps off, press and hold the programme start/stop button (T).
- Turn the appliance off by pressing the ON/OFF button (H) again.
- Open the lid (A) and remove the bowl (J) containing the cooked food.
- Leave the lid (A) open to cool the appliance down more rapidly.

 **Please note:** In some programmes, to guarantee best results, the paddle (I) begins to turn a few minutes after cooking begins.


 **Please note:** During cooking, you can lift up the lid (A) to add ingredients or check cooking progress. The display flashes and ventilation stops briefly, then starts again when you close the lid. In functions without ventilation, cooking is not interrupted.

 **Please note:** If the programme start/stop button (T) has been pressed, extracting the bowl turns the appliance off. It starts functioning again when the bowl is reinserted.


 **Please note:** To reset the appliance, press and hold the programme start/stop button (T) for at least 2 seconds.

to clean the bowl (J). Clean with a soft cloth and neutral detergent only.

## CLEANING AND MAINTENANCE

 **Danger!** Before cleaning the appliance, always unplug from the mains socket and allow to cool. Never immerse the appliance in water and never place under running tap water. If water gets into the appliance, it could cause electric shock.

- Wash the bowl (J), paddle (I) and viewing window (D) thoroughly with hot water and neutral washing up liquid. The bowl is dishwasher safe. Frequent washing could reduce the properties of the ceramic coating.
- Clean the hot air discharge grille (B) without removing it.
- Check and empty the condensate tray (G) regularly, particularly if there is abundant steam.





























 **Please note:** Never use abrasive objects or detergents

## TROUBLESHOOTING

Fault	Cause/solution
The appliance does not heat up	The thermal cutout may have tripped. Contact Customer Experience, see enclosed guarantee or visit the Delonghi website (the device must be replaced)
The bowl is not positioned correctly and the appliance does not work	Position the bowl correctly
The lid is not properly closed and the appliance does not work	Close the lid properly
The paddle (E) does not turn	Wait for a few minutes after cooking begins
E1 is displayed and the appliance emits a series of 3 "beeps"	Turn the appliance off and allow to cool down, then check whether the appliance has been operated without food. If the fault persists, contact Customer Experience, see enclosed guarantee or visit the Delonghi website
E3 is displayed and the appliance emits a series of 5 "beeps"	Turn the appliance off and allow to cool down, then check whether the appliance has been operated without food. If the fault persists, contact Customer Experience, see enclosed guarantee or visit the Delonghi website
E5 is displayed and the appliance emits a series of 7 "beeps"	Contact Customer Experience, see enclosed guarantee or visit the Delonghi website
E6 is displayed and the appliance emits a series of 7 "beeps"	Contact Customer Experience, see enclosed guarantee or visit the Delonghi website









## COOKING TABLES

### Potatoes



















Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level
Standard potatoes 10x10	Fresh	1700 gr (*)	level 5	40-43	YES		
		1500 gr (*)	level 4	37-40	YES		
		1250 gr (*)	level 3	35-37	YES		
		1000 gr (*)	level 2	28-31	YES		
		750 gr (*)	level 1	23-26	YES		
	Frozen	1500 gr	without	32-34	YES		
		1250 gr	without	30-32	YES		
		1000 gr	without	28-30	YES		
		750 gr	without	26-28	YES		
		500 gr	without	24-26	YES		
Roast potatoes	Fresh	1700 gr	level 3	40-43	YES		
Potato wedges	Frozen	1000 gr	without	30-32	YES		
New potatoes	Frozen	1200 gr	without	35-40	YES		
Baked croquettes	Frozen	750 gr	without	20-25	YES		

(\*) un-peeled potato weight















## First courses

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level
Risotto	Fresh	480 gr	level 5	15-18	YES		
Meat sauce	Fresh	1000 gr	level 5	60-65	YES		
Paella	Frozen	600 gr	without	13-15	YES		
Cannelloni	Fresh	1500 gr	without	40-45	NO		









## Meat - poultry

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level	Tips
Chicken nuggets	Frozen	750 gr	without	15-18	YES			-
Roast chicken drumsticks	Fresh	1000 gr	without	45-50	NO			turn 2-3 times
Casserole chicken drumsticks	Fresh	1000 gr	without	70-80	NO			turn 2-3 times
Veal stew	Fresh	600 gr	level 2	30-35	YES			-
Veal cutlets	Fresh	3 pcs	without	20-25	NO			turn after 15 min
Roast	Fresh	1000 gr	without	80-90	NO			turn 2-3 times
Kebabs	Fresh	800 gr	without	20-25	NO			turn 2-3 times
Hamburger	Fresh	4 pcs	without	15-20	NO			turn after 15 min
Meatballs	Fresh	450 gr	without	25-28	YES			-






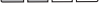








## Fish - Shellfish

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level
Fish fingers	Frozen	18 pcs	without	20-23	NO		
Slice of salmon	Fresh	400 gr	without	20-25	NO		
Fillet of salmon	Fresh	350 gr	without	20-25	NO		
Scallops	Fresh	4 pcs	without	15-17	NO		
Cuttlefish	Fresh	8 pcs	level 1	15-20	NO		
Tiger prawns	Fresh	600 gr	level 1	13-18	YES		
Prawns	Fresh	800 gr	level 1	15-20	YES		









## Vegetables

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level
Courgettes	Fresh	800 gr	level 5	25-30	YES		
Aubergines	Fresh	1000 gr	level 3	25-30	YES		
Mushrooms	Fresh	1000 gr	level 5	20-25	YES		
Artichokes	Frozen	800 gr	level 3	35-40	YES		

## Snacks

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level	Tips
Pizza	Fresh	300 gr	level 1	30	NO			oil the pan and turn through 180° after 20 min
	Frozen	450 gr	without	20-25	NO			urn through 180° after 15 min
Savoury pies and quiches	Fresh	600 gr	without	20-23	NO			usare carta da forno e ruotare di 180° dopo 15min
	Frozen	700 gr	without	45-50	NO			use greaseproof paper and turn through 180° after 30 min
Mini-pizzas	Frozen	14 pcs	without	20-25	NO			use greaseproof paper
Mini-savouries	Frozen	14 pcs	without	20-25	NO			use greaseproof paper
Onion rings	Frozen	12/15 pcs	without	10-15	NO			spread evenly on the bottom of the bowl

## Desserts, cakes and pastries

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level	Tips
Tart	Fresh	700 gr	without	45-50	NO			-
Brioche	Frozen	4 pcs	without	25-30	NO			use greaseproof paper and turn through 180° after 12-13 min
Biscuits	Fresh	8 pcs	without	12-15	NO			use greaseproof paper and turn through 180° after 15 min
Strudel	Fresh	400 gr	without	20-25	NO			-

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all the Instruction for Use carefully before using the appliance. Keep this Instruction for Use.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's Customer Services in order to avoid all risk.
- Never immerse the appliance in water.
- When in operation, the door and accessible external surfaces could become very hot. Always use the handgrip, handles and buttons. Use oven gloves if necessary.
- This electrical appliance operates at high temperatures which could cause burns.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Do not preheat the appliance when empty.
- Do not use the appliance without food. You might damage it.
- This is an household appliance only. It is

not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- This appliance must not be operated by a timer or a separate remote control system.



### **Danger!**

Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.

- Before using the appliance, check that the voltage of the mains power supply corresponds to the value indicated on the appliance rating plate.
- Connect the appliance to an earthed power supply and sockets with a minimum current rating of 10 A only. The manufacturer declines all liability in the event that this important accident-prevention rule is not respected.



### **Danger of burns!**

Failure to observe the warnings could result in scalds or burns.

- While in operation, the appliance becomes hot. DO NOT LEAVE WITHIN REACH OF CHILDREN.
- Move the appliance by the handles only. Never move the appliance using the bowl handgrip.
- Never leave the power cord hanging from the edge of the surface the appliance is resting on where it could be grasped by a child or get in the way of the user.
- Hot steam may come out of the vents. Take great care!



### **Important!**

Failure to observe the warnings may result in life threatening injury or damage to the appliance.

- Never locate the appliance near sources of heat.
- The bowl fits automatically onto the central pin. To avoid damage, never rotate it manually to find the right position.
- Never insert anything into the ventilation openings. Make sure they are unobstructed.
- Do not fill the bowl with liquid above the MAX level (E).
- Do not fill the bowl with quantities of oil in excess of the maximum level marked on the oil measure (level 5).



### **Please note:**

This symbol identifies important advice or information for the user.


- Before setting up the appliance, remove any paper and other material inside the appliance such as protective cardboard, booklets, plastic bags, etc.
- Before using the appliance for the first time, wash the bowl, paddle and lid in hot water and washing up liquid. At the end of the operation, dry all components thoroughly and remove any water left in the bottom of the bowl.
- It is normal for the appliance to give off a "new" smell when used for the first time. Ventilate the room.
- The appliance must be kept at a distance of at least 20 cm from the mains power socket to which it is connected.
- **During some cooking programmes, steam may leak from the lid. It should not therefore be positioned under kitchen cupboards or furniture (fig. 12).**

## TECHNICAL DATA

size (LxHxD): 395x325x290 mm

weight: 5kg

For further information, see the rating plate on the appliance.

 The appliance complies with the following EC directives:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC and subsequent amendments.
- European directive 2004/108/EC on electromagnetic compatibility and European regulation 1935/2004 of 27/10/2004 on food contact materials.
- European Standby Regulation 1275/2008.

## DISPOSAL



In compliance with European directive 2002/96/EC, the appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

## DESCRIPTION OF APPLIANCE

- A Lid
- B Hot air discharge grille (ventilation)
- C Viewing window release buttons
- D Removable viewing window
- E Maximum level MAX
- F Power cord
- G Condensate tray
- H Main ON/OFF button
- I Paddle
- J Ceramic coated bowl
- K Handle slide
- L Bowl handgrip
- M Oil measure (level from 1 to 5)
- N Luminous power level bar

- O Power level button
- P Timer button + (increases time)
- Q Display
- R Timer button - (decreases time)
- S Cooking programme selector dial
- T Luminous programme start/stop button
- U Appliance body
- V Handle for lifting the appliance
- W Lid open button
- X Condensate channel

## COOKING PROGRAMMES


**Automatic programmes:** when one of the following programmes is selected, the default cooking time and optimum power levels are displayed.

These can, however, be changed according to the recipe or your personal requirements.



**CASSEROLE RISOTTO:** this programme is ideal for cooking all types of risotto and casserole.

The paddle (I) starts turning after about 3 minutes to ensure the food is evenly cooked (it should therefore be distributed evenly on the bottom of the bowl).


The default power level is  and the cooking time is 45 minutes. You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking is NOT interrupted and the remaining cooking time is still shown on the display (Q).



**CAKE:** this programme is ideal for cooking all types of cakes, muffins and biscuits.

You should always grease and flour the bowl (J) before inserting a cake. When cooking foods which can be turned during cooking, such as brioche or biscuits, use greaseproof paper.

The default power level is  and the cooking time is 40 minutes.

You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.


This cooking programme uses much less energy than a traditional oven as it does not require pre-heating.

When the lid (A) is opened, cooking and the time set on the display (Q) are interrupted and will start again automatically when the lid is closed.



**PIZZA:** this programme is ideal for making crunchy pizzas in the best Italian tradition.

When cooking home-made pizzas, you should always oil the bottom of the bowl (J), while to cook frozen pizzas, it is sufficient to use greaseproof paper.

The default power level is  and the cooking time is 30 minutes.


You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking and the time set on the display (Q) are interrupted and will start again automatically when the lid is closed.



**POTATOES:** this programme is particularly suitable for cooking any type of fresh or frozen potatoes, chips or croquettes.

There is a delay of a few minutes before the paddle (I) starts turning to avoid breaking the potatoes while still frozen.

The default power level is  and the cooking time is 32 minutes.

You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking and the time set on the display (Q) are interrupted and will start again automatically when the lid is closed.


**Semi-automatic programmes:** when one of the following programmes is selected, the default cooking times and basic power levels are displayed. These can then be modified according to the recipe and your personal requirements.



**OVEN:** this programme is ideal for cooking excellent crunchy fried foods such as scampi, cutlets, croquettes, etc. Coat in breadcrumbs before cooking.

It can also be used for roast meats, baked fish, bread and roast vegetables, with or without the paddle.

This cooking programme saves considerable energy as it does not require pre-heating.

The default power level is  and the cooking time is 60 minutes.


You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking and the time set on the display (Q) are interrupted and will start again automatically when the lid is closed.



**AIRGRILL:** this programme is recommended for cooking

grilled meat, fish and vegetables. It is also excellent to complete cooking for foods which must be baked then browned.


The default power level is  and the cooking time is 40 minutes.

You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking and the time set on the display (Q) are interrupted and will start again automatically when the lid is closed.



**PAN:** This programme cooks in much the same way as a saucepan, with the advantage of the paddle which automatically mixes the food. It is excellent for soups, jams, braised foods, sauces, fruit drinks, boiled foods and lightly frying the ingredients for making meat and fish balls.

The default power level is  and the cooking time is 45 minutes.

You can, however, modify the degree of cooking by using the power level button (O) and the cooking time by pressing the timer buttons + (P) and - (R) depending on your recipe.

When the lid (A) is opened, cooking is NOT interrupted and the remaining cooking time is still shown on the display (Q).

## USE





**Please note:** Before using the appliance for the first time, wash the bowl (J), paddle (I) and removable viewing window (D) in hot water and neutral washing up liquid.


Proceed as follows:


- Open the lid (A) by pressing the button (W) (fig. 1).
- Release the removable viewing window (D) by pressing the two buttons (C) (fig. 2).
- Lift the bowl handgrip (L) until you hear a “click” (fig. 3).
- Extract the bowl (J) by pulling upwards (fig. 4).
- Extract the paddle (I) from its housing (fig. 5).
- Wash the bowl (J), paddle (I) and removable viewing window (D) (fig. 6).
- At the end of the operation, dry all components thoroughly and remove any water left in the bottom of the bowl (J).
- Put the bowl (J) back in the appliance (U), making sure it is correctly positioned.
- Lower the bowl handgrip (L) using the slide (K) (fig. 7).
- **If required by the recipe**, insert the paddle (I), making sure it is correctly positioned on the pin at the bottom of the bowl (fig. 5).
- Place the ingredients to be cooked in the bowl (J), respect-

- ing the quantities given in the cooking tables/recipes.
- If required by the cooking procedure, add oil, referring to the quantities indicated in the cooking tables/recipes and using the measure (M).
- Close the lid (A).
- Plug the appliance into the mains socket.
- Turn the appliance on by pressing the main ON/OFF button (H).
- Turn the cooking programme selector dial (S) to the required position (fig. 8) (see cooking tables/recipes).
- Adjust the required degree of cooking by pressing the power level button (O) (fig. 9) (see cooking tables/recipes).
- Adjust the required cooking time by pressing the timer buttons + (P) and- (R) (fig. 10). The minutes set appear on the display (Q).
- Press the programme start/stop button (T). The light comes on (fig. 11).
- Cooking begins.
- At the end of the cooking time, the appliance emits two series of beeps. To turn the beeps off, press and hold the programme start/stop button (T).
- Turn the appliance off by pressing the ON/OFF button (H) again.
- Open the lid (A) and remove the bowl (J) containing the cooked food.
- Leave the lid (A) open to cool the appliance down more rapidly.

 **Please note:** In some programmes, to guarantee best results, the paddle (I) begins to turn a few minutes after cooking begins.


 **Please note:** During cooking, you can lift up the lid (A) to add ingredients or check cooking progress. The display flashes and ventilation stops briefly, then starts again when you close the lid. In functions without ventilation, cooking is not interrupted.

 **Please note:** If the programme start/stop button (T) has been pressed, extracting the bowl turns the appliance off. It starts functioning again when the bowl is reinserted.


 **Please note:** To reset the appliance, press and hold the programme start/stop button (T) for at least 2 seconds.

thoroughly with hot water and neutral washing up liquid. The bowl is dishwasher safe. Frequent washing could reduce the properties of the ceramic coating.

- Clean the hot air discharge grille (B) without removing it.
- Check and empty the condensate tray (G) regularly, particularly if there is abundant steam.

 **Please note:** Never use abrasive objects or detergents to clean the bowl (J). Clean with a soft cloth and neutral detergent only.

## CLEANING AND MAINTENANCE

 **Danger!** Before cleaning the appliance, always unplug from the mains socket and allow to cool. Never immerse the appliance in water and never place under running tap water. If water gets into the appliance, it could cause electric shock.

- Wash the bowl (J), paddle (I) and viewing window (D)


















## TROUBLESHOOTING

Fault	Cause/solution
The appliance does not heat up	The thermal cutout may have tripped. Contact Customer Experience, see enclosed guarantee or visit the Delonghi website (the device must be replaced)
The bowl is not positioned correctly and the appliance does not work	Position the bowl correctly
The lid is not properly closed and the appliance does not work	Close the lid properly
The paddle (E) does not turn	Wait for a few minutes after cooking begins
E1 is displayed and the appliance emits a series of 3 “beeps”	Turn the appliance off and allow to cool down, then check whether the appliance has been operated without food. If the fault persists, contact Customer Experience, see enclosed guarantee or visit the Delonghi website
E3 is displayed and the appliance emits a series of 5 “beeps”	Turn the appliance off and allow to cool down, then check whether the appliance has been operated without food. If the fault persists, contact Customer Experience, see enclosed guarantee or visit the Delonghi website
E5 is displayed and the appliance emits a series of 7 “beeps”	Contact Customer Experience, see enclosed guarantee or visit the Delonghi website
E6 is displayed and the appliance emits a series of 7 “beeps”	Contact Customer Experience, see enclosed guarantee or visit the Delonghi website









## COOKING TABLES

### Potatoes



















Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level
Standard potatoes 10x10	Fresh	1700 gr (*)	level 5	40-43	YES		
		1500 gr (*)	level 4	37-40	YES		
		1250 gr (*)	level 3	35-37	YES		
		1000 gr (*)	level 2	28-31	YES		
		750 gr (*)	level 1	23-26	YES		
	Frozen	1500 gr	without	32-34	YES		
		1250 gr	without	30-32	YES		
		1000 gr	without	28-30	YES		
		750 gr	without	26-28	YES		
		500 gr	without	24-26	YES		
Roast potatoes	Fresh	1700 gr	level 3	40-43	YES		
Potato wedges	Frozen	1000 gr	without	30-32	YES		
New potatoes	Frozen	1200 gr	without	35-40	YES		
Baked croquettes	Frozen	750 gr	without	20-25	YES		

(\*) un-peeled potato weight















## First courses

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level
Risotto	Fresh	480 gr	level 5	15-18	YES		
Meat sauce	Fresh	1000 gr	level 5	60-65	YES		
Paella	Frozen	600 gr	without	13-15	YES		
Cannelloni	Fresh	1500 gr	without	40-45	NO		









## Meat - poultry

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level	Tips
Chicken nuggets	Frozen	750 gr	without	15-18	YES			-
Roast chicken drumsticks	Fresh	1000 gr	without	45-50	NO			turn 2-3 times
Casserole chicken drumsticks	Fresh	1000 gr	without	70-80	NO			turn 2-3 times
Veal stew	Fresh	600 gr	level 2	30-35	YES			-
Veal cutlets	Fresh	3 pcs	without	20-25	NO			turn after 15 min
Roast	Fresh	1000 gr	without	80-90	NO			turn 2-3 times
Kebabs	Fresh	800 gr	without	20-25	NO			turn 2-3 times
Hamburger	Fresh	4 pcs	without	15-20	NO			turn after 15 min
Meatballs	Fresh	450 gr	without	25-28	YES			-






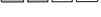








## Fish - Shellfish

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level
Fish fingers	Frozen	18 pcs	without	20-23	NO		
Slice of salmon	Fresh	400 gr	without	20-25	NO		
Fillet of salmon	Fresh	350 gr	without	20-25	NO		
Scallops	Fresh	4 pcs	without	15-17	NO		
Cuttlefish	Fresh	8 pcs	level 1	15-20	NO		
Tiger prawns	Fresh	600 gr	level 1	13-18	YES		
Prawns	Fresh	800 gr	level 1	15-20	YES		









## Vegetables

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level
Courgettes	Fresh	800 gr	level 5	25-30	YES		
Aubergines	Fresh	1000 gr	level 3	25-30	YES		
Mushrooms	Fresh	1000 gr	level 5	20-25	YES		
Artichokes	Frozen	800 gr	level 3	35-40	YES		

## Snacks

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level	Tips
Pizza	Fresh	300 gr	level 1	30	NO			oil the pan and turn through 180° after 20 min
	Frozen	450 gr	without	20-25	NO			urn through 180° after 15 min
Savoury pies and quiches	Fresh	600 gr	without	20-23	NO			usare carta da forno e ruotare di 180° dopo 15min
	Frozen	700 gr	without	45-50	NO			use greaseproof paper and turn through 180° after 30 min
Mini-pizzas	Frozen	14 pcs	without	20-25	NO			use greaseproof paper
Mini-savouries	Frozen	14 pcs	without	20-25	NO			use greaseproof paper
Onion rings	Frozen	12/15 pcs	without	10-15	NO			spread evenly on the bottom of the bowl

## Desserts, cakes and pastries

Recipe	Type	Quantity	Oil	Cooking time (min)	Paddle	Cooking programmes	Power level	Tips
Tart	Fresh	700 gr	without	45-50	NO			-
Brioche	Frozen	4 pcs	without	25-30	NO			use greaseproof paper and turn through 180° after 12-13 min
Biscuits	Fresh	8 pcs	without	12-15	NO			use greaseproof paper and turn through 180° after 15 min
Strudel	Fresh	400 gr	without	20-25	NO			-

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch. Diese Bedienungsanleitung gut aufbewahren.

- Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses ausschließlich durch den Hersteller selbst oder durch seinen technischen Kundendienst oder durch eine angemessenen qualifizierte Fachkraft auszuwechseln, um jedes Risiko auszuschließen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Die zugänglichen Außenflächen und der Deckel können bei Betrieb des Gerätes sehr hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie stets den Handgriff, die Griffe und die Tasten. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschuhe.
- Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter ab 8 Jahren unter der Bedingung, dass sie beaufsichtigt werden, verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit beeinträchtigten, körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden. Bedingung ist hierbei ihre Beaufsichtigung und Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts und das Bewusstsein der damit verbundenen Risiken. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb

der Reichweite von Kindern unter acht Jahren. Die Reinigung und Wartung von Seiten des Benutzers darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

- Das Gerät nicht leer vorheizen.
- Das Gerät nicht ohne Gargut darin verwenden; es könnte beschädigt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen: in Küchenbereichen für das Personal von Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels und anderen Unterkünften sowie Zimmervermietungen.
- Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

### **Gefahr!**

Die Nichtbeachtung kann zu Verletzungen durch Stromschlag mit Lebensgefahr führen.

- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an.  
Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.

### **Verbrennungsgefahr!**

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

- Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.
- Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. DAS GERÄT AUSSER REICHWEITE VON KINDERN AUFSTELLEN.
- Verstellen Sie das Gerät mit Hilfe der dafür vorgesehenen Griffe. Verwenden Sie dazu unter keinen Umständen den Handgriff des Behälters.

- Das Netzkabel darf nicht vom Rand der Fläche hängen, auf der das Gerät steht. Kinder könnten am herunter hängenden Kabel ziehen oder es könnte den Benutzer stören.
- Achten Sie auf den siedenden Dampf, der aus den Schlitzen treten könnte.

### **Achtung!!**

Die Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät führen.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Der Behälter rastet automatisch in den mittleren Stift ein. Um Brüche zu vermeiden, darf der Behälter nicht von Hand gedreht werden, um es in die richtige Position zu bringen.
- Stecken Sie nichts in die Gebläsedüsen. Diese niemals verstopfen.
- Keine Flüssigkeiten über den Füllstand MAX (E) in das Becken füllen.
- Die in den Behälter gefüllte Ölmenge darf die maximale Füllmenge des Ölmessbechers nicht überschreiten (Füllstand 5).

### **Hinweis:**

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Benutzer hin.

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes entfernen Sie bitte das darin enthaltene Papiermaterial, wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw.
- Vor dem Erstgebrauch des Gerätes der Behälter, das Rührerelement und den Deckel mit Warmwasser und Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen. Danach alles sorgfältig abtrocknen und Wasserrückstände entfernen, die sich am Boden des Behälters angesammelt haben.
- Es ist vollkommen normal, dass das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme einen Geruch nach „Neu“ abgibt. Den Raum lüften.
- Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 20cm von der Steckdose aufgestellt werden, an die es angeschlossen wird.
- **Bei einigen Garprogrammen kann Dampf aus dem Deckel austreten, es wird daher empfohlen, das Gerät nicht unter Hängeschränken oder Küchenmöbeln aufzustellen (Abb. 12).**

## TECHNISCHE DATEN

Abmessungen (BxTxH): 395x325x290 mm

Gewicht: 5kg

Für weitere Daten wird auf das Leistungsschild am Gerät verwiesen.

 Das Gerät entspricht folgenden EG-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und nachfolgende Änderungen.
- Europäische Richtlinie 2004/108/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit, sowie der europäischen Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 für mit Lebensmitteln in Berührung kommende Materialien.
- Europäische Standby-Verordnung 1275/2008

## ENTSORGUNG



Im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EG darf das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden.

## GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Deckel
- B Warmluftaustrittsgitter (Lüftung)
- C Entriegelungstasten für Sichtfenster
- D Herausnehmbares Sichtfenster
- E Maximaler Füllstand MAX
- F Netzkabel
- G Kondenswassersammelgefäß
- H Haupt-Ein/Aus-Schalter
- I Rührerelement
- J Behälter mit Keramikbeschichtung
- K Arretierung am Handgriff
- L Handgriff des Behälters
- M Messbecher für Öl (Level 1 - 5)
- N Leuchtbalken für Leistungsstufe
- O Taste für Leistungsstufe
- P Taste Zeitschaltuhr + (Zeit erhöhen)
- Q Display
- R Taste Zeitschaltuhr - (Zeit verringern)
- S Wahldrehknopf für Garprogramme
- T Leuchttaste Start/Stopp Programme
- U Gerätegehäuse
- V Griff zum Anheben des Gerätes
- W Taste zum Öffnen des Deckels
- X Kondensatrinne


## GARPROGRAMME

**Automatische Programme:** bei Auswahl eines der folgenden Programme zeigt das Display standardmäßig die Garzeiten und die optimalen Leistungsstufen an. Diese Parameter können jedoch anhand von Rezepten oder individuellen Bedürfnissen geändert werden.



**GULASCH RISOTTO:** dieses Programm ist ideal, um jede Art von Risotto und Gulasch zuzubereiten.

Das Rührerelement (I) beginnt sich bei dieser Funktion

nach etwa 3 Minuten zu drehen, damit das Gargut gleichmäßig angebraten wird (wir empfehlen daher, es gleichmäßig auf dem Boden des Behälters zu verteilen). Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 45 Minuten eingestellt.


Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) wird der Garvorgang NICHT unterbrochen und das Display (Q) zeigt weiterhin die verbleibende Garzeit an.



**KUCHEN:** dieses Programm ist ideal, um jede Art von Kuchen, Muffins und Gebäck zuzubereiten.

Wir empfehlen, den Behälter (J) vor dem Hineingeben des Kuchens immer zu fetten und mit Mehl zu bestäuben, während beim Garen von Speisen, die während des Garvorgangs gewendet werden können, wie beispielsweise Brioches oder Gebäck, die Verwendung von Backpapier empfohlen wird.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 40 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.


Im Vergleich zu einem konventionellen Backofen bietet dieses Garprogramm eine erhebliche Energieeinsparung, da kein Vorheizen notwendig ist.

Bei Öffnen des Deckels (A) werden der Garvorgang und die auf dem Display (Q) sichtbare eingestellte Zeit unterbrochen und automatisch bei Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.



**PIZZA:** dieses Programm ist ideal, um knusprige Pizzen nach bester italienischer Tradition zuzubereiten.

Wir empfehlen immer, den Boden des Behälters (J) zu ölen, um hausgemachte Pizzen zuzubereiten, während es bei Tiefkühlpizzen ausreicht, Backpapier zu verwenden.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 30 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.


Bei Öffnen des Deckels (A) werden der Garvorgang und

die auf dem Display (Q) sichtbare eingestellte Zeit unterbrochen und automatisch bei Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.



**KARTOFFELN:** dieses Programm ist besonders geeignet, um jede Art von Kartoffeln zuzubereiten, sei es frisch oder tiefgekühlt, Pommes frites oder Kroketten.

Das Rührelement (I) beginnt sich bei dieser Funktion erst nach einigen Minuten zu drehen, um die noch tiefgekühlten Kartoffeln nicht zu zerbrechen.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 32 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) werden der Garvorgang und die auf dem Display (Q) sichtbare eingestellte Zeit unterbrochen und automatisch bei Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.


**Halbautomatische Programme:** bei Auswahl eines der folgenden Programme zeigt das Display standardmäßig die Garzeiten und die optimalen Leistungsstufen an, die anhand der Rezepte oder der individuellen Bedürfnisse geändert werden.



**BACKOFEN:** dieses Programm ist ideal, um leckere fritierte Speisen zuzubereiten, die vor dem Garvorgang paniert werden (Garnelen, panierte Schnitzel, Kroketten, usw.).

Ferner eignet es sich für die Zubereitung von Braten, Fisch, Brot und gebratenem Gemüse, mit oder ohne Rührelement.

Dieses Garprogramm bietet eine erhebliche Energieeinsparung, da kein Vorheizen notwendig ist.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 60 Minuten eingestellt.


Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) werden der Garvorgang und die auf dem Display (Q) sichtbare eingestellte Zeit unterbrochen und automatisch bei Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.



**GRILL:** Dieses Programm wird für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und gegrilltem Gemüse empfohlen. Hervorragend auch zum Abschluß des Garvorgangs bei Gerichten, die erst im Backofen gegart und dann gratiniert

werden.


Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 40 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) werden der Garvorgang und die auf dem Display (Q) sichtbare eingestellte Zeit unterbrochen und automatisch bei Schließen des Deckels wieder fortgesetzt.



**PFANNE:** Bei diesem Programm entspricht der Garvorgang der Zubereitung im Topf, doch mit dem Vorteil, dass das Rührelement automatisch das Gargut mischt; optimal für Suppen, Marmeladen, Schmorbraten, Saucen, Fruchtgetränke, zum Kochen von Speisen und Anschwitzen von Zwiebeln und Gemüse für Fleisch- und Fischfrikadellen.

Bei diesem Programm ist die Leistungsstufe standardmäßig auf  und die Garzeit auf 45 Minuten eingestellt.

Es können jedoch die Garstufe mit der Taste für die Leistungsstufe (O) und die Garzeit durch Drücken der Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) anhand des gewählten Rezepts geändert werden.

Bei Öffnen des Deckels (A) wird der Garvorgang NICHT unterbrochen und das Display (Q) zeigt weiterhin die verbleibende Garzeit an.

## GEBRAUCH



**Hinweis:** Vor dem Erstgebrauch des Gerätes den Behälter (J), das Rührelement (I) und das abnehmbare Sichtfenster (D) mit Warmwasser und neutralem Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen.

Wie folgt vorgehen:

- Durch Drücken der Taste (W) den Deckel (A) öffnen (Abb. 1).
- Das abnehmbare Sichtfenster (D) durch Drücken der beiden Tasten (C) entriegeln (Abb. 2).
- Den Handgriff des Behälters (L) anheben, bis ein 'Klicken' zu hören ist (Abb. 3).
- Den Behälter (J) nach oben herausheben (Abb. 4).
- Das Rührelement (I) aus seiner Halterung ziehen (Abb. 5).
- Den Behälter (J), das Rührelement (I) und das abnehmbare Sichtfenster (D) reinigen (Abb. 6).
- Danach alles sorgfältig abtrocknen und Wasserrückstände entfernen, die sich am Boden des Behälters (J) angesammelt haben.


- Den Behälter (J) in das Gehäuse des Gerätes (U) einsetzen und richtig positionieren.
- Den Handgriff des Behälters (L) durch Bedienen der Arretierung (K) absenken (Abb. 7).
- **Falls das Rezept dies vorsieht**, das Rührelement (I) in seine Halterung setzen (den Stift in den Boden des Behälters stecken) (Abb. 5).
- Die Kochzutaten in den Behälter (J) geben und dabei die Mengenangaben in der Gartabelle/im Rezeptbuch beachten.
- Öl dazugeben, falls der gewünschte Garvorgang dies vorsieht, dabei die Mengenangaben in der Gartabelle/im Rezeptbuch beachten und den Messbecher zu Hilfe nehmen (M). Den Deckel (A) schließen.
- Den Gerätestecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät durch Drücken des Haupt-Ein/Aus-Schalters (H) einschalten.
- Den Drehknopf zur Wahl des Garprogramms (S) auf die gewünschte Position drehen (Abb. 8) (siehe Gartabellen/Rezeptbuch).
- Die gewünschte Garstufe einstellen, indem die Taste für die Leistungsstufe (O) gedrückt wird (Abb. 9) (siehe Gartabellen/Rezeptbuch).
- Die gewünschte Garzeit einstellen, indem die Tasten der Zeitschaltuhr + (P) und - (R) gedrückt werden (Abb. 10). Das Display (Q) zeigt die eingestellten Minuten an.
- Die Taste Start/Stopp Programme drücken (T), die dann aufleuchtet (Abb. 11).
- Der Garprozess beginnt.
- Das Gerät zeigt das Ende der Garzeit mit zwei Serien von Pieptönen nacheinander an. Zum Abstellen des akustischen Signals einfach die Taste Start/Stopp Programme gedrückt halten (T).
- Das Gerät durch Drücken des Haupt-Ein/Aus-Schalters (H) ausschalten.
- Den Deckel (A) öffnen und den Behälter (J) mit dem Gargut entnehmen.
- Den Deckel (A) offen lassen, damit das Gerät schneller abkühlen kann.




**Hinweis:** Um ein optimales Resultat zu garantieren, beginnt sich das Rührelement (I) bei einigen Programmen erst einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs zu drehen.




**Hinweis:** Während des Garprozesses kann der Deckel (A) geöffnet werden, um Zutaten hinzuzufügen oder um den Garzustand zu überprüfen. Das Display blinkt, die Lüftung wird vorübergehend unterbrochen und läuft bei Schließen des Deckels wieder weiter. Bei Funktionen, die keine Lüftung vorsehen, wird der Garvorgang nicht unterbrochen.


 **Hinweis:** Bei betätigter Taste Start/Stopp Programme (T) führt die Entnahme des Behälters zum Ausschalten des Gerätes, das seinen Betrieb wieder aufnimmt, sobald der Behälters wieder eingesetzt wird.

 **Hinweis:** Zum Zurücksetzen des Gerätes die Taste Start/Stopp Programme (T) für mindestens 2 Sekunden gedrückt halten.

- Das Kondenswassersammelgefäß (G) regelmäßig kontrollieren und leeren, vor allem bei einer großen Dampfmenge.

 **Hinweis:** Zur Reinigung des Behälters (J) dürfen keine Scheuermittel, sondern nur ein weiches Tuch mit neutralem Geschirrspülmittel benutzt werden.

## REINIGUNG UND WARTUNG

 **Gefahr!** Vor jeder Reinigungsarbeit immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Niemals das Gerät in Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn stellen. Durch eindringendes Wasser könnten Kurzschlüsse oder Stromschläge verursacht werden.

- Den Behälter (J), das Rührelement (I) und das Sichtfenster (D) mit Warmwasser und neutralem Geschirrspülmittel sorgfältig reinigen. Den Behälter kann im Geschirrspüler gereinigt werden, häufiges Reinigen kann jedoch die Eigenschaften der Keramikbeschichtung beeinträchtigen.
- Das Warmluftaustrittsgitter (B) reinigen, ohne es zu entfernen.





























## BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache/Abhilfe
Das Gerät heizt nicht	Mögliche Auslösung des Thermo-schutzschalters. Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst (die Vorrichtung muss ersetzt werden).
Der Behälter ist falsch positioniert und das Gerät funktioniert nicht	Den Behälter richtig positionieren
Der Deckel ist nicht richtig geschlossen und das Gerät funktioniert nicht	Den Deckel gut schließen
Das Rührelement (E) dreht sich nicht	Nach Beginn des Garvorgangs sind einige Minuten Wartezeit erforderlich
Das Display zeigt E1 an und es ertönen 3 Serien von Pieptönen nacheinander	Das Gerät ausschalten, abkühlen lassen und prüfen, ob es in Betrieb genommen wurde, ohne das Gargut einzulegen. Sollte die Störung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Vertragskundendienst
Das Display zeigt E3 an und es ertönen 5 Serien von Pieptönen nacheinander	Das Gerät ausschalten, abkühlen lassen und prüfen, ob es in Betrieb genommen wurde, ohne das Gargut einzulegen. Sollte die Störung weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Vertragskundendienst
Das Display zeigt E5 an und es ertönen 7 Serien von Pieptönen nacheinander	Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst
Das Display zeigt E6 an und es ertönen 7 Serien von Pieptönen nacheinander	Wenden Sie sich an den Vertragskundendienst











## GARTABELLE

### Kartoffeln














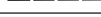




Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe
Pommes frites ca. 10x10 mm	Frisch	1700 gr (*)	Level 5	40-43	JA		
		1500 gr (*)	Level 4	37-40	JA		
		1250 gr (*)	Level 3	35-37	JA		
		1000 gr (*)	Level 2	28-31	JA		
		750 gr (*)	Level 1	23-26	JA		
	Tiefgekühlt	1500 gr	ohne	32-34	JA		
		1250 gr	ohne	30-32	JA		
		1000 gr	ohne	28-30	JA		
		750 gr	ohne	26-28	JA		
		500 gr	ohne	24-26	JA		
Ofenkartoffeln	Frisch	1700 gr	Level 3	40-43	JA		
Kartoffelstücke	Tiefgekühlt	1000 gr	ohne	30-32	JA		
Junge Kartoffeln	Tiefgekühlt	1200 gr	ohne	35-40	JA		
Ofenkroketten	Tiefgekühlt	750 gr	ohne	20-25	JA		

(\*) ungeschält















## Reis- und Nudelgerichte

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe
Risotto	Frisch	480 gr	Level 5	15-18	JA		
Hackfleischsauce	Frisch	1000 gr	Level 5	60-65	JA		
Paella	Tiefgekühlt	600 gr	ohne	13-15	JA		
Cannelloni	Frisch	1500 gr	ohne	40-45	NEIN		









## Fleisch

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Hähnchennuggets	Tiefgekühlt	750 gr	ohne	15-18	JA			-
Hähnchenschenkel im Backofen	Frisch	1000 gr	ohne	45-50	NEIN			2-3 Mal wenden
Hähnchenschenkel geschmort	Frisch	1000 gr	ohne	70-80	NEIN			2-3 Mal wenden
Kalbsgulasch	Frisch	600 gr	Level 2	30-35	JA			-
Kalbskoteletts	Frisch	3 Stück	ohne	20-25	NEIN			nach 15 Min. wenden
Braten	Frisch	1000 gr	ohne	80-90	NEIN			2-3 Mal wenden
Spieße	Frisch	800 gr	ohne	20-25	NEIN			2-3 Mal wenden
Hamburger	Frisch	4 Stück	ohne	15-20	NEIN			nach 15 Min. wenden
Frikadellen	Frisch	450 gr	ohne	25-28	JA			-















## Fisch - Krustentiere

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe
Fischstäbchen	Tiefgekühlt	18 Stück	ohne	20-23	NEIN		
Lachssteak	Frisch	400 gr	ohne	20-25	NEIN		
Lachsfilet	Frisch	350 gr	ohne	20-25	NEIN		
Jakobsmuscheln	Frisch	4 Stück	ohne	15-17	NEIN		
Sepien	Frisch	8 Stück	Level 1	15-20	NEIN		
Riesengarnelen	Frisch	600 gr	Level 1	13-18	JA		
Garnelen	Frisch	800 gr	Level 1	15-20	JA		









## Gemüse

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe
Zucchini	Frisch	800 gr	Level 5	25-30	JA		
Auberginen	Frisch	1000 gr	Level 3	25-30	JA		
Pilze	Frisch	1000 gr	Level 5	20-25	JA		
Blumenkohl	Tiefgekühlt	800 gr	Level 3	35-40	JA		

## Snack

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Pizza	Frisch	300 gr	Level 1	30	NEIN			die Form ölen und nach 20 Min. um 180° drehen
	Tiefgekühlt	450 gr	ohne	20-25	NEIN			nach 15 Min. um 180° drehen
Herzhafte Tarte, Quiche	Frisch	600 gr	ohne	20-23	NEIN			Backpapier verwenden und nach 15 Min. um 180° drehen
	Tiefgekühlt	700 gr	ohne	45-50	NEIN			Backpapier verwenden, nach 30 Min. um 180° drehen
Kleine Pizzen	Tiefgekühlt	14 Stück	ohne	20-25	NEIN			Backpapier verwenden
Salzgebäck	Tiefgekühlt	14S tück	ohne	20-25	NEIN			Backpapier verwenden
Zwiebelringe	Tiefgekühlt	12/15 Stück	ohne	10-15	NEIN			gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilen

## Dessert

Rezept	Art	Menge	Öl	Garzeit (Min.)	Rührelement	Garprogramm	Leistungsstufe	Ratschläge
Mürbeteigkuchen	Frisch	700 gr	ohne	45-50	NEIN			-
Brioche	Tiefgekühlt	4 pz	ohne	25-30	NEIN			Backpapier verwenden, nach 12-13 Min. um 180° drehen
Kekse	Frisch	8 pz	ohne	12-15	NEIN			Backpapier verwenden, nach 15 Min. um 180° drehen
Strudel	Frisch	400 gr	ohne	20-25	NEIN			-