

**MARQUE: DELONGHI**

**REFERENCE: EO2431.BK**

**CODIC: 4317637**



**NOTICE**



Istruzioni per l'uso  
Instruction for use  
Mode d'emploi  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzingen  
Instrucciones para el uso  
Instruções de utilização  
Οδηγίες χρήσης  
Инструкции по эксплуатации  
Használati útmutató

FORNO ELETTRICO  
ELECTRIC OVEN  
FOUR ELECTRIQUE  
ELEKTROBACKOFEN  
ELEKTRISCHE OVEN  
HORNO ELECTRICO  
FORNO ELECTRICO  
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ  
VILLANYSÜTŐ



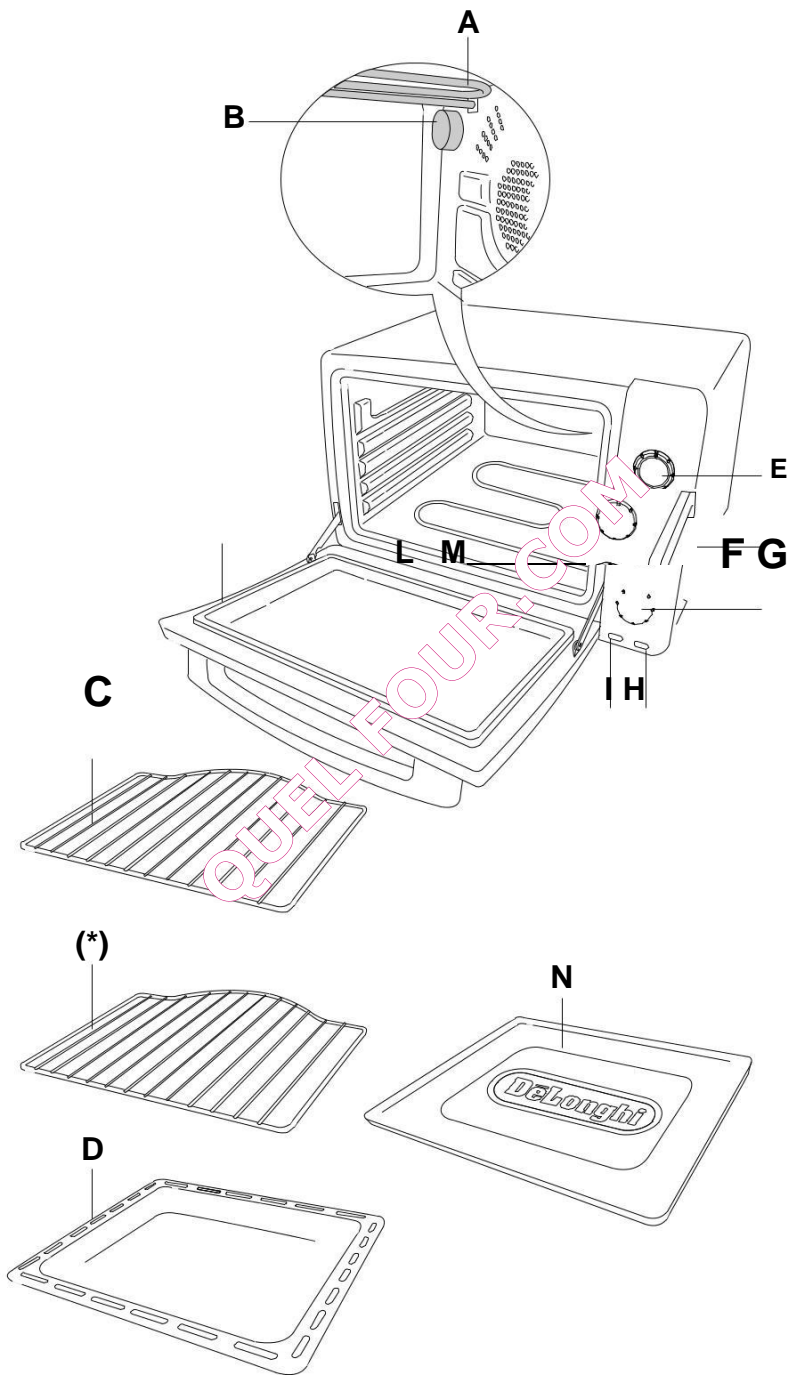
QUEL FOUR.COM

Návod k použití  
Návod na použitie  
Instrukcja obsługi  
Bruksanvisning  
Bruksanvisning  
Brugsanvisning  
Käyttöohjeet  
Upute za uporabu  
Navodila za uporabo  
Инструкции за употреба  
Instrucțiuni de utilizare  
Kullanım talimatları  
يادامنهاري ربر راک


ELEKTRICKÁ TROUBA  
ELEKTRICKA PEC  
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY  
ELEKTRISK OVN  
ELEKTRISK UGN  
ELEKTRISK OVN  
ΣΑΗΚΟΥΝΙ  
ELEKTRICNA PECNICA  
ELEKTRICNA PECICA  
ΕΛΕΚΤΡΙΧΕΣΚΑ ΦΟΥΡΝΑ  
CUPTOR ELECTRIC  
ELEKTRIKLI FIRIN  
رف ي قرب

ذرف ي ئاڤ رهك | تاميلعت مادختسلا

QUEL FOUR.COM



# description - consignes de sécurité

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








## Description appareil

- A Résistance supérieure
- B Éclairage interne (seulement sur certains modèles)
- C Grille – (\*) seulement sur certains modèles
- D Lèche-frite (seulement sur certains modèles)
- E Bouton thermostat
- F Bouton minuterie
- G Bouton Sélecteur fonctions
- H Voyant vert °C
- I Voyant rouge MARCHE
- L Porte en verre
- M Résistance inférieure
- N Ramasse-miettes


## Caractéristiques techniques

Tension : 220-240 V ~ 50/60 Hz max 16 A  
Puissance absorbée: 1800 W ou 2000 W  
Dimensioni LxHxP: 485 x 305 x 430  
Poids: 10 kg

## Fonctions

-  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*)
-  CHALEUR À CONVECTION idéale  
— pour une cuisson plus rapide et homogène (*seulement sur certains modèles*)
-  FONCTION CUISSON DELICATE idéale pour cuire le dessous des aliments
-  MAINTIEN AU CHAUD

## Voyants lumineux

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

## Consignes de sécurité

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

### **i** **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.
- L'appareil doit être placé à 20 cm au moins de la prise électrique sur laquelle il est branché.
- 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 peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités mentales, physiques et sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, pourvu qu'ils soient attentivement surveillés, qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité et qu'ils soient informés des dangers qu'il comporte.

QUEL FOUR.COM

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont constamment surveillés.

- **Ne laissez pas l'appareil et son cordon à la portée des enfants de moins de 8 ans.**

- 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 introduisez 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 cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnements 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 inflammables (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 la cause de blessures par dé-charge 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 ja-mais 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

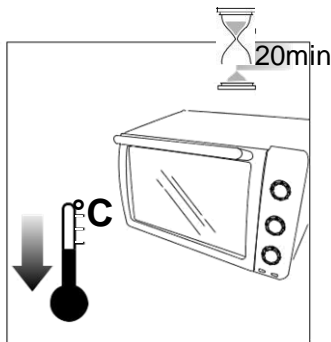
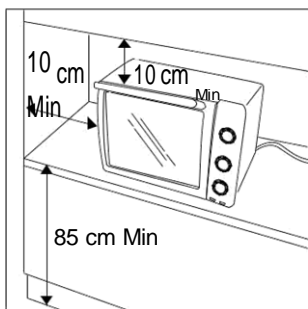
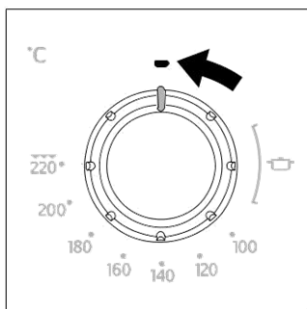
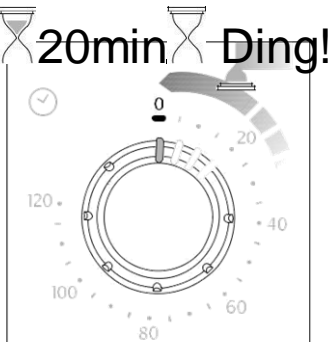
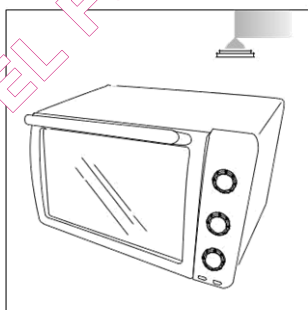
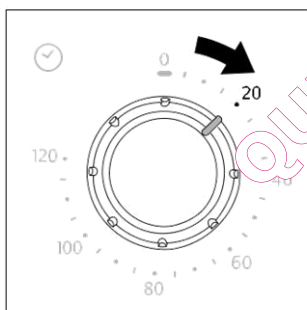
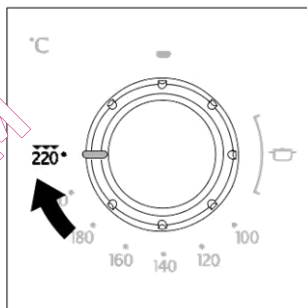
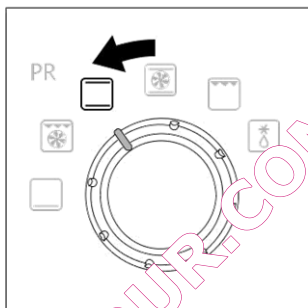
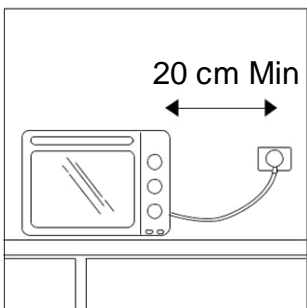
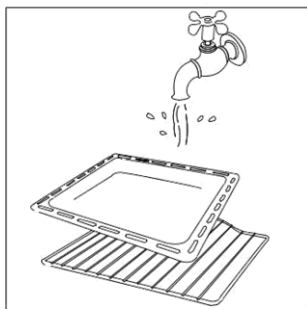
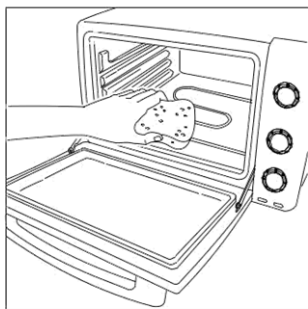
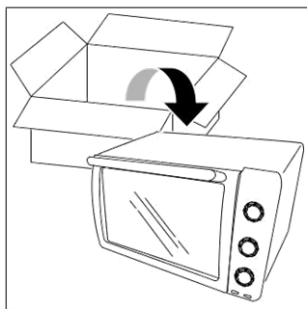
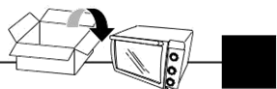
- Directive Basse Tension 2006/95/CE et ses modifications successives.
- Directive EMC 2004/108/CE et ses amendements.
- Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen (CE) N°1935/2004.

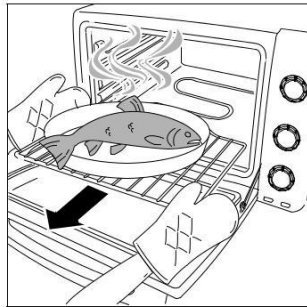
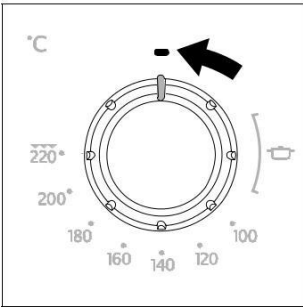
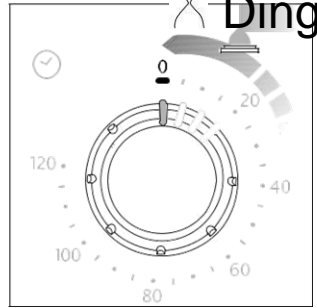
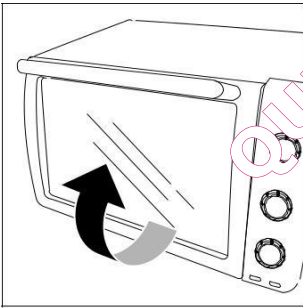
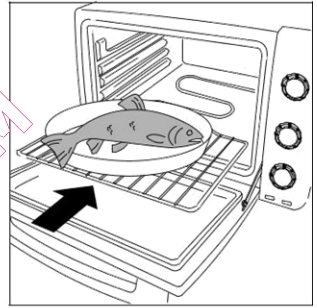
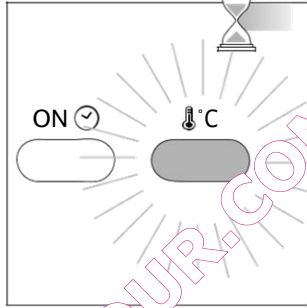
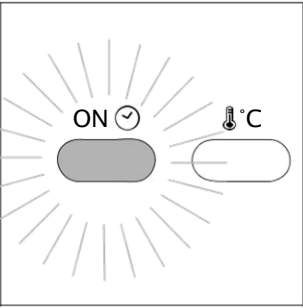
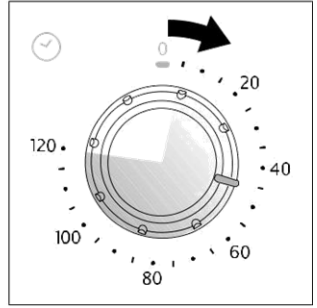
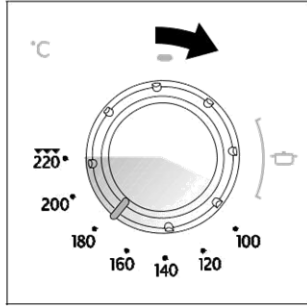
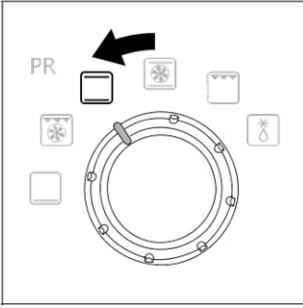
## Mise au rebut

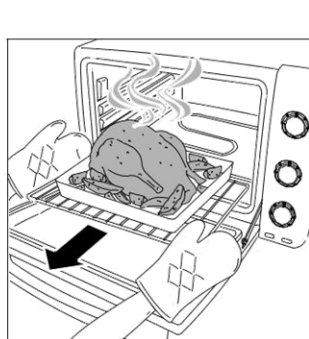
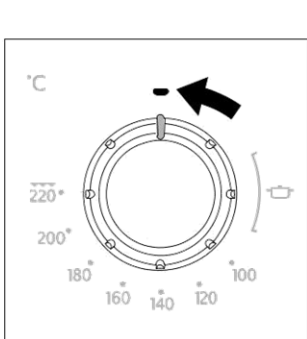
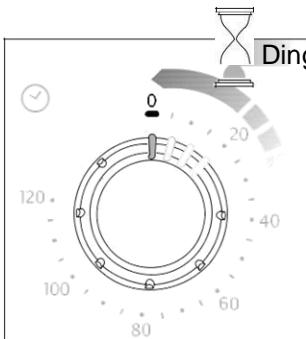
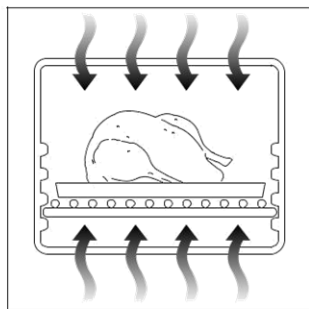
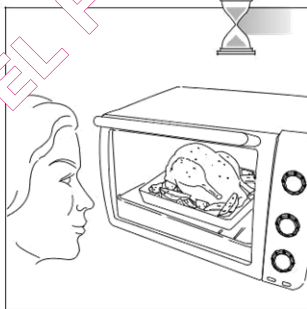
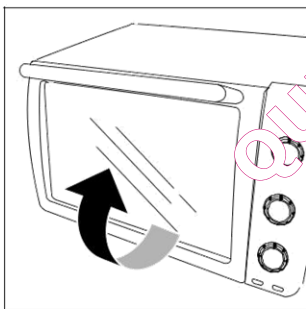
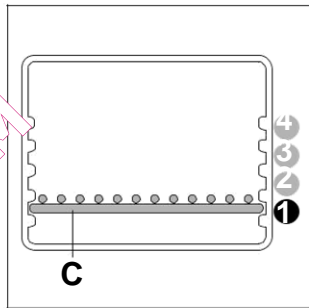
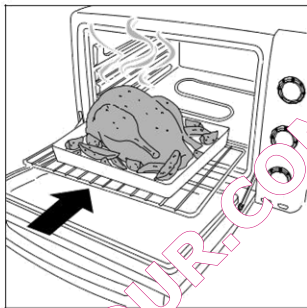
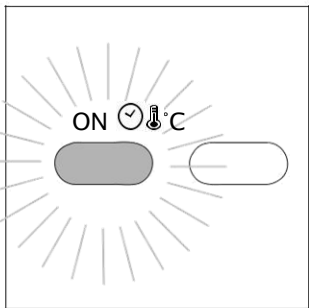
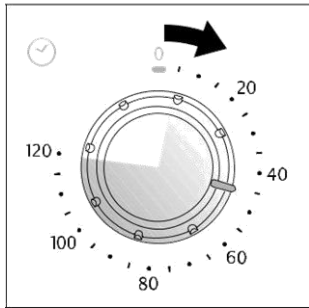
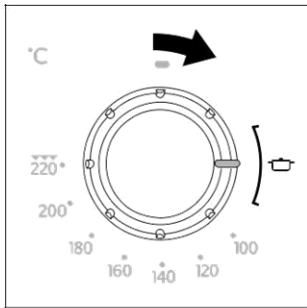
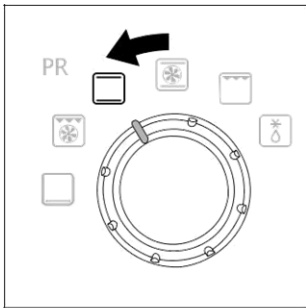


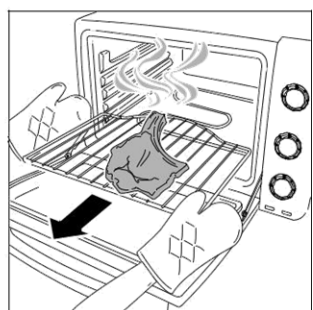
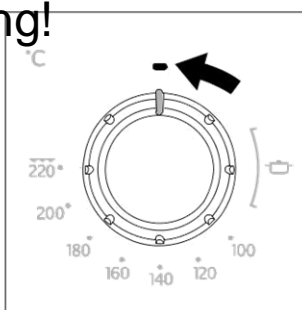
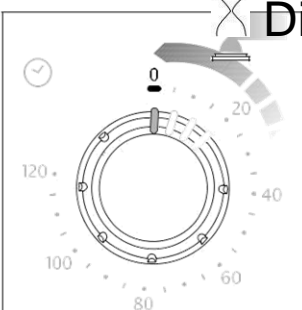
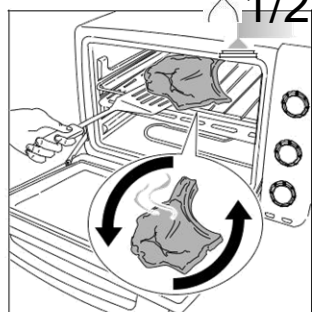
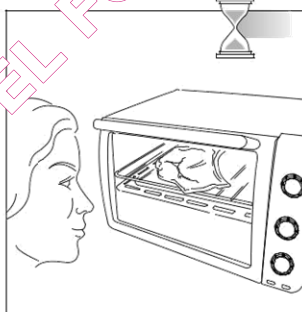
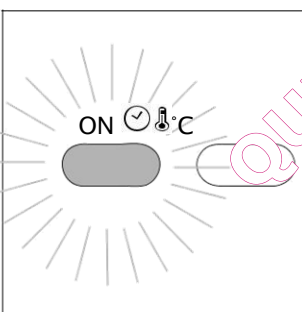
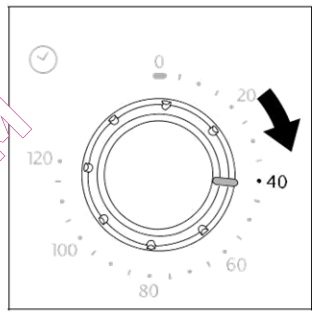
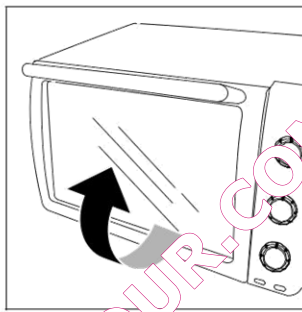
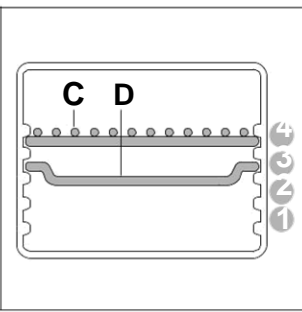
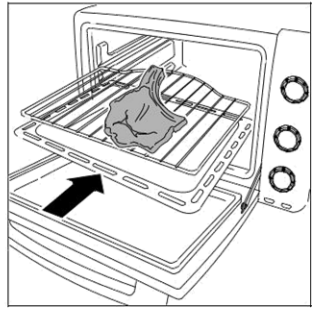
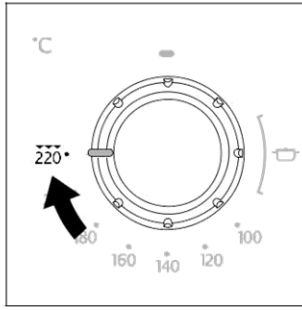
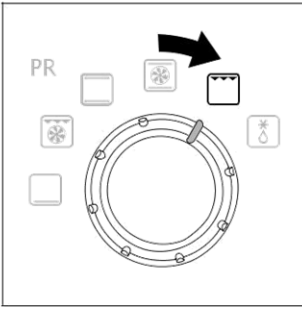
Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques, mais portez-le à un centre de collecte sélective agréé.



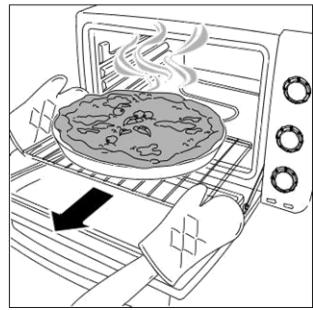
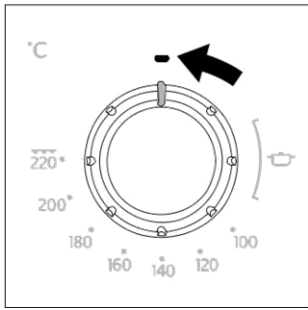
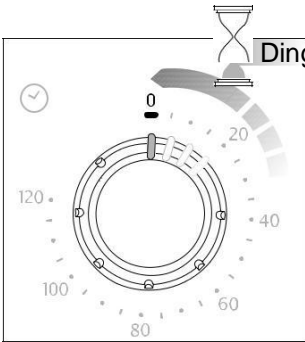
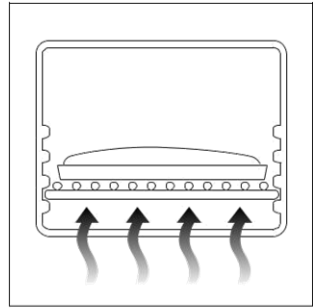
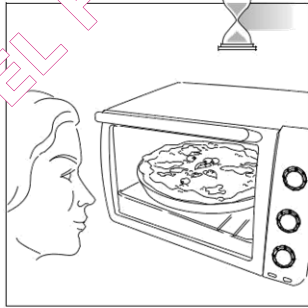
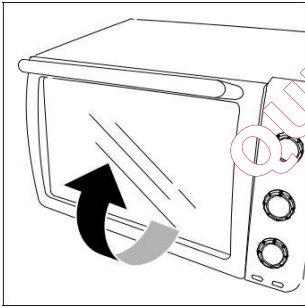
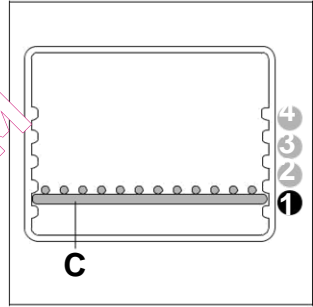
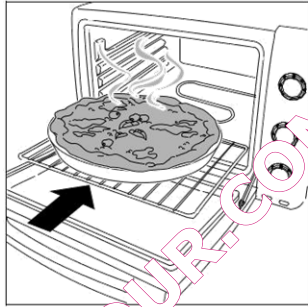
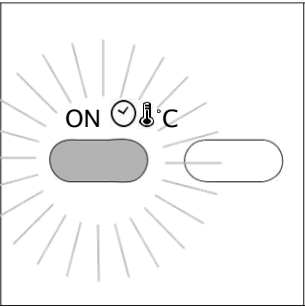
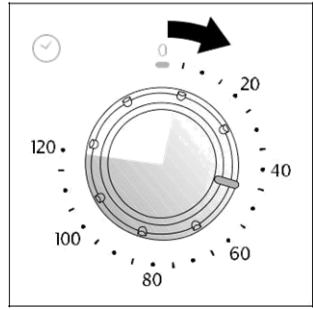
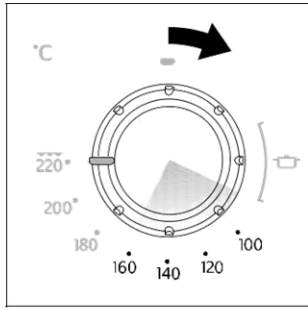
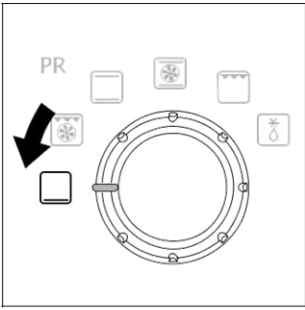


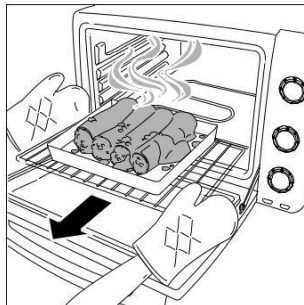
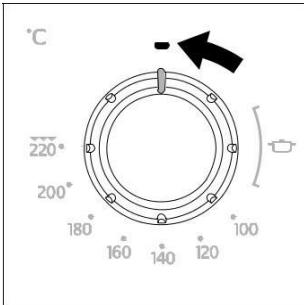
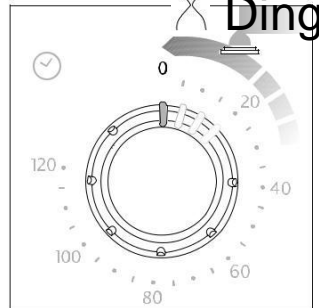
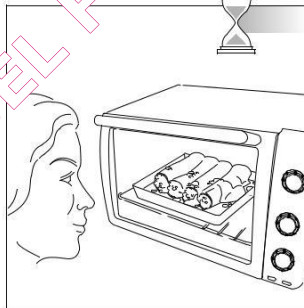
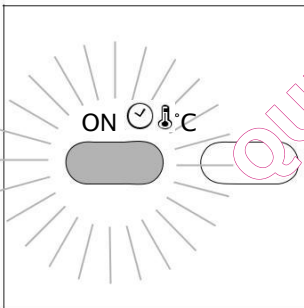
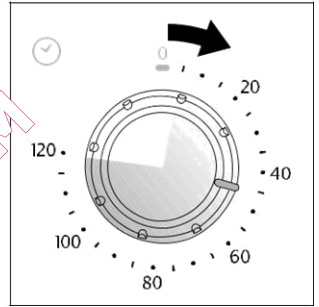
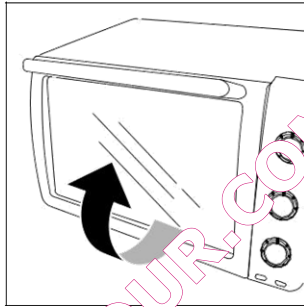
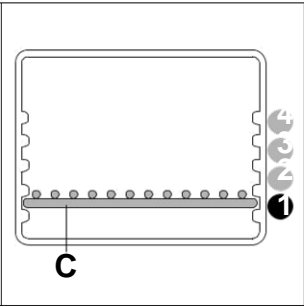
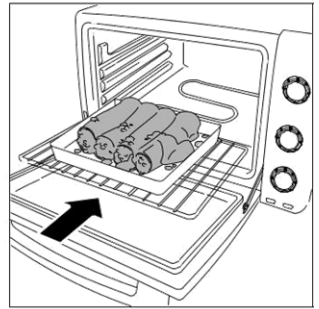
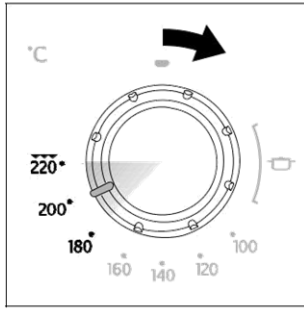
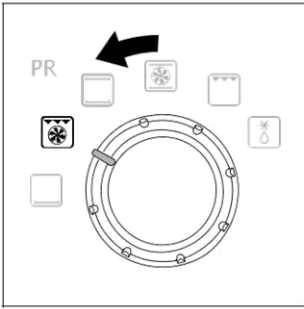


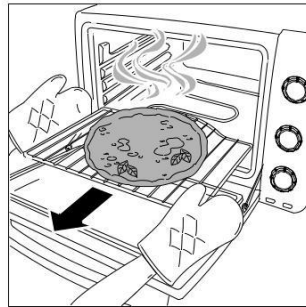
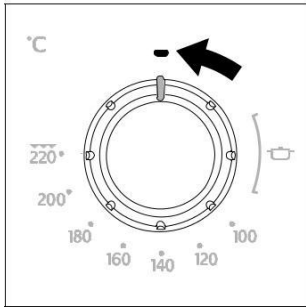
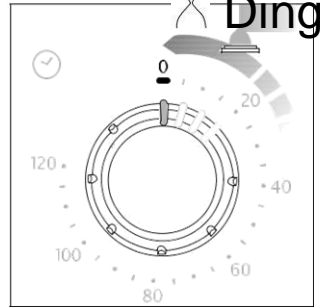
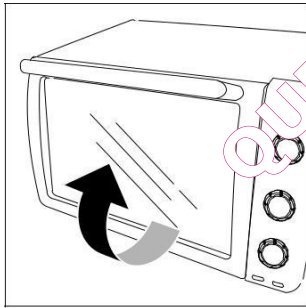
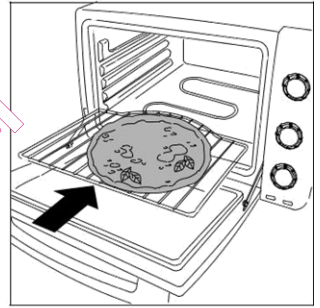
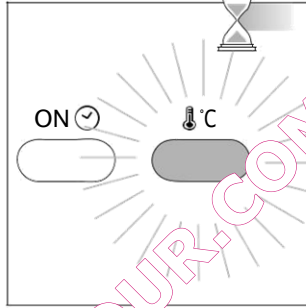
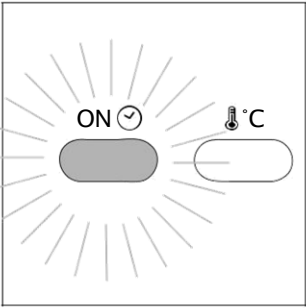
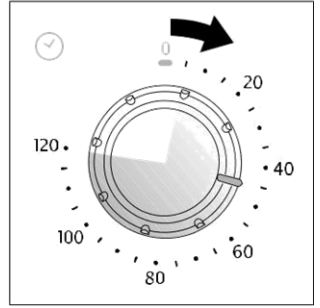
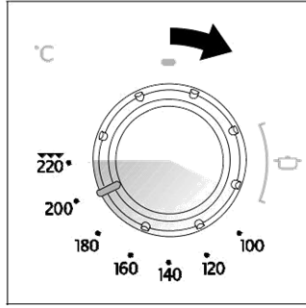
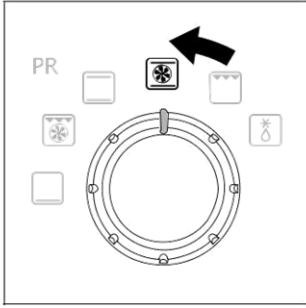


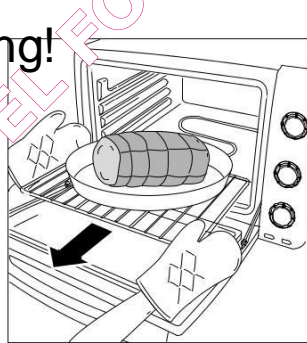
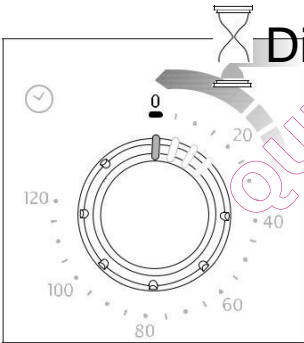
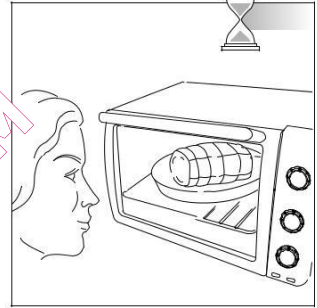
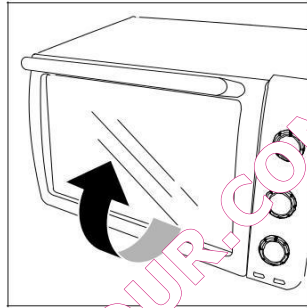
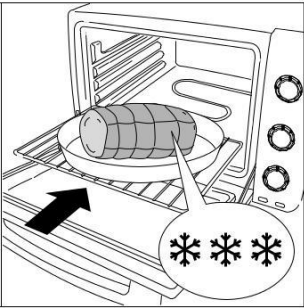
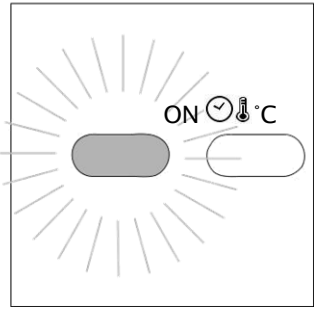
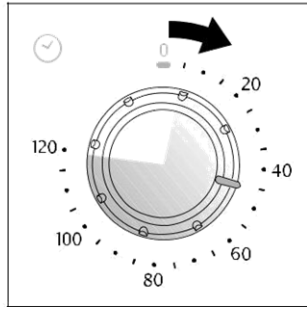
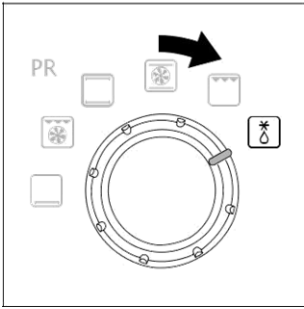


Ding!

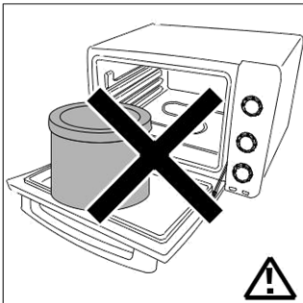
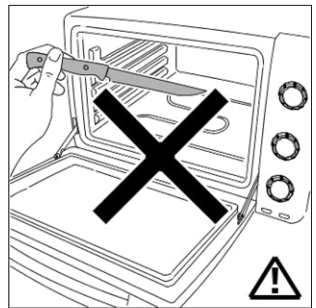
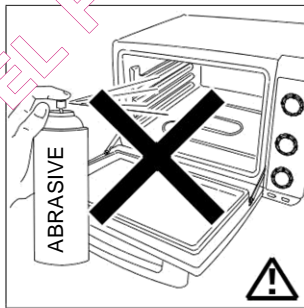
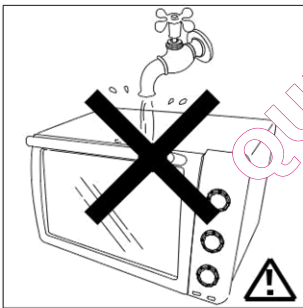
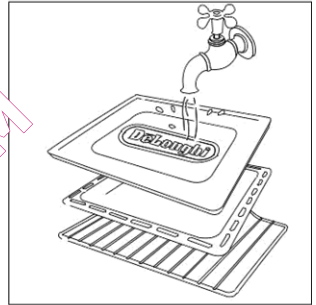
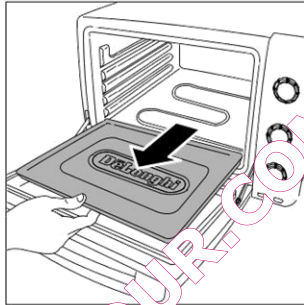
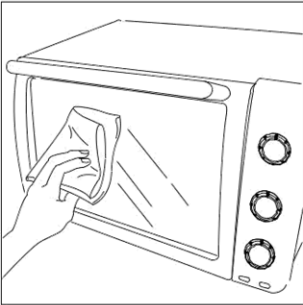
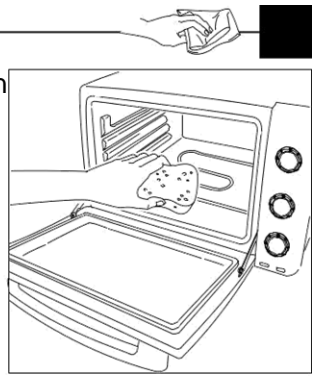
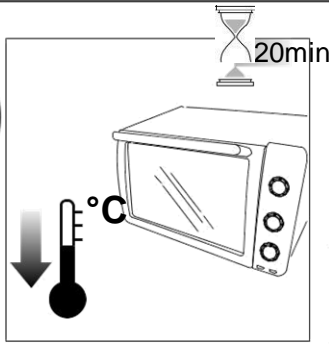
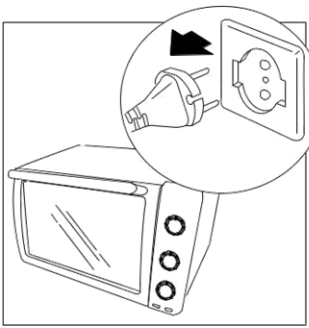



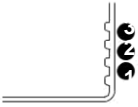
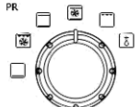



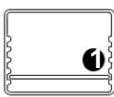






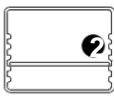


















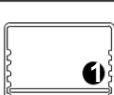



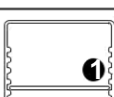


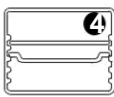







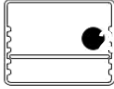



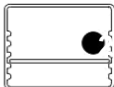



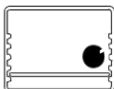


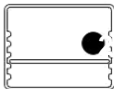






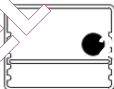



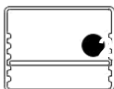



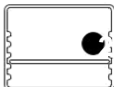



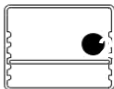


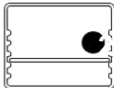









					
	700g		 	180 °C	45-50 min 30-35 min
	750g			200 °C	25-30 min
	450g		 	200 °C	20-22 min 15-17 min
	500g			180 °C	35-40 min
	1500g		 	180 °C 200 °C	35-40 min 30-35 min
	1700g		 	190 °C	100-105 min 80-85 min
	700g		 	190 °C	65-70 min 50-55 min
	1000g		 	190 °C	90-95 min 75-80 min
	1200g			180 °C	55-60 min
	750g			220 °C	25-30 min

	1000g			200 °C	25-30 min
	1000g		 	200 °C	65-70 min 45-50 min
	1000g		 	200 °C	55-60 min 45-50 min
	1000g			220 °C	15-20 min
	300g			180 °C	15-20 min
	6		 	180 °C	20-22 min 13-15 min
	850g		 	180 °C	40-45 min 30-35 min
	850g		 	180 °C	40-45 min 30-35 min
	900g		 	180 °C	35-40 min 25-30 min
	12			170 °C	20-25 min
	900g			160 °C	85-90 min



De'Longhi Appliances

**via Seitz, 47**  
31100 Treviso Italia

QUEL FOUR.COM