
FH1394

MULTIFRY



De'Longhi

IT

pag. 5

EN

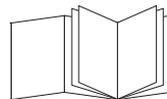
page 12

FR

page 19

DE

S. 27

**NL**

pag. 35

ES

pág. 42

PT

pág. 49

EL

σελ. 56

RU

стр. 63

HU

old. 72

CS

str. 79

SK

str. 86

PL

str. 93

NO

sid. 101

SV

sid. 108

DA

sid. 115

FI

siv. 122

HR

str. 129

SL

sid. 136

BG

стр.143

RO

pag. 151

TR

say.158

IR

9

AR

2

For more recipes:
(free download)



De'Longhi Recipes multify.delonghi.com

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow: Earth
Blue: Neutral
Brown: Live

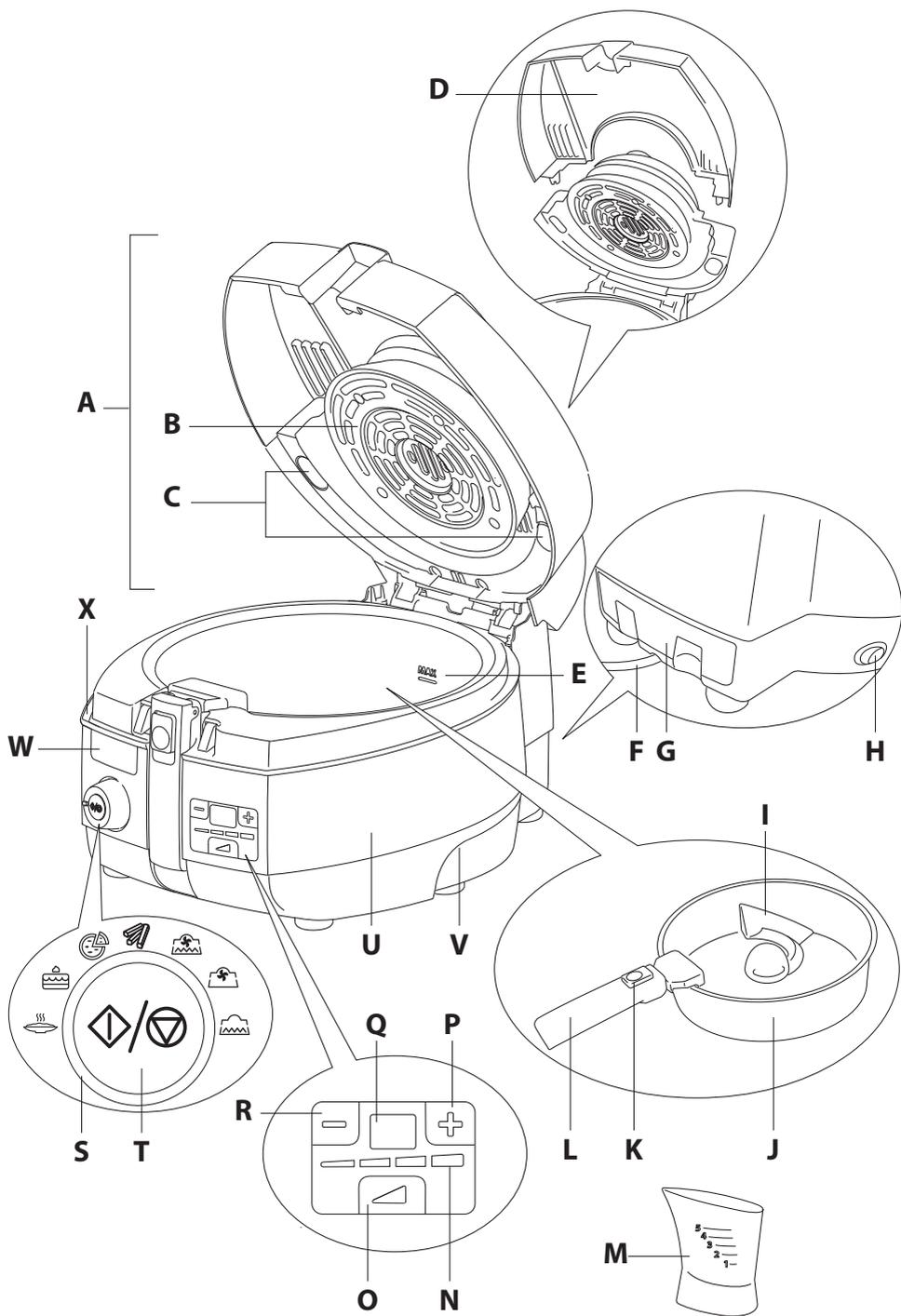


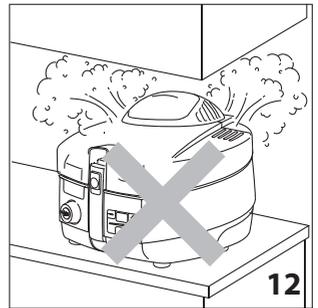
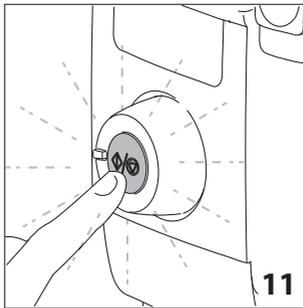
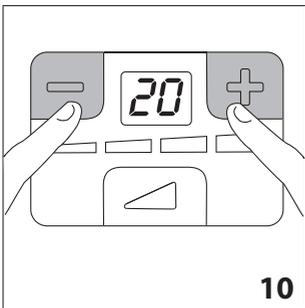
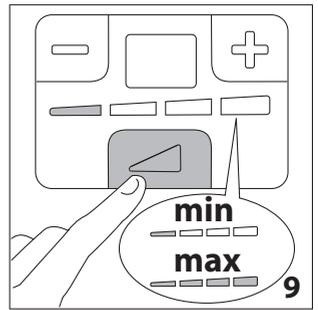
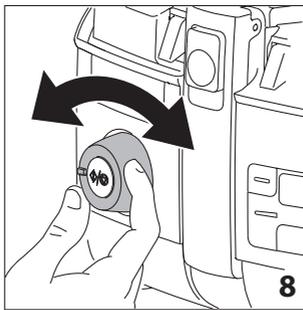
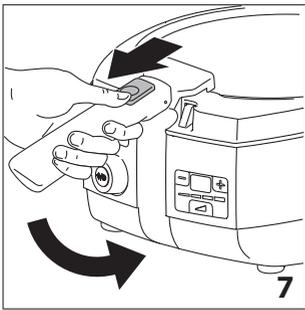
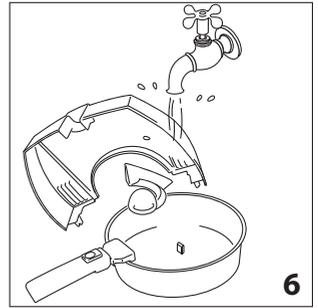
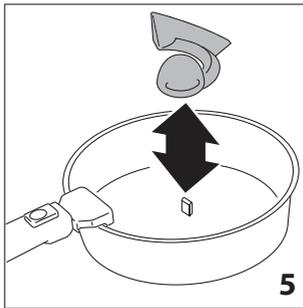
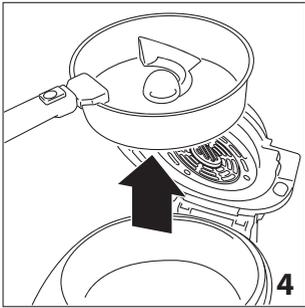
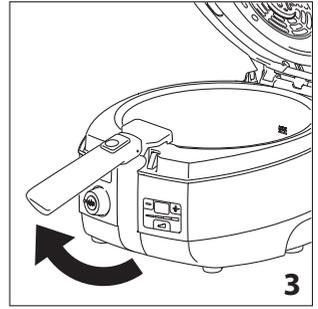
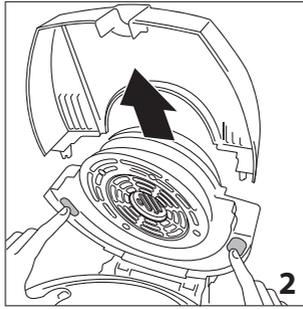
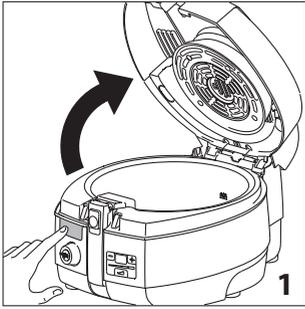
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique de façon à prévenir tout risque.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Quand l'appareil est en marche, la température des surfaces externes accessibles et du couvercle peut être très élevée. Utiliser systématiquement les poignées et les touches de contrôle. Le cas échéant, utiliser des gants.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées pouvant provoquer des brûlures.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants d'un âge inférieur à 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans l'expérience ou les connaissances nécessaires, pourvu qu'ils soient sous surveillance ou après que ces personnes aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. Surveiller les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par les enfants de moins de 8 ans et sans surveillance. Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation loin de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne pas préchauffer l'appareil à vide.
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil nous conseillons de ne pas l'utiliser à vide.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans: locaux cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres milieux de travail, agritourismes, hôtels, motels et autres structures de réception, chambres à louer.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.



Danger!

Le non-respect de ces consignes de sécurité peut être la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.

- Vérifier, avant l'utilisation, que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Brancher l'appareil exclusivement à une prise de courant ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace. Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette mesure de prévention des accidents.



Risque de brûlures!

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de brûlures même graves.

- Pendant le fonctionnement l'appareil est chaud. NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL À LA PORTÉE DES ENFANTS.
- Déplacer l'appareil en utilisant les poignées prévues à cet effet. Ne jamais utiliser la poignée de la cuve pour déplacer l'appareil.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la surface sur laquelle est posé l'appareil afin d'éviter qu'il ne puisse être facilement tiré par un enfant ou gêner l'utilisateur.
- Faire attention à la vapeur bouillante qui pourrait sortir des fentes.



Attention!

Le non-respect des avertissements pourrait être la cause de

lésions ou de dommages à l'appareil.

- Positionner l'appareil loin des sources de chaleur.
- La cuve s'enclenche automatiquement à l'axe central. Par conséquent, pour éviter les ruptures, ne pas le tourner pour trouver la bonne position.
- Ne jamais rien introduire dans les fentes d'aération. Ne jamais les obstruer.
- Ne pas verser de liquides dans la cuve au-dessus du niveau MAXI (E).
- Ne pas verser de quantités d'huile supérieures au niveau maximum du doseur d'huile (niveau 5) dans la cuve.

i **Nota Bene:**

Ce symbole donne des informations et des conseils importants pour l'utilisateur.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlever tout le papier contenu à l'intérieur tels que cartons de protection, manuels, sachets en plastique, etc.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver soigneusement la cuve, la pale de brassage et le couvercle avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Sécher ensuite le tout avec soin et enlever l'éventuel résidu d'eau qui se dépose au fond de la cuve.
- Il est tout à fait normal que l'appareil émette une odeur de neuf à la première utilisation. Aérer la pièce.
- L'appareil doit être placé à une distance d'au moins 20 cm de la prise électrique à laquelle ce dernier sera branché.
- **Certains programmes de cuisson peuvent provoquer des sorties de vapeur du couvercle, pour cette raison nous conseillons de ne pas positionner l'appareil sous des étagères ou des meubles de cuisine (fig. 12).**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

dimensions (LxPxH): 395x325x290 mm

Poids: 5kg

Pour toute information supplémentaire, consultez la plaque signalétique fixée sur l'appareil.

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives.
- Directive européenne 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique et au Règlement européen 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.
- Règlement européen Stand-by 1275/2008.

ÉLIMINATION



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne pas jeter la machine avec les déchets domestiques mais la remettre à un centre officiel spécialisé dans le tri sélectif et le recyclage.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Couvercle
- B Grille de sortie de l'air chaud (aération)
- C Boutons de décrochage du hublot
- D Hublot extractible
- E Niveau maximum MAXI
- F Cordon d'alimentation
- G Récupérateur de condensation
- H Touche générale marche/arrêt
- I Pale de brassage
- J Cuve avec revêtement en céramique
- K Curseur de la poignée
- L Poignée de la cuve
- M Doseur d'huile (niveau de 1 à 5)
- N Barre lumineuse niveau de puissance
- O Touche niveau de puissance
- P Touche minuterie + (augmenter le temps)
- Q Afficheur
- R Touche minuterie - (diminuer le temps)
- S Manette de sélection des programmes de cuisson
- T Touche lumineuse marche/arrêt des programmes
- U Corps de l'appareil
- V Poignée pour soulever l'appareil
- W Bouton d'ouverture du couvercle
- X Canal de récupération de la condensation

PROGRAMMES DE CUISSON

Programmes automatiques: la sélection d'un de ces programmes visualise par défaut sur l'afficheur les temps de cuisson et les meilleurs niveaux de puissance.

Ces paramètres pourront quand même être modifiés selon les recettes ou les exigences personnelles.



SAUTÉ DE VIANDE / RISOTTO: ce programme est parfait pour cuisiner tout type de risotto et de sauté de viande.

Dans cette fonction la pale de brassage (I) commence à tourner après 3 minutes environ pour permettre aux aliments de rissoler uniformément (nous conseillons donc de bien les distribuer sur le fond de la cuve).

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur et le temps de cuisson sur 45 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les

touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie. La cuisson NE s'arrête PAS à l'ouverture du couvercle (A) et l'afficheur (Q) continuera à visualiser le temps de cuisson restant.



GÂTEAU: ce programme est parfait pour cuisiner tout type de gâteaux, muffins et biscuits.

Nous conseillons de beurrer et de fariner toujours la cuve (J) avant d'insérer un gâteau, alors que s'il s'agit d'aliments devant être retournés pendant la cuisson (brioches, biscuits) il faudra utiliser du papier de cuisson. Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 40 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie. Par rapport à un four traditionnel, ce programme de cuisson offre une économie d'énergie remarquable puisqu'il ne demande pas de pré-chauffage.

À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.



PIZZA: ce programme est parfait pour obtenir des pizzas croquantes comme dans la meilleure tradition italienne. Nous conseillons toujours de huiler le fond de la cuve (J) pour cuire les pizzas faites maison, alors que pour les pizzas surgelées il faudra utiliser du papier de cuisson.

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 30 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie.

À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.



POMMES DE TERRE: ce programme est particulièrement indiqué pour cuire tout type de pommes de terre, tant fraîches que surgelées, frites ou croquettes.

Dans cette fonction, la pale de brassage (I) commencera à tourner seulement après quelques minutes, pour éviter de casser les pommes de terre encore congelées.

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 32 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les

touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie. À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.

Programmes semi-automatiques: en sélectionnant un de ces programmes, l'afficheur visualise par défaut les temps de cuisson et les niveaux de puissance basiques qui seront modifiés selon les recettes ou les exigences personnelles.



FOUR: ce programme est parfait pour cuisiner d'excellentes fritures croquantes, pannées avant la cuisson (scampis, escalopes panées, croquettes, etc.).

IL est en outre indiqué pour cuire des rôtis, le poisson au four, le pain et les légumes grillés, avec ou sans pale de brassage.

Ce programme de cuisson offre une économie d'énergie remarquable puisqu'il ne demande pas de pré-chauffage.

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 60 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie. À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.



AIRGRILL: ce programme est indiqué pour cuire la viande, le poisson et les légumes grillés. Parfait pour terminer la cuisson des aliments devant d'abord être cuits au four puis gratinés.

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur  et le temps de cuisson sur 40 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie. À l'ouverture du couvercle (A) la cuisson et le temps programmé visualisés à l'écran (Q), s'interrompent et reprendront automatiquement à la fermeture du couvercle.



POËLE: Ce programme offre une cuisson comparable à celle à la poêle mais avec l'avantage de la pale de brassage qui mélange automatiquement les aliments; parfait pour les soupes, les confitures, les braisés, les sauces, les boissons à la fruit, la cuisson à l'eau des aliments et des rissoles pour boulettes de viande et de poisson.

Dans ce programme, le niveau de puissance est réglé par défaut sur et le temps de cuisson sur 45 minutes. IL EST tout de même possible de modifier le degré de cuisson en utilisant la touche du niveau de puissance (O) et le temps de cuisson en appuyant sur les touches minuterie + (P) et - (R) selon la recette choisie. La cuisson NE s'arrête PAS à l'ouverture du couvercle (A) et l'afficheur (Q) continuera à visualiser le temps de cuisson restant.

UTILISATION

Nota Bene: Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver soigneusement la cuve (J), la pale de brassage (I) et le hublot extractible (D) avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle neutre.

Procéder comme suit :

- Ouvrir le couvercle (A) en appuyant sur le bouton (W) (fig. 1).
- Décrocher le hublot extractible (D) en appuyant sur les deux boutons (C) (fig. 2).
- Soulever la poignée de la cuve (L) jusqu'au clic (fig. 3).
- Extraire la cuve (J) en le tirant vers le haut (fig. 4).
- Extraire la pale de brassage (I) de son emplacement (fig. 5).
- Laver la cuve (J), la pale de brassage (I) et le hublot extractible (D) (fig. 6).
- Sécher ensuite le tout avec soin et enlever l'éventuel résidu d'eau qui se dépose au fond de la cuve (J).
- Réinsérer la cuve (J) à l'intérieur de l'appareil (U) en la positionnant correctement.
- Baisser la poignée de la cuve (L) en agissant sur le curseur (K) (fig. 7).
- **Si la recette le prévoit**, fixer la pale de brassage (I) dans son emplacement (l'axe positionné au fond de la cuve) (fig. 5).
- Verser les ingrédients à cuire à l'intérieur de la cuve (J) en respectant les doses indiquées dans le tableau de cuisson/livre de recettes.
- Ajouter l'huile (si celle-ci est prévue dans la cuisson souhaitée) en s'aidant du doseur (M) et en respectant les doses indiquées dans le tableau de cuisson/livre de recettes.
- Fermer le couvercle (A).
- Insérer la fiche de l'appareil dans la prise de courant.
- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche générale marche/arrêt (H).
- Tourner la manette de sélection des programmes de cuisson (S) dans la position souhaitée (fig. 8) (voir tableaux de cuisson/livre de recettes).
- Régler le degré de cuisson souhaité en appuyant sur la

touche de niveau de puissance (O) (fig. 9) (voir tableaux de cuisson/livre de recettes).

- Régler le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches de la minuterie + (P) et - (R) (fig. 10). L'afficheur (Q) indiquera les minutes programmées.
- Appuyer sur la touche marche/arrêt des programmes (T) qui s'éclairera (fig. 11).
- Le processus de cuisson commence.
- L'appareil indiquera la fin du temps de cuisson avec deux séries de "bips" espacées. Pour arrêter le signal sonore il suffit d'appuyer sur la touche marche/arrêt des programmes (T).
- Éteindre l'appareil en appuyant sur la touche générale marche/arrêt (H).
- Ouvrir le couvercle (A) et extraire la cuve (J) avec les aliments cuits.
- Laisser le couvercle (A) ouvert pour faire refroidir plus rapidement l'appareil.

Nota Bene: Pour certains programmes, afin de garantir un excellent résultat, la pale de brassage (I) commence à tourner quelques minutes après le lancement de la cuisson.

Nota Bene: Le couvercle (A) peut être ouvert pendant le processus de cuisson pour ajouter des ingrédients ou pour contrôler le niveau de cuisson. L'afficheur clignote, l'aération s'arrête momentanément et reprend à la fermeture du couvercle. Pour les fonctions sans aération, la cuisson ne s'intrompt pas.

Nota Bene: Avec la touche de marche/arrêt des programmes (T) activée, l'enlèvement de la cuve implique l'arrêt de l'appareil qui reprendra à fonctionner dès qu'elle sera replacée.

Nota Bene: Pour réinitialiser l'appareil, maintenir la touche marche/arrêt des programmes (T) appuyée pendant au moins 2 secondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Danger! Avant toute opération de nettoyage, enlever toujours la fiche de la prise de courant et laisser suffisamment refroidir l'appareil. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne pas le passer sous l'eau du robinet. L'eau, en s'infiltrant, engendrerait des risques d'électrocution.

- Laver soigneusement la cuve (J), la pale de brassage (I) et le hublot (D) avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle neutre. La cuve peut être lavée en lave-vaisselle mais des lavages trop fréquents peuvent réduire les propriétés du revêtement en céramique.
- Nettoyer la grille de sortie de l'air chaud (B) sans la démonter.

- Contrôler et vider régulièrement le récupérateur de condensation (G) surtout en présence de quantité de vapeur élevée.



Nota Bene: Pour nettoyer la cuve (J) ne pas utiliser d'objets/détergents abrasifs mais seulement un chiffon doux et un liquide vaisselle neutre.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause/solution
La machine ne chauffe pas	Le dispositif de sécurité thermique est intervenu. S'adresser au SAV (le dispositif doit être remplacé)
La cuve est mal positionnée et l'appareil ne fonctionne pas	Positionner correctement la cuve
Le couvercle est mal fermé et l'appareil ne fonctionne pas	Fermer correctement le couvercle
La pale de brassage (E) ne tourne pas	Attendre quelques minutes après le lancement de la cuisson
L'afficheur indique <i>E1</i> et émet 3 séries de "bips" espacées	Éteindre l'appareil, laisser refroidir et vérifier que ce dernier n'ait pas été mis en marche à vide. Si l'anomalie persiste, contacter le SAV.
L'afficheur indique <i>E3</i> et émet 5 séries de "bips" espacées	Éteindre l'appareil, laisser refroidir et vérifier que ce dernier n'ait pas été mis en marche à vide. Si l'anomalie persiste, contacter le SAV.
L'afficheur indique <i>E5</i> et émet 7 séries de "bips" espacées	Contacteur le SAV.
L'afficheur indique <i>E8</i> et émet 7 séries de "bips" espacées	Contacteur le SAV.

TABLEAUX DE CUISSON

Pommes de terre

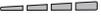
Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance
Pommes de terre standard 10x10	Fraîches	1700 g (*)	niveau 5	40-43	OUI		
		1500 g (*)	niveau 4	37-40	OUI		
		1250 g (*)	niveau 3	35-37	OUI		
		1000 g (*)	niveau 2	28-31	OUI		
		750 g (*)	niveau 1	23-26	OUI		
	Surgelées	1500 g	sans	32-34	OUI		
		1250 g	sans	30-32	OUI		
		1000 g	sans	28-30	OUI		
		750 g	sans	26-28	OUI		
		500 g	sans	24-26	OUI		
Pommes de terre au four	Fraîches	1700 g	niveau 3	40-43	OUI		
Quarts de pommes de terre	Surgelées	1000 g	sans	30-32	OUI		
Pommes de terre nouvelles	Surgelées	1200 g	sans	35-40	OUI		
Coquettes pour four	Surgelées	750 g	sans	20-25	OUI		

(*) à éplucher

Premiers plats

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance
Risotto	Frais	480 g	niveau 5	15-18	OUI		
Sauce bolognaise	Frais	1000 g	niveau 5	60-65	OUI		
Paella	Surgelée	600 g	sans	13-15	OUI		
Cannelloni	Frais	1500 g	sans	40-45	NON		

Viande - poulet

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance	Conseils
Pépites de poulet	Surgelées	750 g	sans	15-18	OUI			-
Cuisses de poulet au four	Fraîches	1000 g	sans	45-50	NON			remuer 2/3 fois
Cuisses de poulet en sauce	Frais	1000 g	sans	70-80	NON			remuer 2/3 fois
Blanquette de veau	Frais	600 g	niveau 2	30-35	OUI			-
Côtes de veau	Fraîches	3 pièces	sans	20-25	NON			remuer après 15 minutes
Rôti	Frais	1000 g	sans	80-90	NON			remuer 2/3 fois
Brochettes	Frais	800 g	sans	20-25	NON			remuer 2/3 fois
Steaks hachés	Frais	4 pièces	sans	15-20	NON			remuer après 15 minutes
Boulettes	Fraîches	450 g	sans	25-28	OUI			-

Poisson - crustacés

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance
Bâtonnets de poisson	Surgelés	18 pièces	sans	20-23	NON		
Darne de saumon	Frais	400 g	sans	20-25	NON		
Darne de saumon	Frais	350 g	sans	20-25	NON		
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	4 pièces	sans	15-17	NON		
Petites seiches	Fraîches	8 pièces	niveau 1	15-20	NON		
Crevettes royales	Fraîches	600 g	niveau 1	13-18	OUI		
Gambas	Frais	800 g	niveau 1	15-20	OUI		

Légumes

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance
Courgettes	Fraîches	800 g	niveau 5	25-30	OUI		
Aubergines	Fraîches	1000 g	niveau 3	25-30	OUI		
Champignons	Frais	1000 g	niveau 5	20-25	OUI		
Artichauts	Surgelés	800 g	niveau 3	35-40	OUI		

Snacks

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance	Conseils
Pizza	Fraîche	300 g	niveau 1	30	NON			huiler le plat et tourner de 180° après 20 minutes
	Surgelée	450 g	sans	20-25	NON			tourner de 180° après 15 minutes
Tourte	Fraîche	600 g	sans	20-23	NON			utiliser du papier de cuisson et tourner de 180° après 15 minutes
	Surgelée	700 g	sans	45-50	NON			utiliser du papier de cuisson et tourner de 180° après 30 minutes
Mini pizzas	Surgelées	14 pièces	sans	20-25	NON			utiliser du papier de cuisson
Biscuits salés	Surgelés	14 pièces	sans	20-25	NON			utiliser du papier de cuisson
Oignons frits	Surgelés	12/15 pièces	sans	10-15	NON			les répartir uniformément sur le fond de la cuve

Dessert

Recette	Type	Quantité	Huile	Temps de cuisson (min)	Pale de brassage	Programme de cuisson	Niveau de puissance	Conseils
Tarte	Fraîche	700 g	sans	45-50	NON			-
Brioche	Surgelées	4 pièces	sans	25-30	NON			utiliser du papier de cuisson et tourner de 180° après 12/13 minutes
Biscuits	Frais	8 pièces	sans	12-15	NON			utiliser du papier de cuisson et tourner de 180° après 15 minutes
Strudel	Frais	400 g	sans	20-25	NON			-

