

**IT**

pag. 4

**EN**

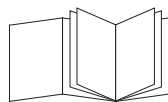
page 7

**FR**

page 10

**DE**

S. 13

**NL**

pag. 16

**ES**

pág. 19

**PT**

pág. 22

**EL**

σελ. 25

**RU**

стр. 28

**HU**

old. 31

**CS**

str. 34

**SK**

str. 37

**PL**

str. 40

**NO**

sid. 43

**SV**

sid. 46

**DA**

sid. 49

**FI**

siv. 52

**HR**

str. 55

**SL**

sid. 58

**BG**

стр. 61

**RO**

pag. 64

**TR**

say. 67

**KZ**

70 Бет.

**FA**

6

**AR**

2

## 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    |

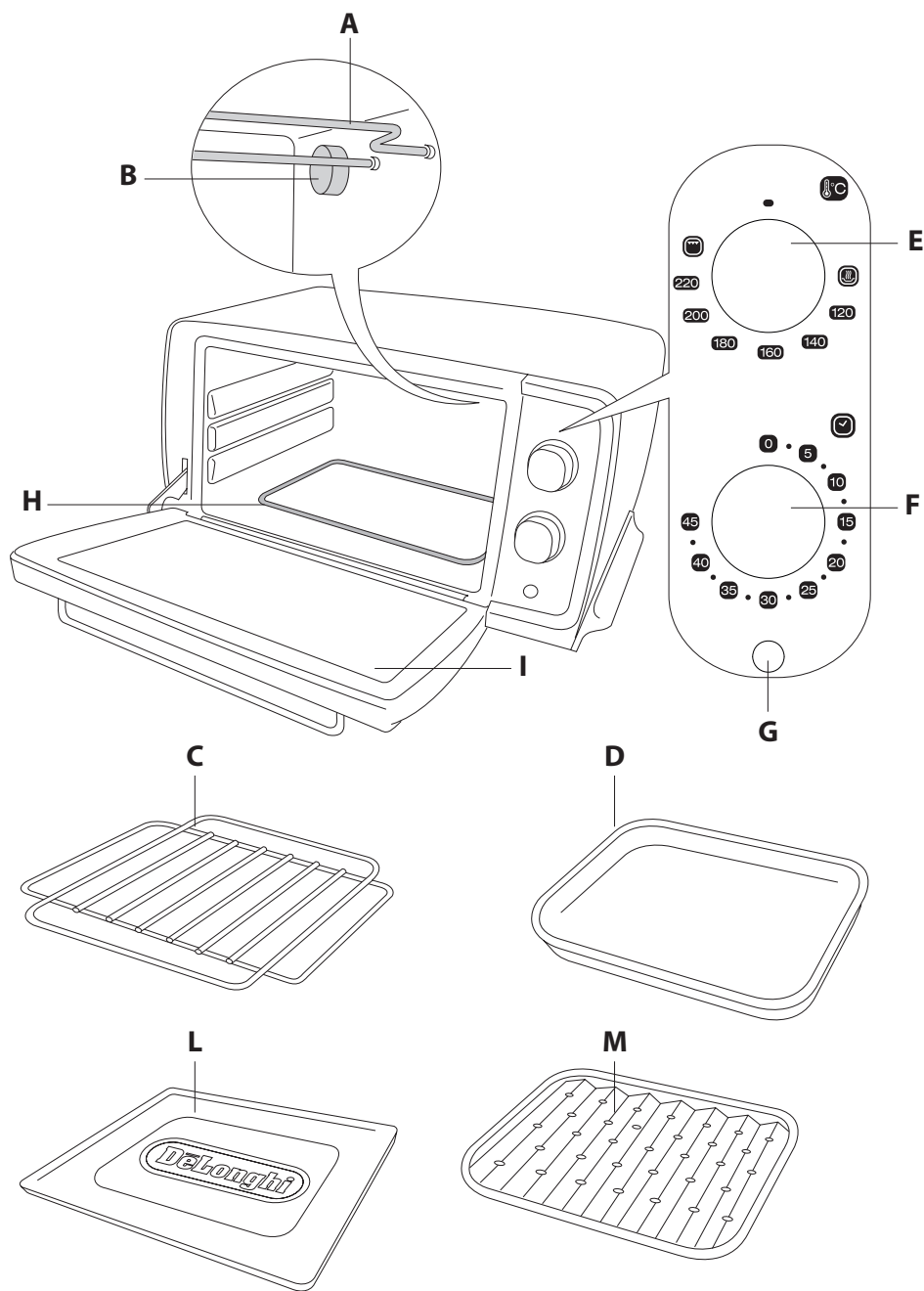


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

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.



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A Верхний нагревательный элемент
- B Внутренняя подсветка (только для некоторых моделей)
- C Решетка
- D Противень (только для некоторых моделей)
- E Рукоятка термостата/функций
- F Рукоятка таймера
- G Индикатор термостата
- H Нижний нагревательный элемент
- I Стеклопанель дверца
- L Поддон для сбора крошек
- M Диетическая решетка (только для некоторых моделей)

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Поглощенная мощность: 1100 Вт  
Размеры LxHxP: 435 x 220 x 320 мм  
Вес: 5.74 кг



## РУКОЯТКА ТЕРМОСТАТА/ФУНКЦИЙ

**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮД:** идеально подходит для поддержания блюд горячими.

Установите рукоятку термостата/функций (E) в положение .

**ФУНКЦИЯ ТРАДИЦИОННОЙ ДУХОВКИ:** идеально подходит для всех видов традиционного приготовления.

Установите рукоятку термостата/функций (E) на температуру в диапазоне от **120** до **220**.

**ФУНКЦИЯ ТОСТ:** идеально подходит для подрумянивания хлебных ломтиков.

Установите рукоятку термостата/функций (E) в положение **220**.

**ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ:** идеально подходит для приготовления блюд на гриле.

Установите рукоятку термостата/функций (E) в положение .



## РУКОЯТКА ТАЙМЕРА

Рукоятка таймера (F) предусматривает максимальное время приготовления 45 минут. Если требуется более длительное приготовление, после завершения 45 минут

еще раз поверните рукоятку таймера.

## ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Индикатор термостата (G) загорается, когда печь включена; индикатор гаснет, когда печь достигает заданной температуры.



**Примечание.** Дополнительные указания по различным функциям и таблицы приготовления см. в изобржениях на стр. 74-81.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| Тип изделия | см. маркировку на корпусе устройства |
| Модель:     | "                                    |
| Напряжение: | "                                    |
| Частота:    | "                                    |
| Мощность:   | "                                    |

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.

via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy

Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.

Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Импортер и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

ООО «Делонги»

127055 Россия, г. Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3

Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где A – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, CC – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)

# EAC

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию. Бережно храните данную инструкцию.



### Примечание.

Данный символ указывает на рекомендации и важную информацию для пользователя.

- Перед первым использованием печи удалите всю внутреннюю бумажную упаковку: защитную картонную упаковку, инструкции, пластиковые пакеты и проч.
- Прибор должен находиться на расстоянии не менее 20 см от электрической розетки подключения.
- Перед первым использованием включите порожний прибор на 20 минут, установив термостат на максимальное значение. Это делается для устранения запаха новых деталей и небольшого количества дыма, который образуется из-за нанесения защитных покрытий на нагревательные элементы перед транспортировкой. Во время этой операции проветрите помещение.
- Тщательно промойте все комплектующие перед использованием.
- **Для очистки варочного отсека и комплектующих печи не пользуйтесь средствами с содержанием кислоты или с агрессивными свойствами. Не используйте для внутренней и внешней очистки прибора обезжиривающие средства, абразивные губки или железные щетки.**



### Внимание!

Несоблюдение предписаний может привести к травмам или к повреждению прибора.

- Настоящая печь разработана для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей и не должна подвергаться модификации или каким-либо переделкам.
- После снятия упаковки с прибора проверьте сохранность дверцы. Поскольку дверца выполнена из стекла, рекомендуется запросить ее замену, если на ней имеются видимые сколы, порезы или царапины. Кроме того, во время применения прибора, действий по очистке и перемещений следует избегать хлопанья дверцей, резких ударов по ней и пролития холодных жидкостей на горячую поверхность дверцы.
- Установите прибор на горизонтальной поверхности на высоте не менее 85 см в месте, недоступном для детей.
- Пользоваться данным прибором могут дети старше 8 лет, люди с ограниченными физическими, сенсорными или пси-

хическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями при условии, что все они находятся под присмотром или получили рекомендации по безопасному применению прибора и были осведомлены об опасностях, которые из этого вытекают. Следите, чтобы дети не играли с прибором. Действия по очистке и уходу могут выполняться детьми старше 8 лет под постоянным присмотром взрослых.

- **Держите прибор и шнур питания в местах, недоступных для детей младше 8 лет.**
  - Не перемещайте работающий прибор.
  - Не используйте прибор, если:
    - его шнур питания поврежден;
    - прибор упал, имеет видимые повреждения или неполадки в работе. В этих случаях, во избежание любого риска, прибор следует доставить в ближайший центр послепродажного обслуживания.
  - Не размещайте прибор рядом с источниками тепла.
  - Не используйте прибор в качестве источника тепла.
  - Ни в коем случае не помещайте бумагу, картон или пластмассу внутрь печи и не размещайте никаких предметов на ней (кухонные приспособления, решетки, другие предметы).
  - Ничего не вставляйте в отверстия для вентиляции. Не закрывайте их.
  - Эта печь не предусмотрена для встраивания.
  - Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы, раскаленные сковородки или другие емкости. Не тяните ручку вниз.
- Любое применение профессионального, ненадлежащего или несоответствующего характера означает прекращение ответственности и гарантии производителя.
- Данный прибор предназначен исключительно для применения в домашних

условиях. Не предусмотрено его применение в помещениях, отведенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, в агротуристических комплексах, гостиницах, мотелях и других структурах, предназначенных для приема гостей, в пансионатах.

- Всегда отсоединяйте прибор от сети, если он не используется или перед его очисткой.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или через отдельную систему дистанционного управления.
- Прибор должен размещаться и работать в положении, когда его задняя часть обращена к стене.
- Перед очисткой всегда выключайте прибор путем приведения таймера в положение «0» и отключения вилки из электрической розетки.

### **Опасность ожогов!**

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к ошпариванию или к ожогам.

- Когда прибор работает, температура его дверцы и доступных наружных поверхностей может быть очень высокой. Всегда пользуйтесь рукоятками, ручками и кнопками. Ни в коем случае не прикасайтесь к металлическим частям или к стеклу дверцы. При необходимости используйте кухонную рукавицу.
- Настоящий электрический прибор работает на повышенных температурах, которые могут вызвать ожоги.
- Ни в коем случае не размещайте воспламеняющиеся продукты поблизости от духовки или под мебелью, на которой она установлена.
- Ни в коем случае не оставляйте прибор работать под навесной полкой или шкафом либо поблизости от воспламе-

няющихся материалов, как, например, штор, занавесок, жалюзи и проч.

- Если случится возгорание пищи или других частей печи, ни в коем случае не пытайтесь тушить огонь водой. Держите дверь закрытой, отключите вилку питания и потушите возгорание влажной тряпкой.



### **Опасно!**

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к опасному для жизни поражению электрическим током.

- Перед подключением вилки в розетку электрического питания убедитесь, что:
  - напряжение сети соответствует указанному на паспортной табличке значению;
  - электрическая розетка имеет мощность 16 А и оснащена проводом заземления.

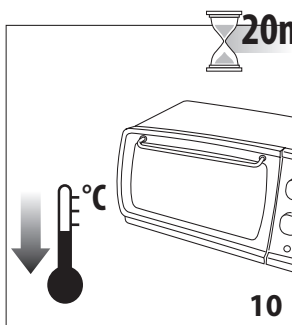
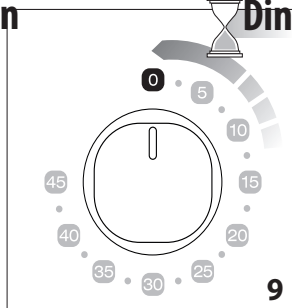
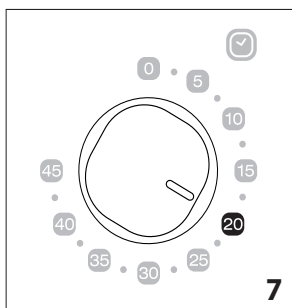
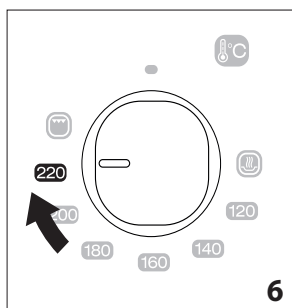
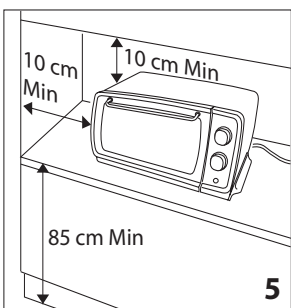
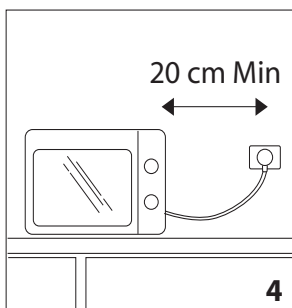
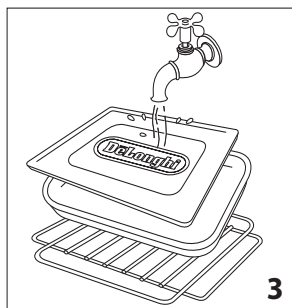
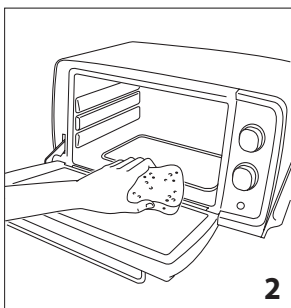
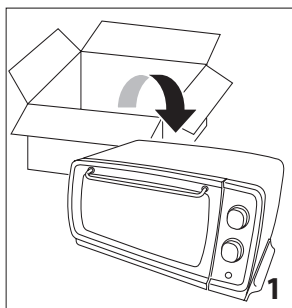
**Производитель не несет никакой ответственности, если такая норма по технике безопасности не будет соблюдаться.**

- Не допускайте свисания шнура питания и его контакта с горячими частями печи. Ни в коем случае не отключайте прибор, потянув за шнур питания.
- Если требуется использование удлинителя, убедитесь в его исправном состоянии, в наличии штепсельной вилки с заземлением и в наличии соединительного провода аналогичного сечения, что и шнур питания в комплекте прибора.
- Чтобы избежать любого риска электрического поражения, ни в коем случае не погружайте шнур питания, штепсельную вилку или сам прибор в воду или в другие жидкости.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, или квалифицированным специалистом, что позволит предотвратить любой риск.
- В целях собственной безопасности ни в коем случае не разбирайте прибор самостоятельно. Следует всегда обращаться в уполномоченный сервисный центр.

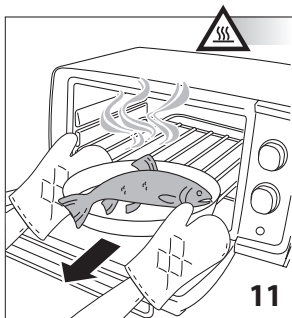
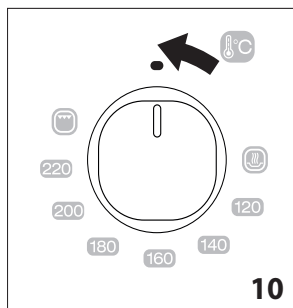
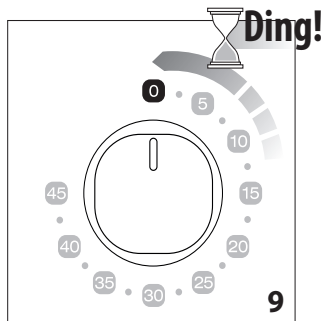
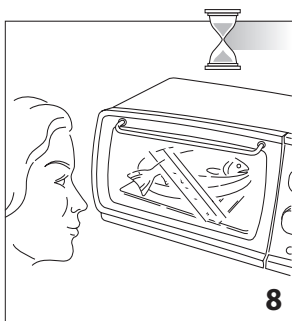
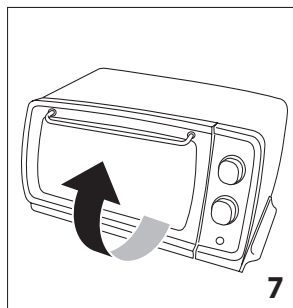
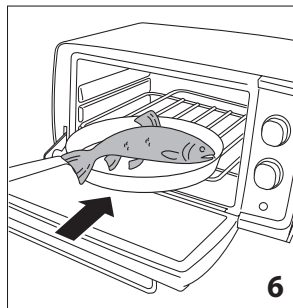
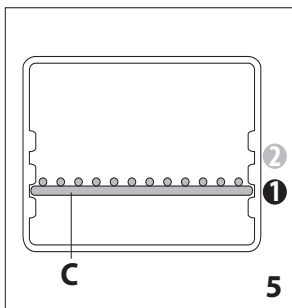
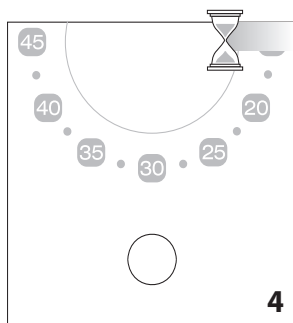
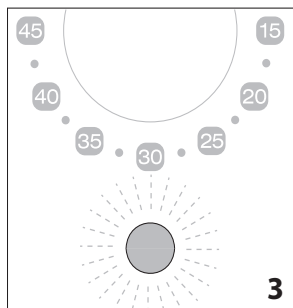
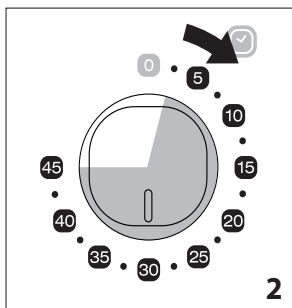
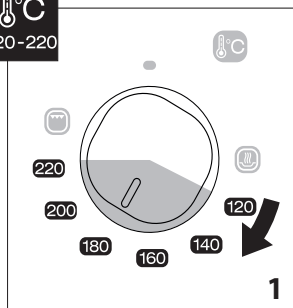


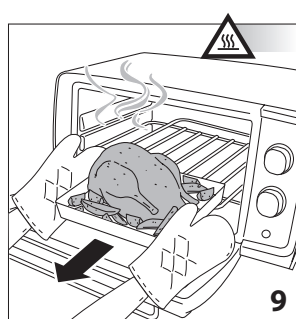
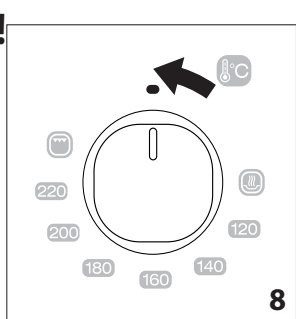
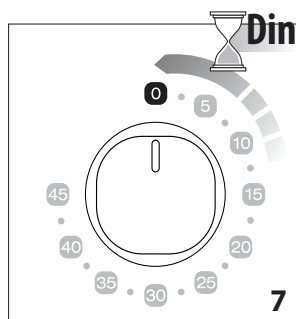
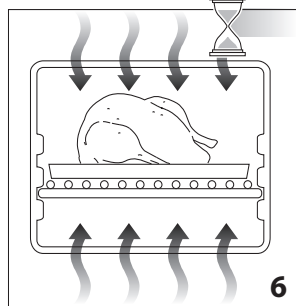
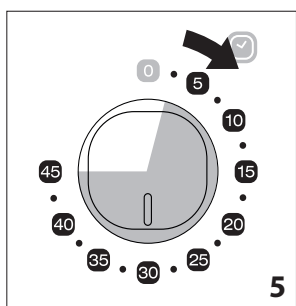
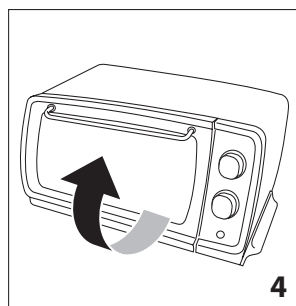
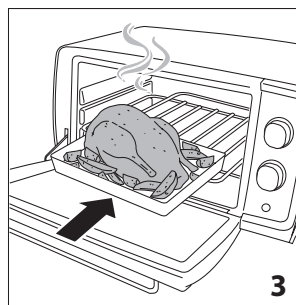
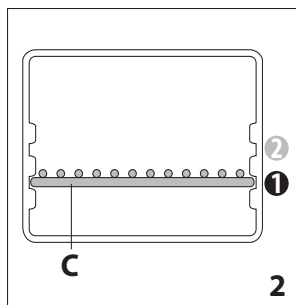
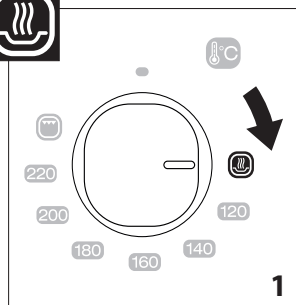
Прибор соответствует следующим европейским директивам ЕС:

- директива о низком напряжении 2006/95/ЕС и последующие поправки;
- директива об электромагнитной совместимости EMC 2004/108/ЕС и последующие поправки;
- материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, отвечают распоряжениям Европейского регламента (ЕС) № 1935/2004.



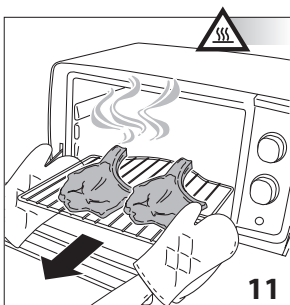
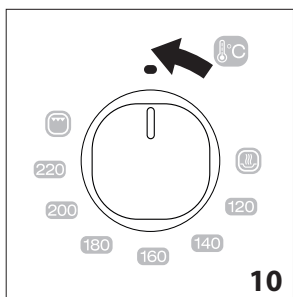
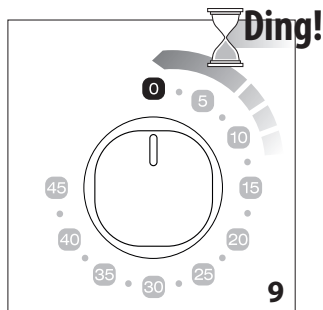
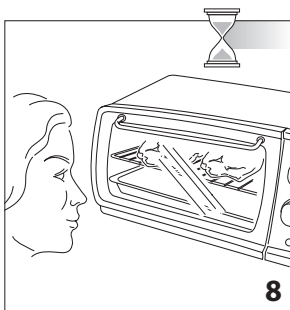
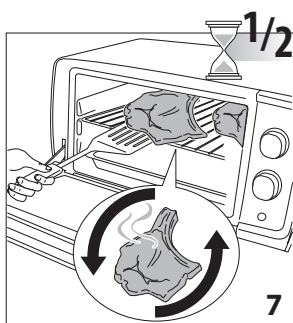
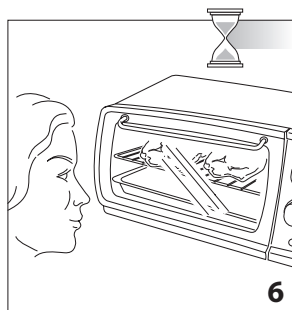
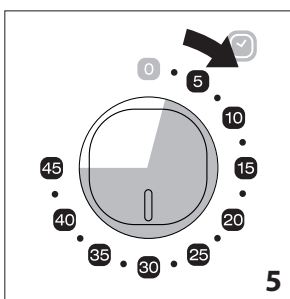
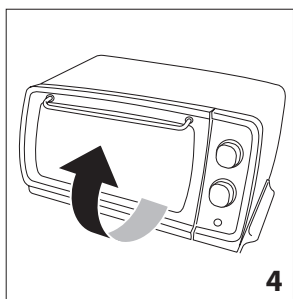
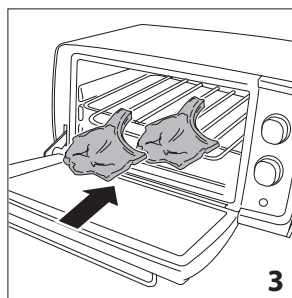
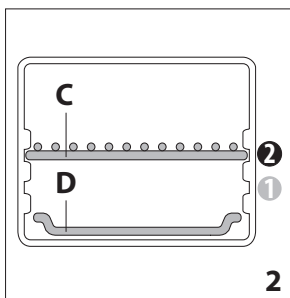
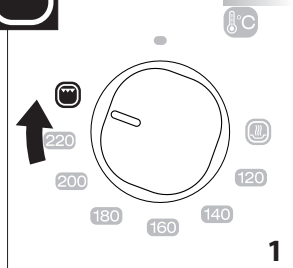
120-220 °C

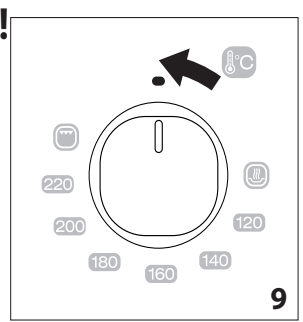
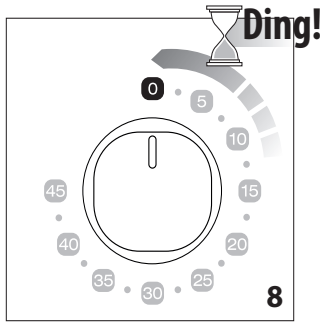
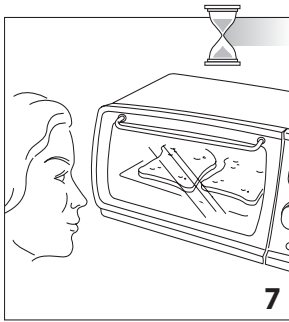
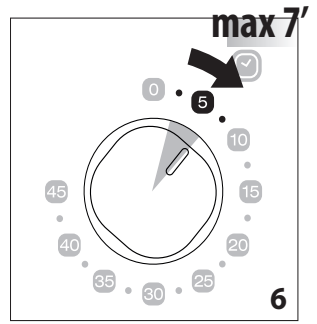
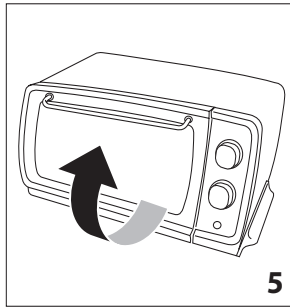
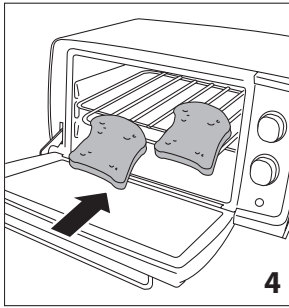
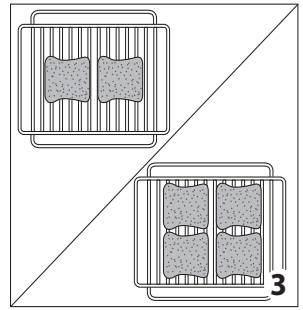
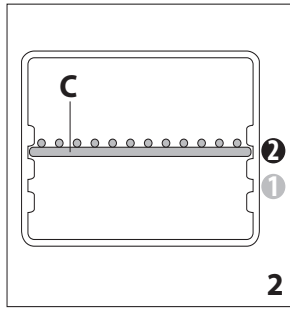
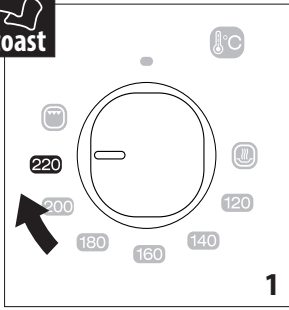


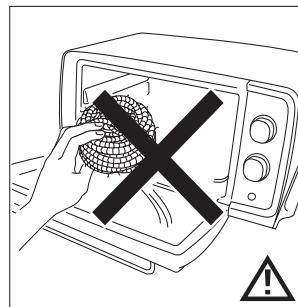
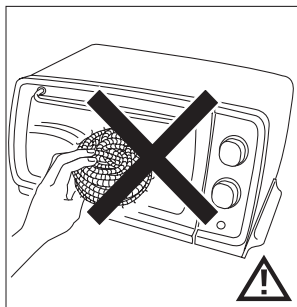
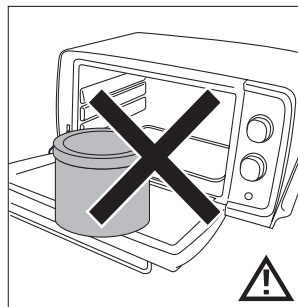
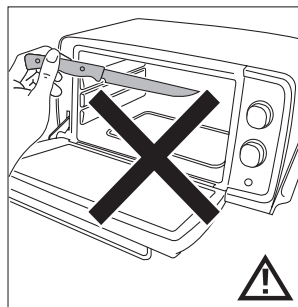
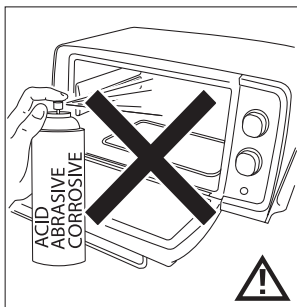
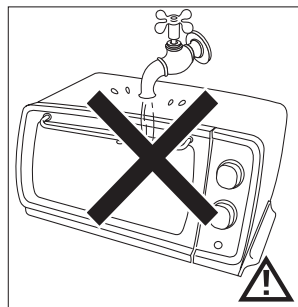
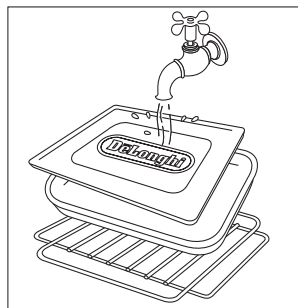
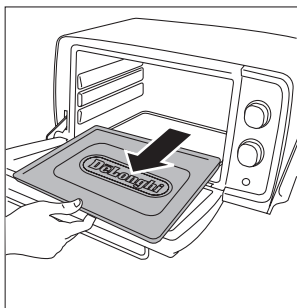
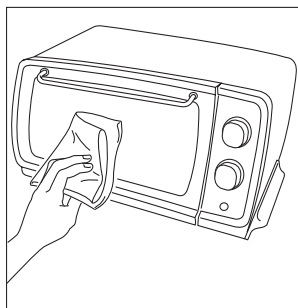
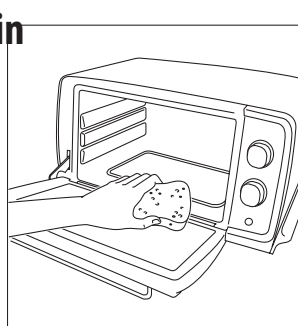
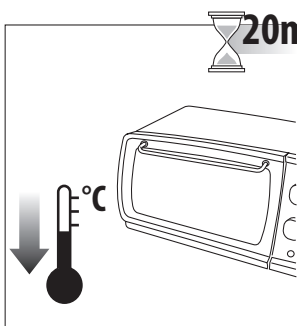
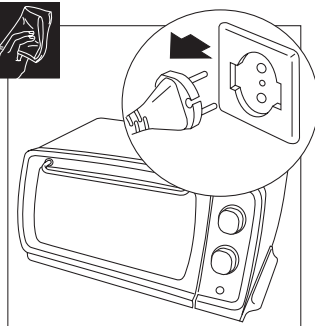


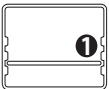
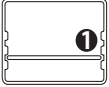
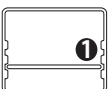
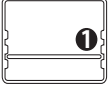
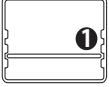
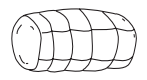
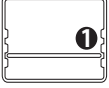
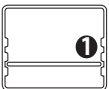
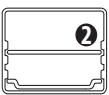


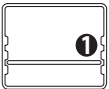
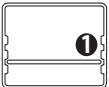
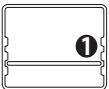
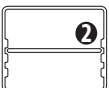
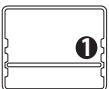
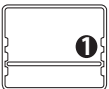
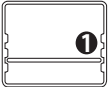
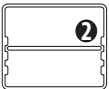
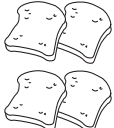
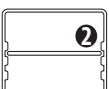
Click!







|                                                                                    |  |     |    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|    | 600g                                                                              |    | 180 °C                                                                              | 30-40 min                                                                         |
|    | 500g                                                                              |    | 200 °C                                                                              | 25-30 min                                                                         |
|    | 400g                                                                              |    | 200 °C                                                                              | 20-25 min                                                                         |
|    | 500g                                                                              |    | 180 °C                                                                              | 35-40 min                                                                         |
|    | 800g                                                                              |    | 180 °C                                                                              | 35-40 min                                                                         |
|    | 1000g                                                                             |    | 200 °C                                                                              | 60-70 min                                                                         |
|   | 800g                                                                              |   | 190 °C                                                                              | 75-85 min                                                                         |
|  | 500g                                                                              |  |  | 40-45 min                                                                         |
|  | 2                                                                                 |  |  | 25-30 min                                                                         |
|  | 400g                                                                              |  |  | 35-45 min                                                                         |
|  | 600g                                                                              |  | 200 °C                                                                              | 25-30 min                                                                         |

|                                                                                         |  |     |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <br>*** | 600g                                                                              |    | 200 °C                                                                            | 60-65 min                                                                         |
|         | 600g                                                                              |    | 200 °C                                                                            | 60-65 min                                                                         |
|        | 800g                                                                              |    | 200 °C                                                                            | 20-25 min                                                                         |
|        | 300g                                                                              |    | 180 °C                                                                            | 20-25 min                                                                         |
| <br>*** | 6                                                                                 |    | 180 °C                                                                            | 15-18 min                                                                         |
|        | 600g                                                                              |    | 180 °C                                                                            | 20-25 min                                                                         |
|       | 700g                                                                              |   | 180 °C                                                                            | 30-40 min                                                                         |
|      | 12                                                                                |  | 170 °C                                                                            | 30-35 min                                                                         |
|      | 500g                                                                              |  | 160 °C                                                                            | 90-100 min                                                                        |
|      | 2                                                                                 |  | 220 °C                                                                            | 4-5 min                                                                           |
|      | 4                                                                                 |  | 220 °C                                                                            | 5-6 min                                                                           |

Технические характеристики

| Модель                                      | Напряжение | Частота | Мощность   |
|---------------------------------------------|------------|---------|------------|
| DL вспениватель молока EMFI.BK              | 220-240V   | 50-60Hz | 500W       |
| DL вспениватель молока EMFI.BZ              | 220-240V   | 50-60Hz | 500W       |
| DL вспениватель молока EMFI.CP              | 220-240V   | 50-60Hz | 500W       |
| DL вспениватель молока EMFI.W               | 220-240V   | 50-60Hz | 500W       |
| DL гриль CGH912                             | 220-240V   | 50-60Hz | 1500W      |
| DL капельная кофеварка ICM1211.BK черная    | 220-240V   | 50-60Hz | 900W       |
| DL капельная кофеварка ICM1211.BZ бронзовая | 220-240V   | 50-60Hz | 900W       |
| DL капельная кофеварка ICM1211.CP медная    | 220-240V   | 50-60Hz | 900W       |
| DL капельная кофеварка ICM1211.W белая      | 220-240V   | 50-60Hz | 900W       |
| DL мини-печь EOI406.BK                      | 220-240V   | 50-60Hz | 1400W      |
| DL мини-печь EOI406.BZ                      | 220-240V   | 50-60Hz | 1400W      |
| DL мини-печь EOI406.CP                      | 220-240V   | 50-60Hz | 1400W      |
| DL мини-печь EOI406.W                       | 220-240V   | 50-60Hz | 1400W      |
| DL мультиварка FH1394/1.BK(черная)          | 220-240V   | 50-60Hz | 1400/1000W |
| DL рожковая кофеварка ECI341.BK черная      | 220-240V   | 50-60Hz | 1050W      |
| DL рожковая кофеварка ECI341.BZ бронзовая   | 220-240V   | 50-60Hz | 1050W      |
| DL рожковая кофеварка ECI341.CP медная      | 220-240V   | 50-60Hz | 1050W      |
| DL рожковая кофеварка ECI341.W белая        | 220-240V   | 50-60Hz | 1050W      |
| DL тостер CTI2103.BK                        | 220-240V   | 50-60Hz | 900W       |
| DL тостер CTI2103.BZ                        | 220-240V   | 50-60Hz | 900W       |
| DL тостер CTI2103.CP                        | 220-240V   | 50-60Hz | 900W       |
| DL тостер CTI2103.W                         | 220-240V   | 50-60Hz | 900W       |
| DL электрочайник KBI2000.BK                 | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2000.BZ                 | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2000.CP                 | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2000.W                  | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2001.BK 1.7L            | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2001.BZ 1.7L            | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2001.CP 1.7L            | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2001.W 1.7L             | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2011.BK                 | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2011.BZ                 | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2011.CP                 | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |
| DL электрочайник KBI2011.W                  | 220-240V   | 50-60Hz | 1850-2200W |