



MARQUE: 89@CB; < =

REFERENCE: 9C' &\* \$&"G

CODIC: (\$(\*' +(



De'Longhi Appliances  
via Seitz, 47  
31100 Treviso Italia

Istruzioni per l'uso  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzingen

FORNO ELETTRICO  
ELECTRIC OVEN  
FOUR ÉLECTRIQUE  
ELEKTROBACKOFEN  
ELEKTRISCHE OVEN



Instrucciones para el uso  
Instruções de utilização  
Οδηγίες χρήσης  
Инструкции по эксплуатации  
Kullanım talimatları

HORNO ELÉCTRICO  
FORNO ELÉCTRICO  
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ  
ELEKTRİKLİ FIRIN

# 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

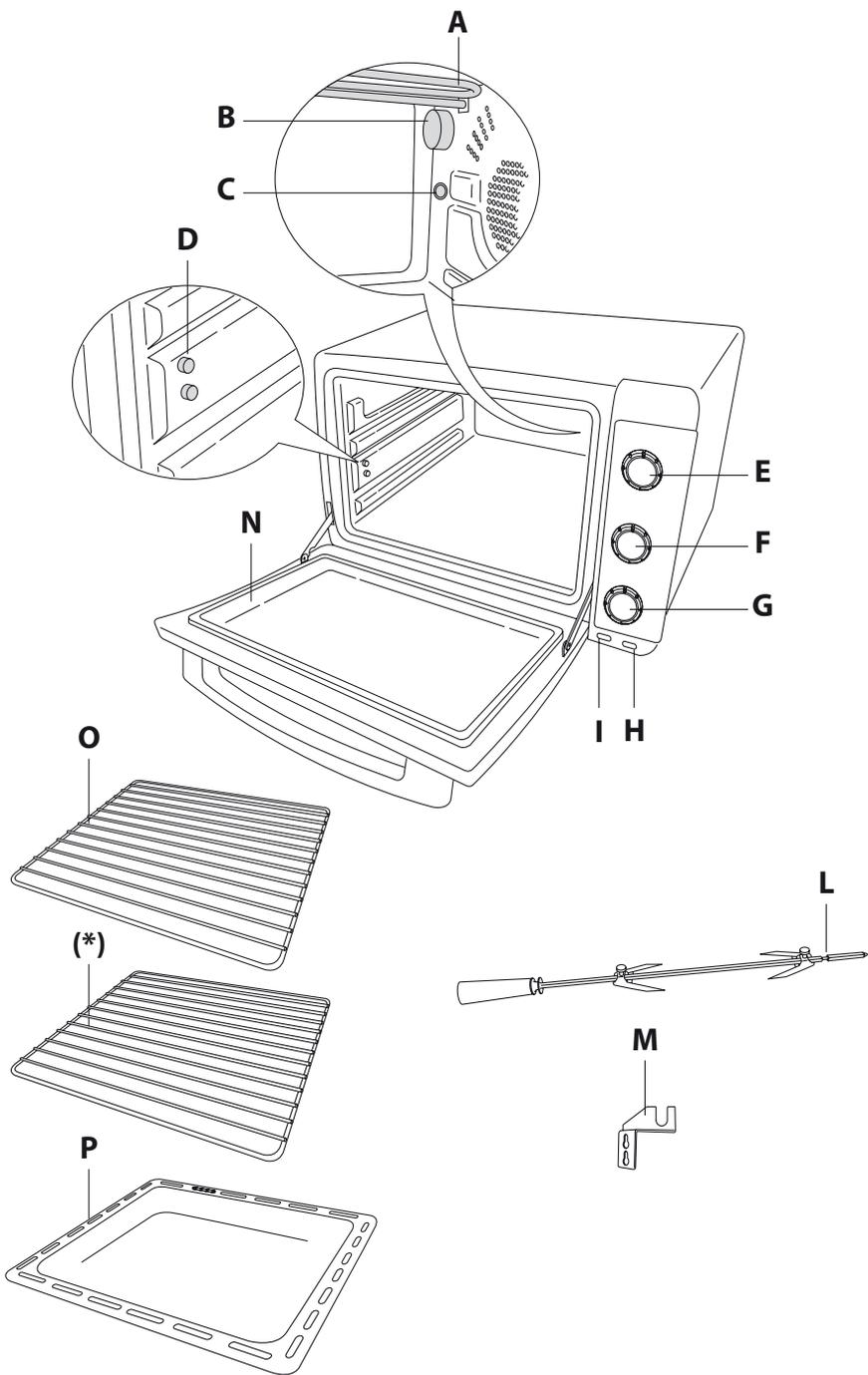


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

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.



## Description appareil

- A Résistance supérieure
- B Éclairage interne (seulement sur certains modèles)
- C Logement pour tournebroche (seulement sur certains modèles)
- D Crochets de support de la broche (seulement sur certains modèles)
- E Bouton thermostat
- F Bouton minuterie
- G Bouton Sélecteur fonctions
- H Voyant vert °C
- I Voyant rouge MARCHÉ
- L Broche (seulement sur certains modèles)
- M Support de broche (seulement sur certains modèles)
- N Porte en verre
- O Grille - (\*) seulement sur certains modèles
- P Lèche-frite

## Caractéristiques techniques

Tension: 220-240 V ~ 50/60Hz max 16A  
 Puissance absorbée: 2000 W o 2200 W  
 Dimensions LxHxP: 530 x 340 x 450  
 Poids: 14,5 kg

## Fonctions



FONCTION TOURNEBROCHE idéale pour les cuisson à la broche *(seulement sur certains modèles)*



FONCTION GRATIN idéale pour gratiner les aliments *(seulement sur certains modèles)*



FONCTION GRILL idéale pour griller les aliments



FONCTION FOUR TRADITIONNEL idéale pour toutes les cuissons traditionnelles



FONCTION DÉCONGÉLATION idéale pour décongeler tous les produits *(seulement sur certains modèles)*



HEAT CONVECTION idéale pour une cuisson plus rapide et homogène *(seulement sur certains modèles)*



FONCTION VENTILÉE idéale pour une cuisson plus homogène *(seulement sur certains modèles)*

## Voyants lumineux

ON

le voyant rouge ON s'allume lorsque le four est allumé

°C

le voyant vert °C s'allume lorsque le four atteint la température définie

## Lire soigneusement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce mode d'emploi

### Nota Bene:

Ce symbole souligne des conseils et des informations importantes pour l'utilisateur.

- Avant la première utilisation, retirez tous les papiers, cartons de protection, livrets, sacs en plastique etc qui se trouvent dans le four.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide, thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de neuf et éventuellement la fumée due aux graisses de protection appliquées sur les résistances avant le transport. Pendant cette opération, aérez la pièce.
- Lavez soigneusement tous les accessoires avant l'utilisation.

### Attention !

Le non-respect peut être ou est la cause de blessures ou de dommages pour l'appareil.

- Ce four est destiné à la cuisson des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour un autre usage et il ne doit en aucun cas être modifié ni transformé.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez que la porte n'est pas endommagée. La porte est en verre, elle est donc fragile. Il est conseillé de la faire remplacer si elle est ébréchée, fêlée ou rayée. Pendant l'utilisation, le nettoyage et les déplacements de l'appareil, évitez de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.
- Posez l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur de 85 cm au moins, hors de la portée des enfants.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - Son cordon d'alimentation est défectueux
  - L'appareil est tombé ou s'il présente des dégâts visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Le cas échéant, afin d'éviter tout risque, faites-le vérifier par le Centre de Service Après-vente le plus proche.

- N'installez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne mettez jamais de papier, carton ou plastique dans le four et ne posez jamais rien dessus (ustensiles, grilles ou autres objets).
- N'introduisez rien dans les bouches de ventilation. Veillez à ne pas les obstruer.
- Ce four n'est pas conçu pour être encastré.
- Une fois la porte ouverte, n'y appuyez jamais des objets lourds, des casseroles ou récipients brûlants.

Ne tirez pas la poignée vers le bas.

- La responsabilité du fabricant ne sera pas engagée en cas d'usage professionnel, non approprié ou non conforme au mode d'emploi, et la garantie sera annulée.
  - Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.
- Il n'est pas conçu pour travailler dans des les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnement professionnels, dans les gîtes ruraux, hôtels, motels et autres structures d'accueil, les meublés ou chambres d'hôtes.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
  - Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie ou d'un système de commande à distance séparés.
  - L'appareil doit être installé dos au mur.
  - Évitez de nettoyer le moule de pétrissage avec des objets métalliques pointus ou coupants.
  - Éteignez toujours l'appareil en plaçant la minuterie sur « 0 » et débranchez la fiche de la prise après utilisation et avant tout nettoyage.

### **Danger Brûlures !**

Risque de brûlures.

- **Quand l'appareil est en marche, la température de la porte et la carrosserie peut être très élevée. Ne touchez que les boutons, les poignées et les touches. Ne touchez jamais les parties métalliques ni la vitre du four. Utilisez des gants isolants si nécessaire.**
- **Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures.**
- Ne rangez jamais de produits inflammables à proximité du four ni sous le meuble sur lequel il est posé.
- Ne faites jamais marcher l'appareil sous un meuble suspendu ou une étagère, ni à proximité de matières in-

flammables (tentures, rideaux, etc.)

- **Si les aliments ou d'autres pièces du four prennent feu, n'essayez surtout pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Laissez la porte fermée, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.**

### **Danger !**

Le non-respect peut être ou est la cause de blessures par décharge électrique avec danger de mort.

- **Avant de brancher l'appareil, vérifiez que :**
  - **La tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.**
  - **La prise de courant peut supporter 16 A et qu'elle est munie d'une mise à la terre.**
- Le fabricant décline toute responsabilité si l'installation n'est pas conforme aux normes de sécurité.**
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation et veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec les surfaces chaudes du four. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
  - Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que sa fiche est munie d'une mise à la terre et que la section du conducteur est au moins égale à celle du câble d'alimentation fourni avec l'appareil.
  - Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne plongez jamais le câble d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
  - Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un centre service agréé ou par un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque.
  - Pour votre sécurité personnelle, ne démontez jamais l'appareil vous-même ; adressez-vous toujours à un centre de service agréé.

### 

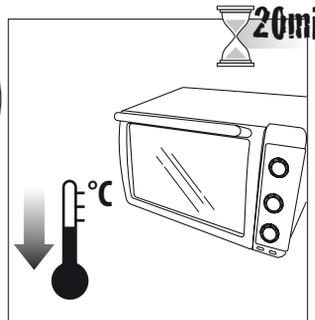
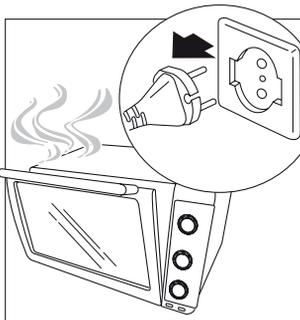
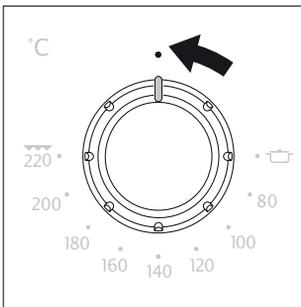
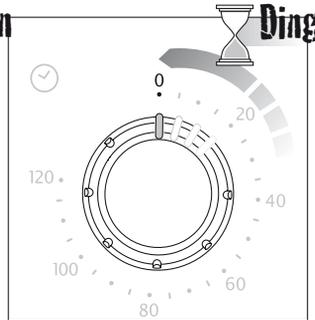
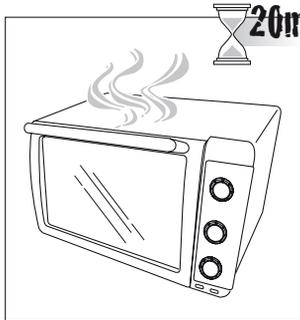
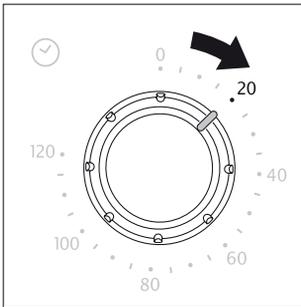
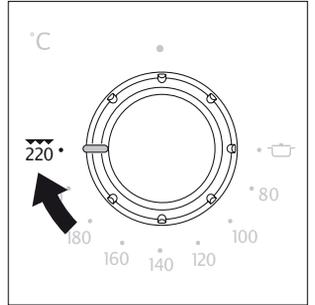
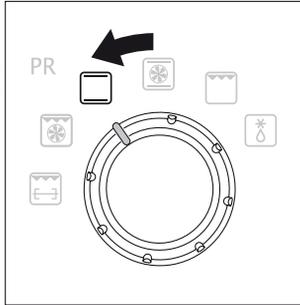
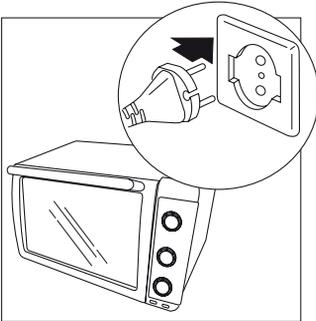
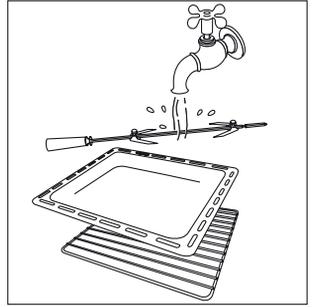
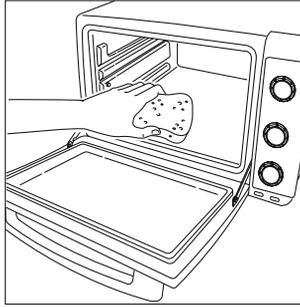
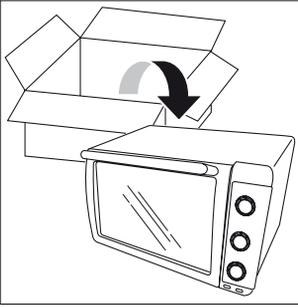
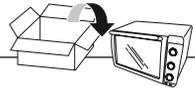
L'appareil est conforme aux directives CE suivantes :

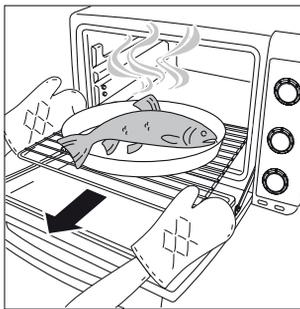
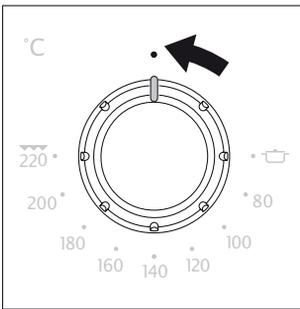
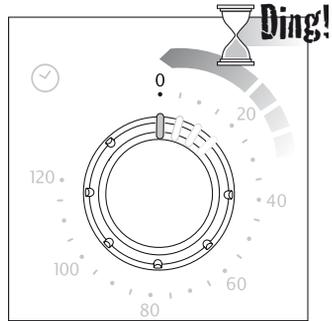
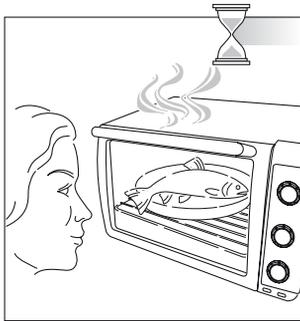
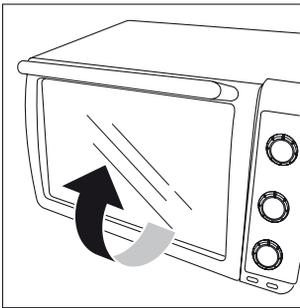
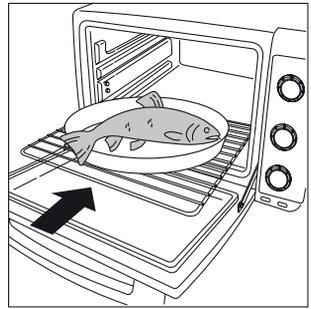
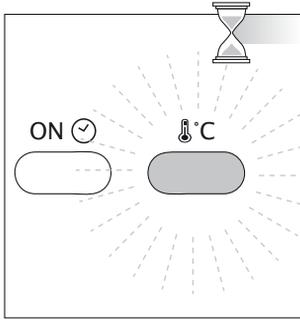
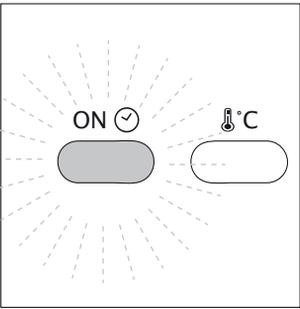
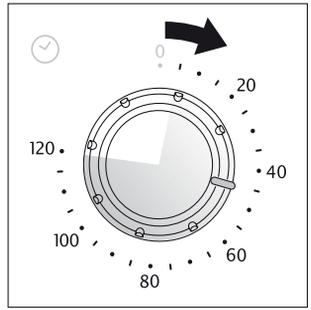
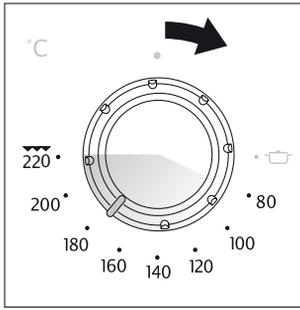
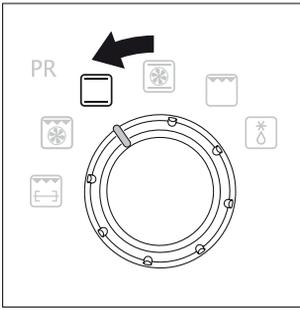
- Directive Basse Tension 2006/95/CE et ses modifications successives.
- Directive EMC 2004/108/CE et ses amendements.
- Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen (CE) N°1935/2004.

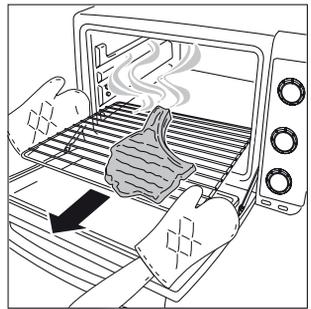
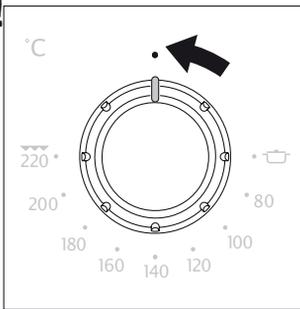
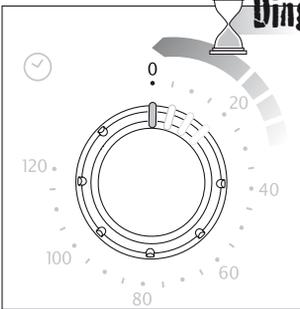
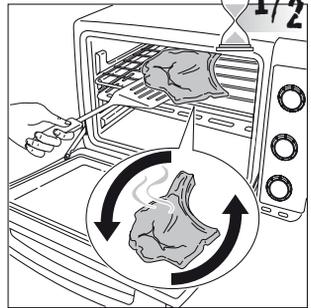
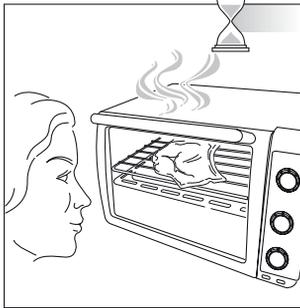
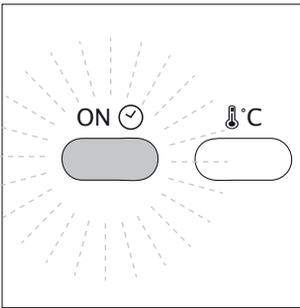
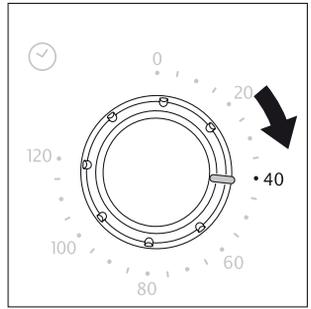
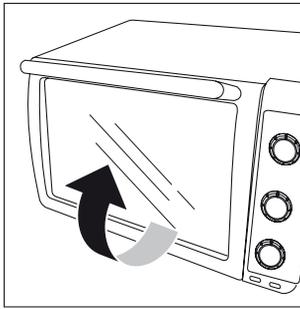
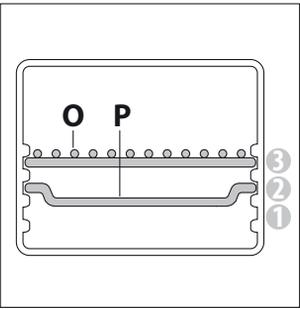
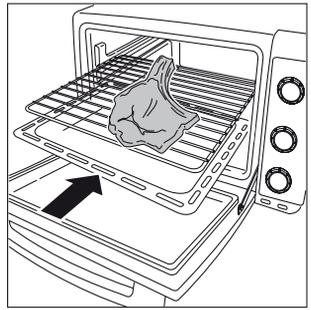
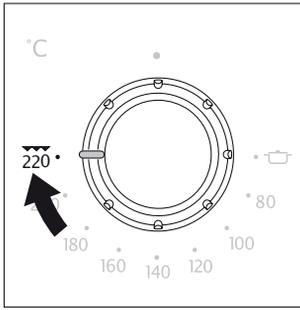
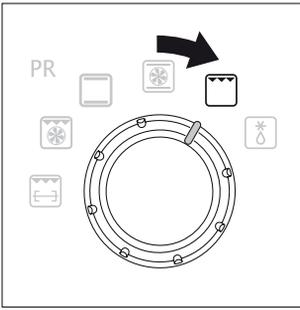


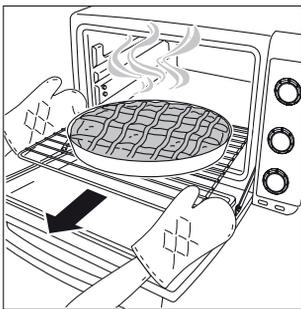
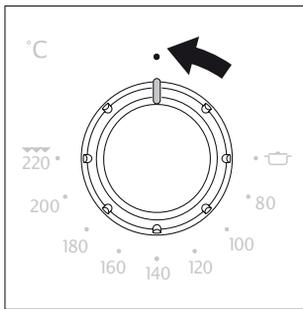
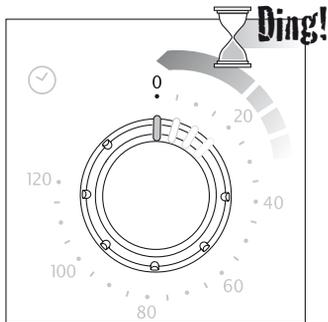
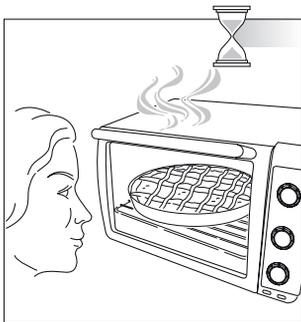
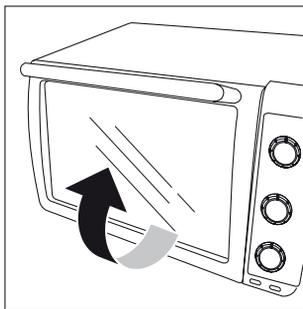
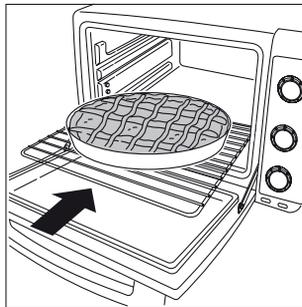
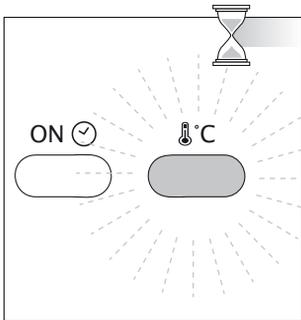
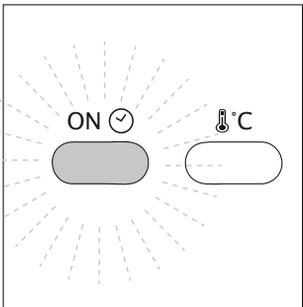
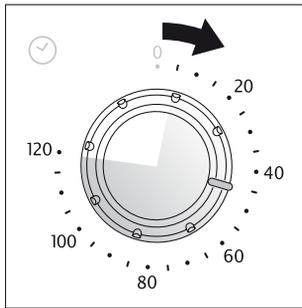
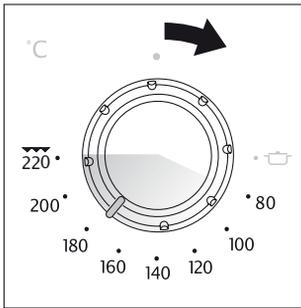
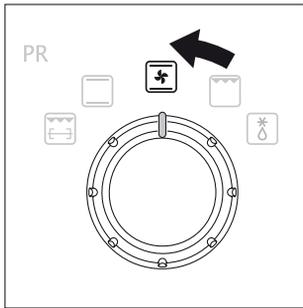
### **Mise au rebut**

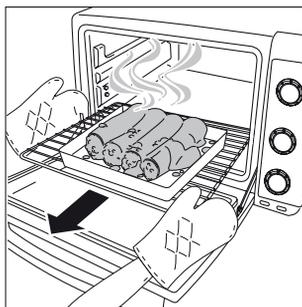
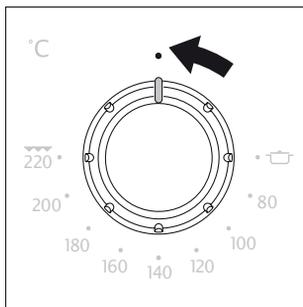
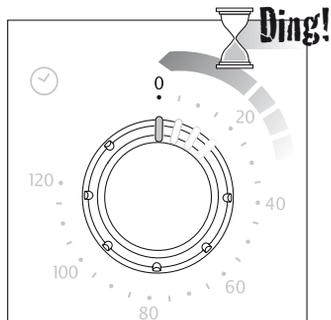
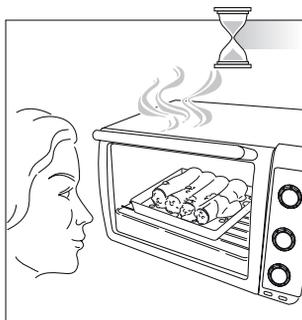
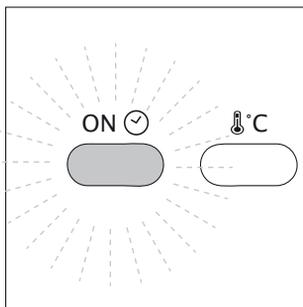
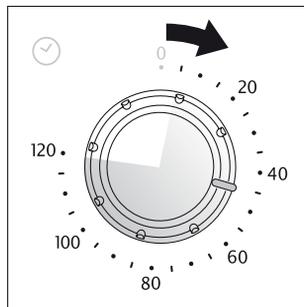
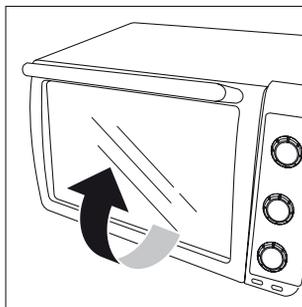
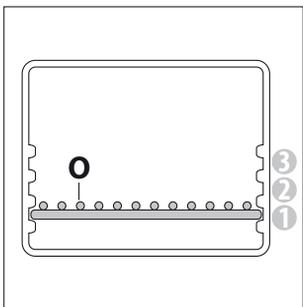
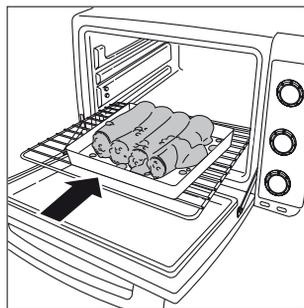
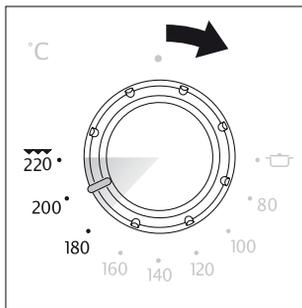
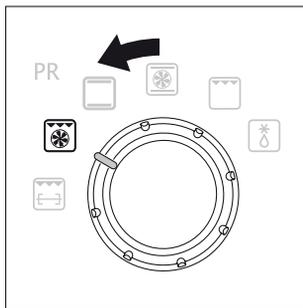
Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques, mais portez-le à un centre de collecte sélective agréé.

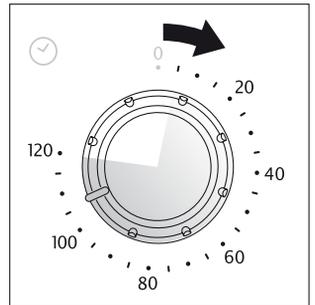
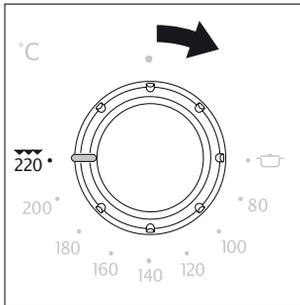
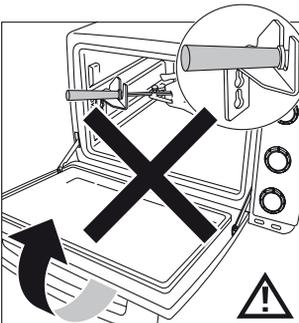
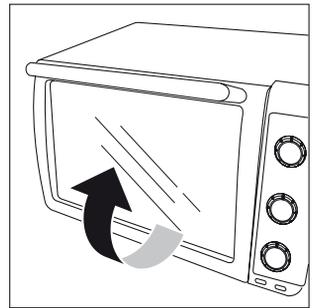
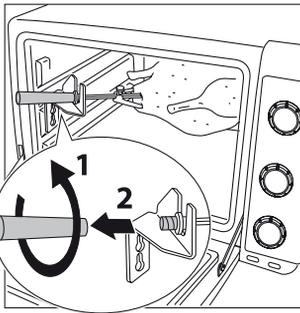
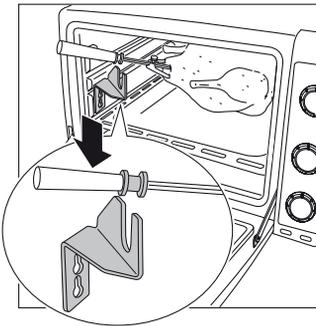
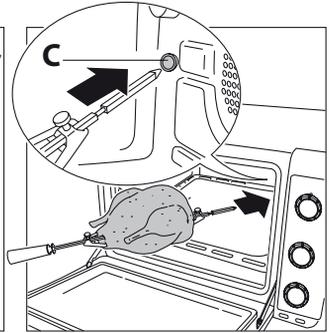
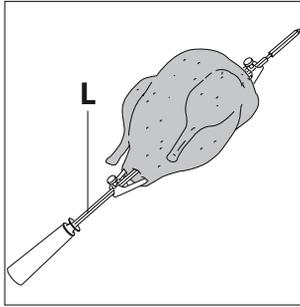
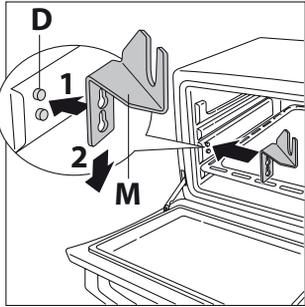
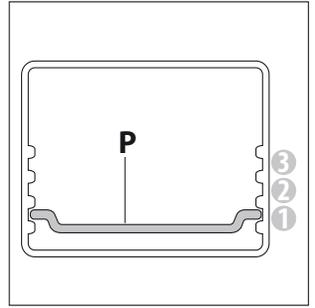
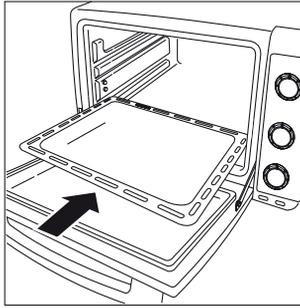
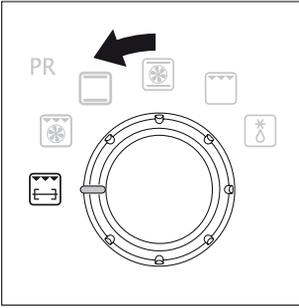






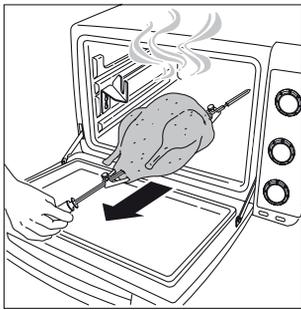
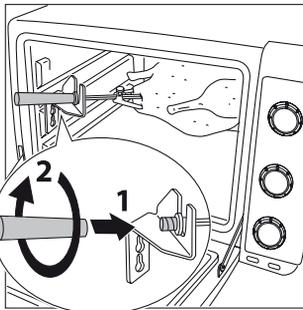
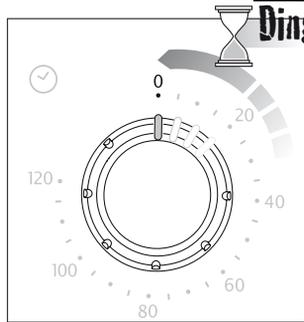
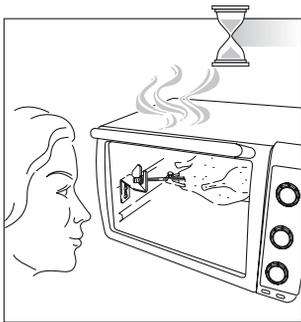
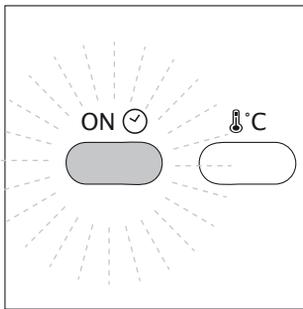


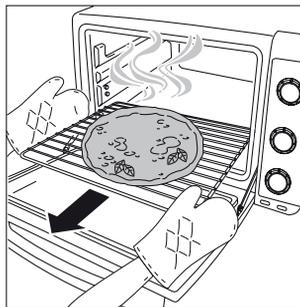
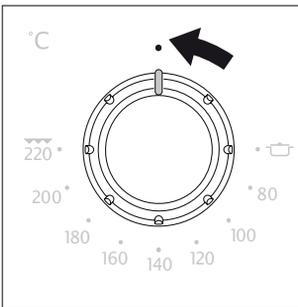
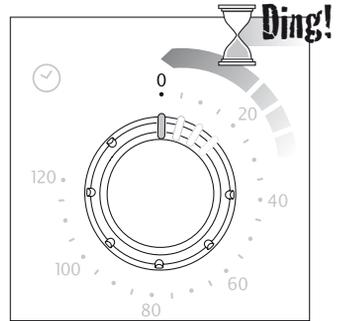
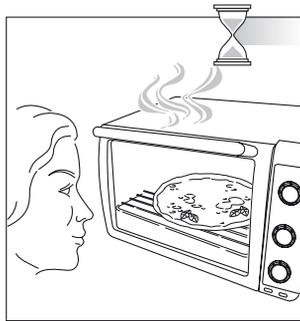
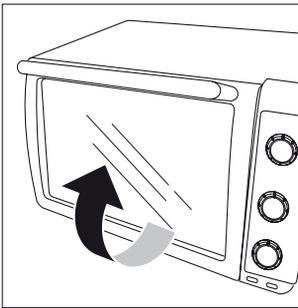
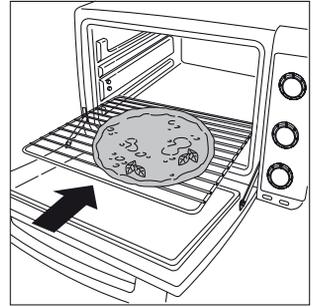
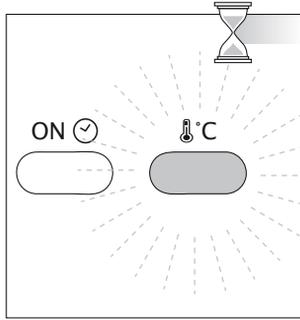
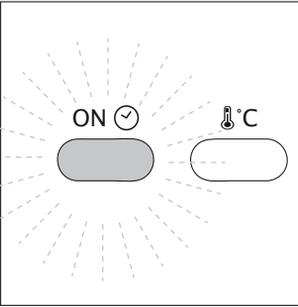
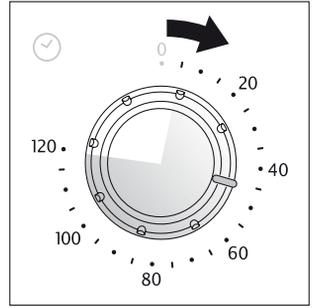
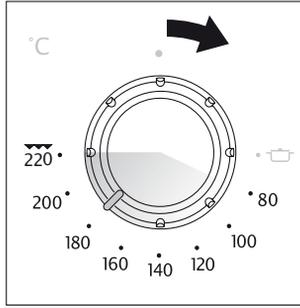
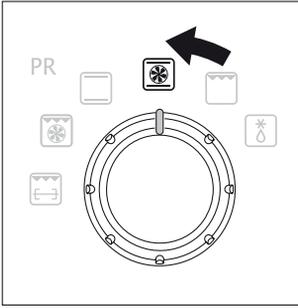


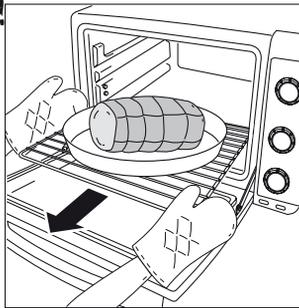
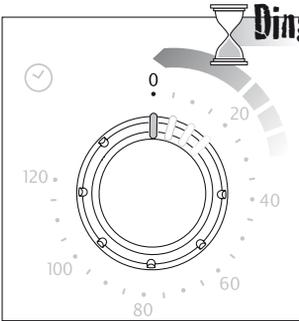
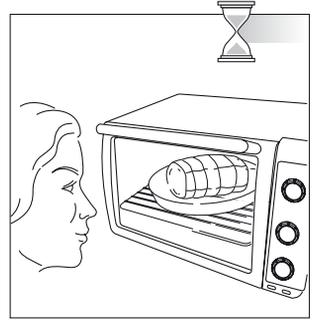
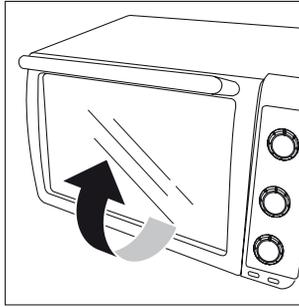
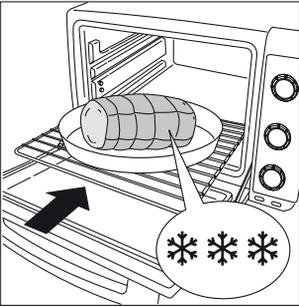
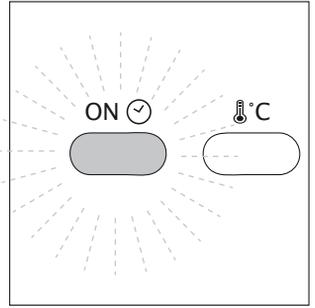
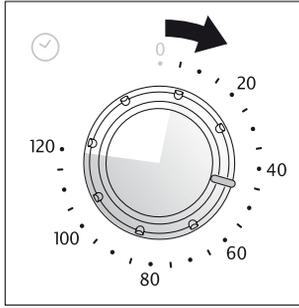
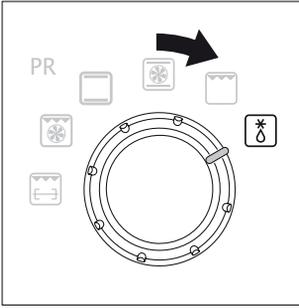


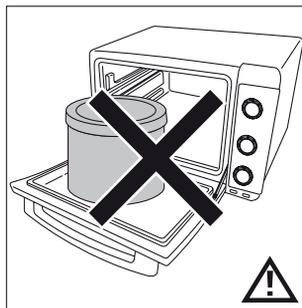
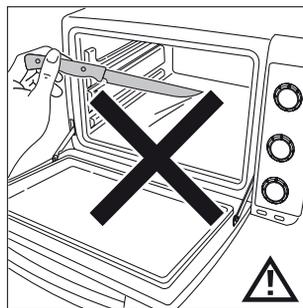
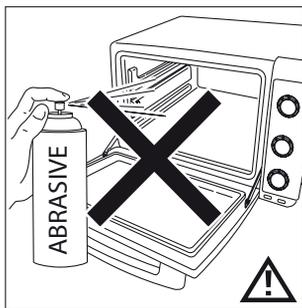
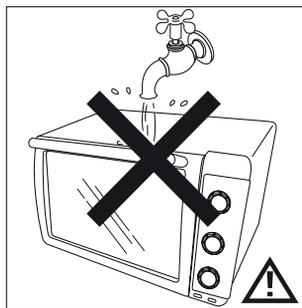
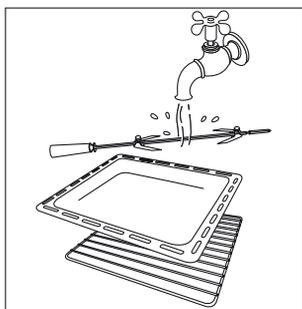
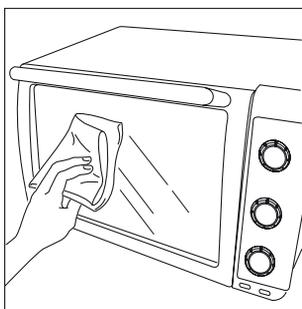
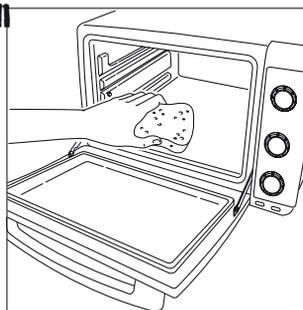
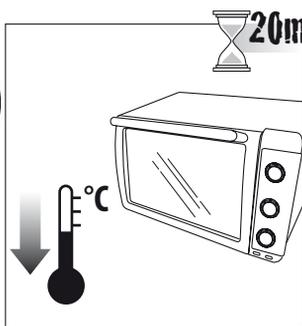
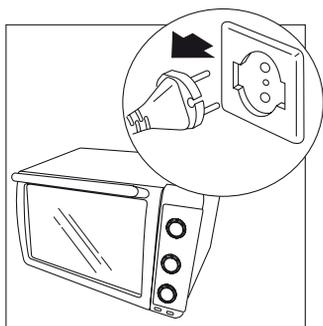


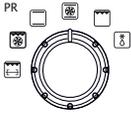
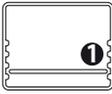
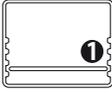
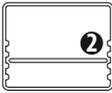
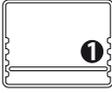
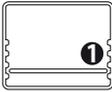
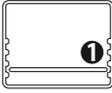
Ding!

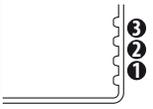
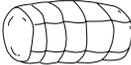
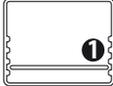
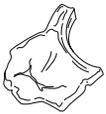
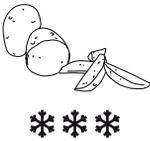
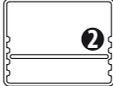


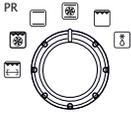
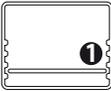
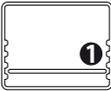
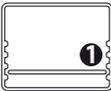






					
	700g		  	180 °C	45-50 min 30-35 min 37-42 min
	750g			200 °C	25-30 min
	450g		  	200 °C	20-22 min 15-17 min 18-20 min
	500g			180 °C	35-40 min
	1500g		 	180 °C 200 °C	35-40 min 30-35 min
	1300g		  	190 °C	100-105 min 80-85 min 90-95 min
	700g		  	190 °C	65-70 min 50-55 min 60-65 min

					
	1000g		  	190 °C	90-95 min 75-80 min 85-90 min
	1200g			180 °C	55-60 min
	1100g			220 °C	90-95 min
	1250g			220 °C	100-105 min
	750g			220 °C	25-30 min
	1000g			200 °C	25-30 min
	1000g		  	200 °C	65-70 min 45-50 min 60-65 min
	1000g		  	200 °C	55-60 min 45-50 min 50-55 min
	1000g			220 °C	15-20 min

					
	300g			180 °C	15-20 min
	6			180 °C	20-22 min
					13-15 min
					18-20 min
	850g			180 °C	40-45 min
					30-35 min
					35-40 min
	850g			180 °C	40-45 min
					30-35 min
					35-40 min
	900g			180 °C	35-40 min
					25-30 min
					30-35 min
	12			170 °C	20-25 min
	900g			160 °C	85-90 min