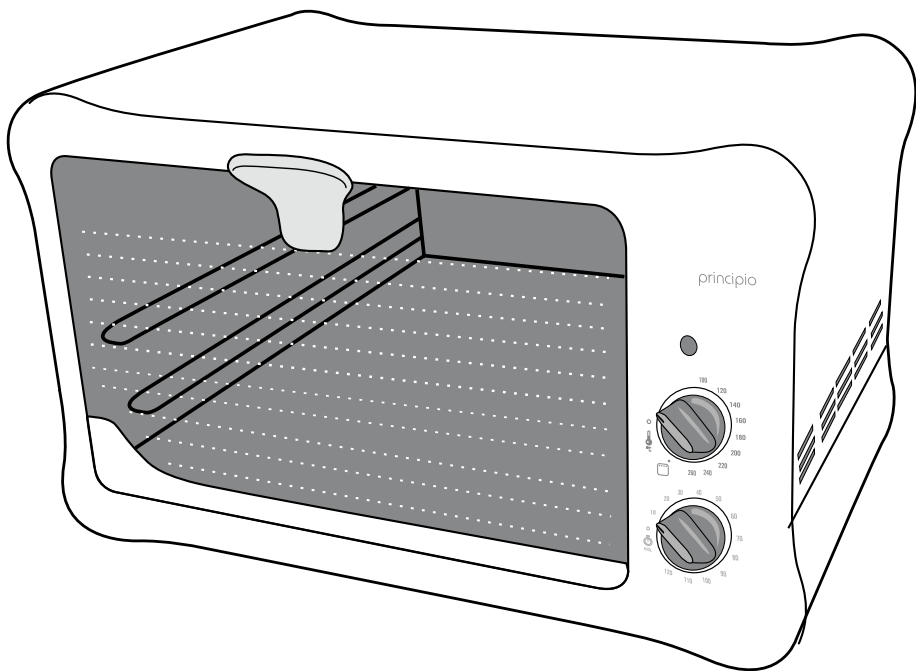


Moulinex  
principio



F

GB

D

I

E

RUS

UA

PL

H

CZ

SK

BG

RO

TR

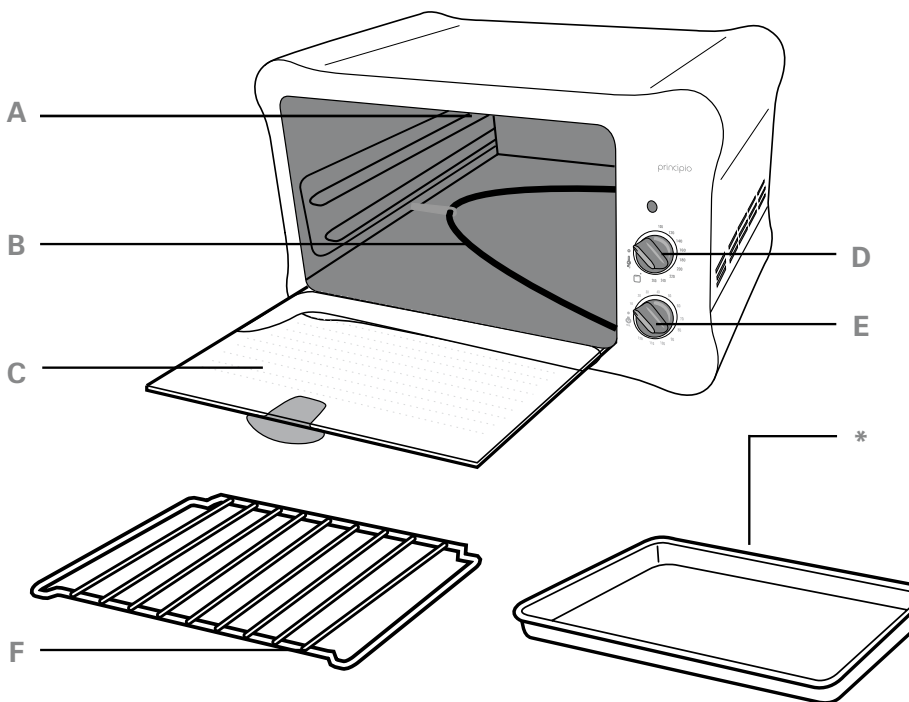
SR

H

SLO

AR

FA



#### Description

- A• Résistance supérieure
- B• Résistance inférieure
- C• Porte en verre
- D• Bouton de réglage avec position Grill\*
- E• Minuterie 120min.\*
- F• Grille à 4 positions

#### Descrizione

- A• Resistenza superiore
- B• Resistenza inferiore
- C• Sportello di vetro
- D• Tasto di regolazione con posizione Grill\*
- E• Timer 120 min.\*
- F• Griglia a 4 posizioni

#### Опис

- A• Верхній нагрівальний елемент
- B• Скляні дверцятa
- C• Нижній нагрівальний елемент
- D• Ручка регулювання з положенням "Гриль"\*
- E• Таймер на 120 хв.\*
- F• Решітка на 4 положення встановлення

#### Description

- A• Top heating element
- B• Bottom heating element
- C• Glass door
- D• Control knob with Grill position\*:
- E• Timer – 120 min.\*
- F• Shelf with 4 positions

#### Esquema descriptivo

- A• Resistencia superior
- B• Resistencia inferior
- C• Puerta de cristal
- D• Botón de selección con posición Parrilla\*
- E• Reloj programador 120 min.\*
- F• Rejilla con 4 posiciones

#### Opis

- A• Górny element grzejny
- B• Dolny element grzejny
- C• Drzwi szklane
- D• Przycisk regulacji z pozycją opiekacz\*
- E• Minutnik 120 min.\*
- F• Opiekacz z 4 pozycjami

#### Beschreibung

- A• Obere Heizspirale
- B• Untere Heizspirale
- C• Glasür
- D• Temperaturwahlnopf mit Position Grill\*
- E• Timer 120 min.\*
- F• Rost (4 Stellungen)

#### Описание

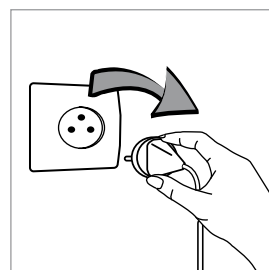
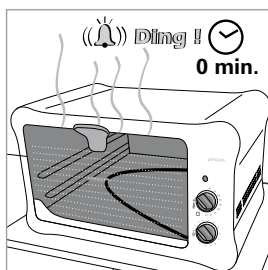
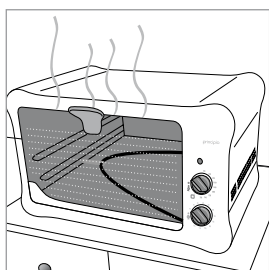
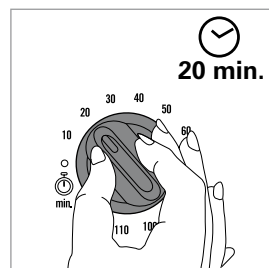
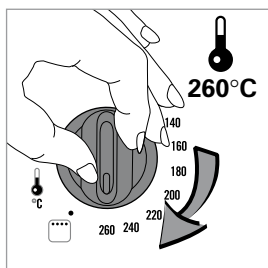
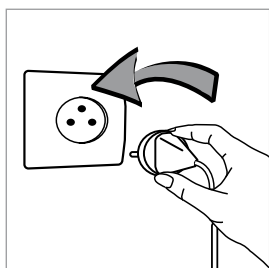
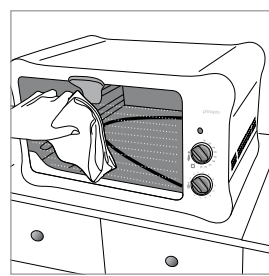
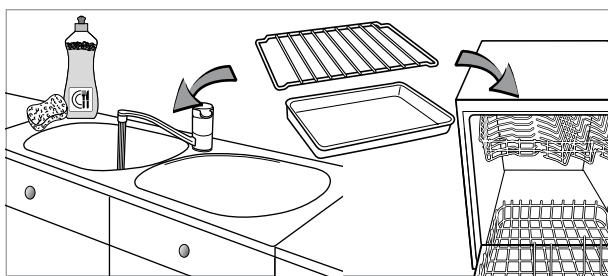
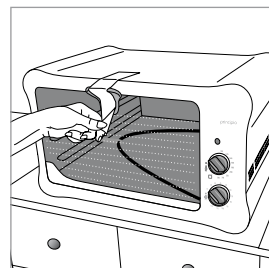
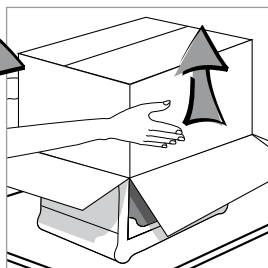
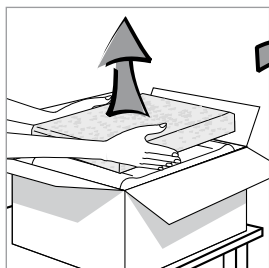
- A• Верхнее сопротивление
- B• Нижнее сопротивление
- C• Стеклопанель
- D• Переключатель с положением "Гриль"\*
- E• Таймер на 120 мин.\*
- F• Четырехпозиционная решетка

#### Leírás

- A• Felső ellenállás
- B• Alsó ellenállás
- C• Üvegajtó
- D• Beállító gomb grill pozícióval\*
- E• 120 perces\* jelzőóra
- F• 4 pozíciós rács

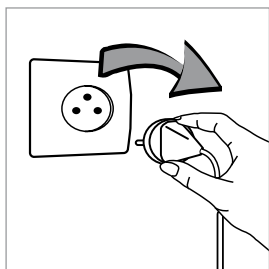
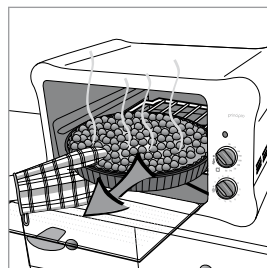
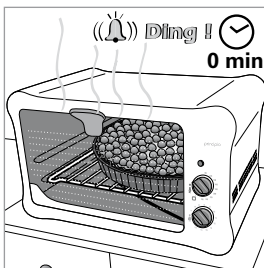
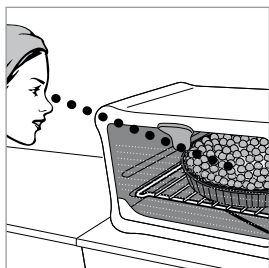
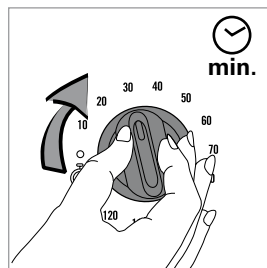
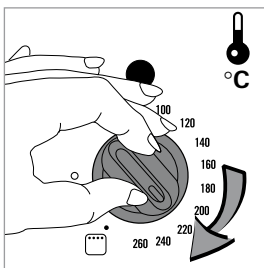
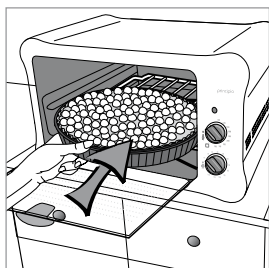
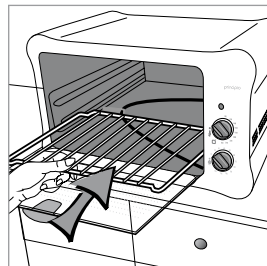
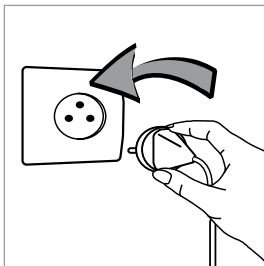
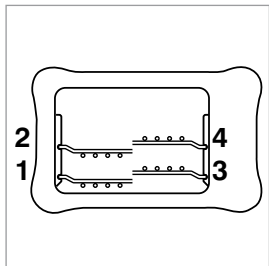
\*selon modèle • depending on model • je nach Modell • a seconda del modello • según modelo  
 • В зависимости от модели • Залежно від моделі • zależnie od modelu • az egyes modellek szerint •  
 podle modelů • podľa modelov • В зависимости от модели • În funcție de model • modellere göre •  
 Зависо од модела • zavisno od modela • Ölede na model • بحسب الموديل • بر حسب مدل

**Avant la première utilisation • Before using • Vor der ersten Inbetriebnahme • Vóór de eerste ingebruikname • Al primo utilizzo • Antes de la primera utilización • Перед первым использованием**



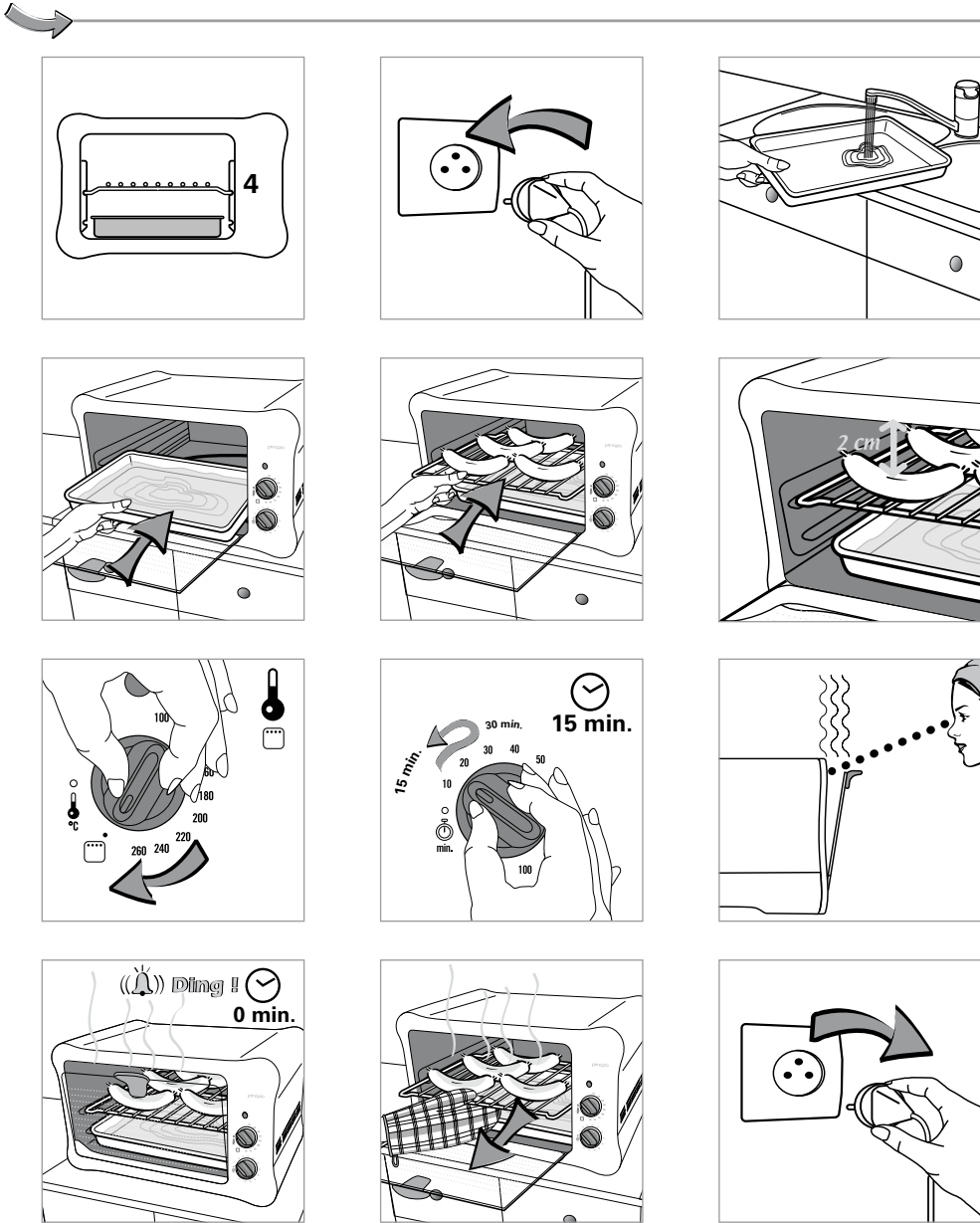
\*selon modèle • depending on model • je nach Modell • a seconda del modello • según modelo  
 • В зависимости от модели • Залежно від моделі • залежnie od modelu • az egyes modellek szerint •  
 podle modelů • podľa modelov • В зависимости от моделите • În funcție de model • modellere göre •  
 Зависно од модела • zavisno od modela • Ölede na model • بر حسب الموديل • بر حسب مدل

Fonction four • Oven function • Funktion Ofen • Ovenfunctie •  
 Funzione Forno • Función Horno • Режим "Печь"



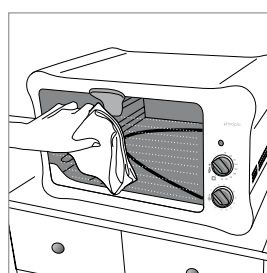
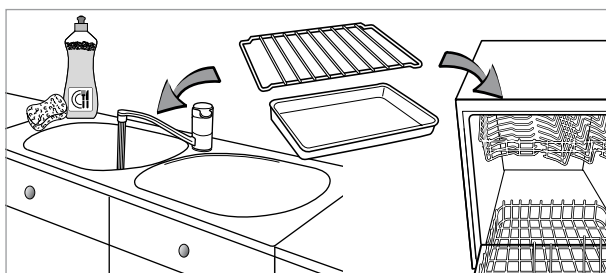
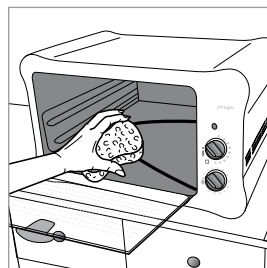
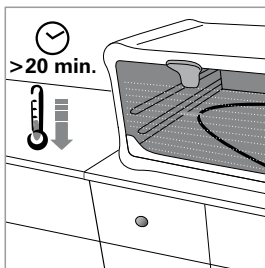
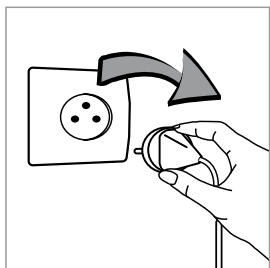
\*selon modèle • depending on model • je nach Modell • a seconda del modello • según modelo  
 • В зависимости от модели • Залежно від моделі • zależnie od modelu • az egyes modellek szerint •  
 podle modelů • podľa modelov • В зависимости от моделите • În funcție de model • modellere göre •  
 Зависно од модела • zavisno od modela • Ólede na model • بر حسب الموديل • بر حسب مدل

Fonction Grill • Grill function • Funktion Grill • Grilfunctie •  
 Funzione Grill • Función Parrilla • Режим "Гриль"



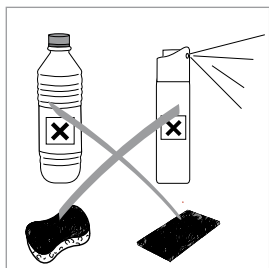
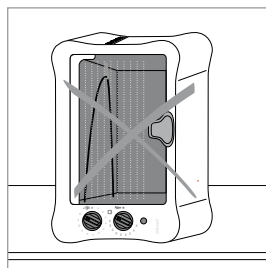
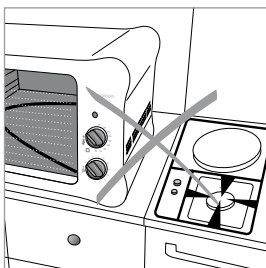
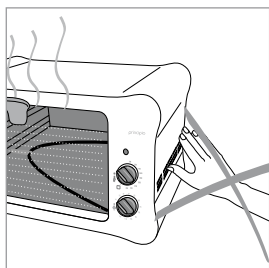
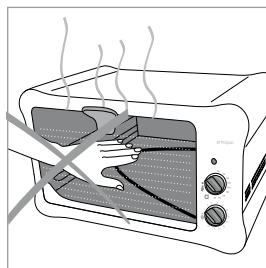
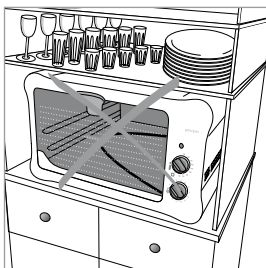
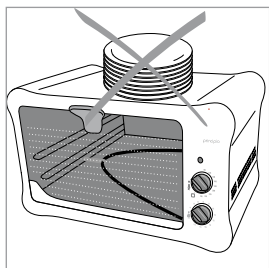
\*selon modèle • depending on model • je nach Modell • a seconda del modello • según modelo  
 • В зависимости от модели • Залежно від моделі • zależnie od modelu • az egyes modellek szerint •  
 podle modelů • podľa modelov • В зависимости от модели • În funcție de model • modellere göre •  
 Зависно од модела • zavisno od modela • Ölede na model • بر حسب الموديل • بر حسب مدل

Nettoyage • Cleaning • Reinigung • Reiniging • Pulizia •  
Limpeza • Чистка



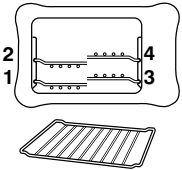



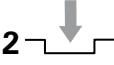

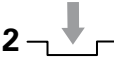

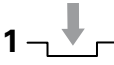

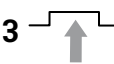

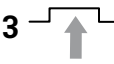



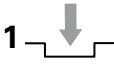




\*selon modèle • depending on model • je nach Modell • a seconda del modello • según modelo  
• В зависимости от модели • Залежно від моделі • zależnie od modelu • az egyes modellek szerint •  
podle modelů • podľa modelov • В зависимости от модели • În funcție de model • modellere göre •  
Зависно од модела • zavisno od modela • Ölede na model • بر حسب مدل • حسب الموديل

Précautions importantes • Importants safeguards • Wichtige sicherheitshinweise • Belangrijke instructies • Precauzioni importanti • Precautiones inportantes • ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



\*selon modèle • depending on model • je nach Modell • a seconda del modello • según modelo  
• В зависимости от модели • Залежно від моделі • zależnie od modelu • az egyes modellek szerint  
podle modelů • podľa modelov • В зависимости от модели • În funcție de model • modellere göre  
Зависно од модела • zavisno od modela • Ölede na model • بر حسب مدل • حسب الموديل

# Recettes • Recipes • Recepte • Recepten • Ricette Recetas • Рецeпты

			
 Pizza Pizza		<b>220°C</b>	15 - 25 min.
 Poisson Fish		<b>220°C</b>	25 - 35 min.
 Poulet Chicken 1,3 kg		<b>240°C</b>	70 - 80 min.
 Rôti de boeuf Roastbeef		<b>220°C</b>	40 - 60 min.
 Rôti d'agneau Roast of lamb		<b>220°C</b>	60 - 70 min.
 Tarte aux pommes Apple pie,		<b>220°C</b>	25 - 30 min.
 Gâteaux Cookies		<b>160°C</b>	30 - 40 min.
 Saucisses Sausages			20 min.  10 min.

\*selon modèle • depending on model • je nach Modell • a seconda del modello • según modelo  
 • В зависимости от модели • Залежно від моделі • zależnie od modelu • az egyes modellek szerint •  
 podle modelů • podľa modelov • В зависимости от моделите • În funcție de model • modellere göre •  
 Зависно од модела • zavisno od modela • Ólede na model • بر حسب الموديل • بر حسب مدل



# PRECAUTIONS IMPORTANTES

## Consignes de sécurité

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "guide de l'utilisateur".

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electro-magnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...)
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier un Centre Service Agréé.



**Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**



- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure.
- Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide ( sans grille ), pendant 15 minutes environ.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil ( courant alternatif seulement ).
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas

le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques ni la vitre.
- La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus ( lingettes, grille, objets... ).
- Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail .
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- N'utilisez ni produit d'entretien agressif ( notamment les décapants à base de soude ), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Utilisation de la minuterie : Pour les temps inférieurs à 30 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.



Conservez ces instructions.



**Participons à la protection de l'environnement !**

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.