Moulinex®

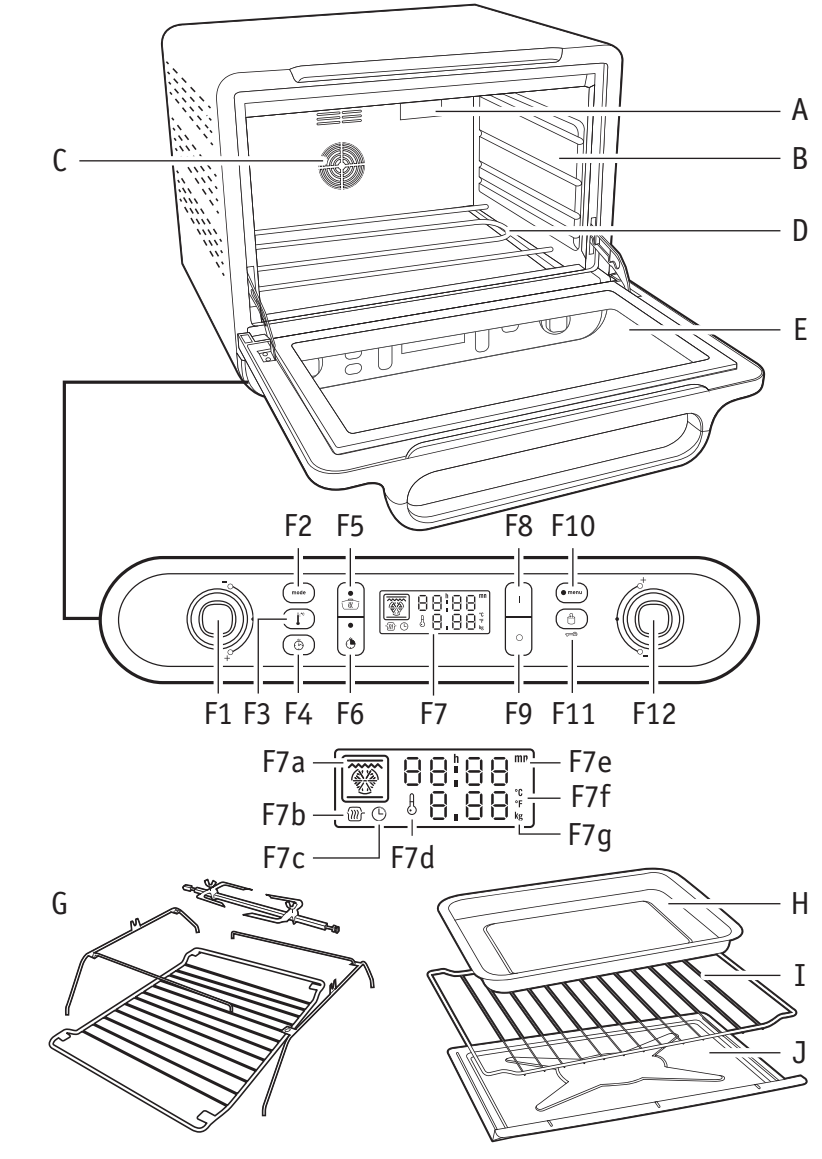
FR

NL

DE

Uno XL Electronic

www.moulinex.com


A
B
C
D
E
F2
F5
F8
F10
F1
F3
F4
F6
F7
F9
F11
F12
F7a
F7b
F7c
F7d
F7e
F7f
F7g
G
H
I
J

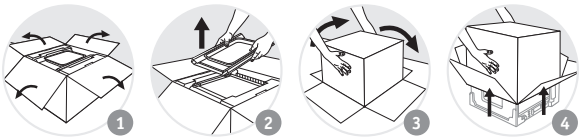
DESCRIPTION

FR

- **A** Éclairage intérieur
- **B** Parois anti-adhésives
- **C** Ventilateur
- **D** Résistances chauffantes
- **E** Porte à double vitrage
- **F** Panneau de contrôle
  - **F1** Bouton rotatif gauche
  - **F2** Sélection manuelle du mode
  - **F3** Réglage de la température du four
  - **F4** Réglage de la durée de cuisson (horloge)
  - **F5** Maintien au chaud
  - **F6** Départ différé
  - **F7** Écran LCD
    - **F7a** Paramètres de cuisson
    - **F7b** Maintien au chaud
    - **F7c** Départ différé
    - **F7d** Température
    - **F7e** Affichage de l'heure
    - **F7f** Unité de température
    - **F7g** Poids
  - **F8** Démarrer la cuisson
  - **F9** Stop/Changer pendant la cuisson
  - **F10** Menu automatique
  - **F11** Poids d'aliments/Verrouillage panneau de contrôle
  - **F12** Bouton rotatif droit
- **G** Kit tournebroche (1 grille, 2 piques, 2 supports, 1 broche)
- **H** Plat à four anti-adhésif
- **I** Grille réversible
- **J** Ramasse-miettes

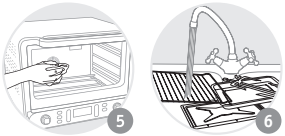
AVANT UTILISATION

Déballage



Retournez le carton d'emballage pour le mettre à l'envers. Ouvrez le carton d'emballage (**image 1**), retirez-en les accessoires (**image 2**) et, pour faciliter le déballage, retournez doucement le carton et son contenu (**image 3**). Enlevez le carton d'emballage et enlevez les protections en polystyrène (**image 4**).

Installation

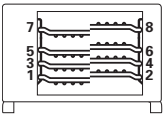


Retirer l'autocollant collé sur la vitre.
Avec un chiffon humide, essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, puis séchez-le (**image 5**).
Lavez tous les accessoires à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement (**image 6**).

Insérer le plateau ramasse-miettes

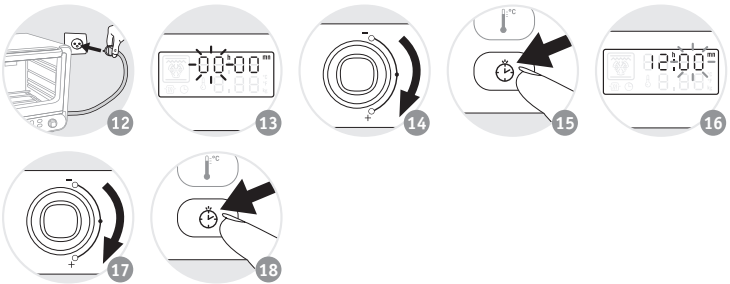
Insérez le plateau ramasse-miettes dans le four au-dessus de la résistance inférieure (**image 7**).
Laissez le plateau ramasse-miettes en place quand l'appareil est en fonctionnement (**image 8**).
Ne touchez pas le plateau ramasse-miettes pendant l'utilisation ou immédiatement après. Attendez toujours le temps nécessaire pour qu'il refroidisse (**image 9**).
Pensez à vider le plateau ramasse-miette après chaque utilisation (**images 10 et 11**).

Position de la grille



Pour toutes les fonctions de votre appareil, la position de la grille a un impact majeur sur les résultats de cuisson.
Votre four comporte 4 hauteurs de positionnement de la grille. Mais comme la grille est réversible, il est possible d'obtenir 8 positions différentes.
Placez votre plat au centre de la grille à la hauteur requise.
Ne placez jamais un récipient directement sur la résistance interne.

Régler l'horloge



Après avoir branché le four (**image 12**), l'écran numérique affiche automatiquement l'heure « 00:00 » avec les chiffres des heures clignotants (**image 13**). Réglez les chiffres des heures avec le bouton rotatif **gauche** (**image 14**). Validez en appuyant sur la touche horloge (**image 15**). Les chiffres des minutes clignotent automatiquement (**image 16**). Réglez les chiffres des minutes avec le bouton rotatif **gauche** (**image 17**). Validez en appuyant **à nouveau** sur la touche horloge (**image 18**).
Pour modifier l'heure, maintenez la touche horloge appuyée quelques secondes.

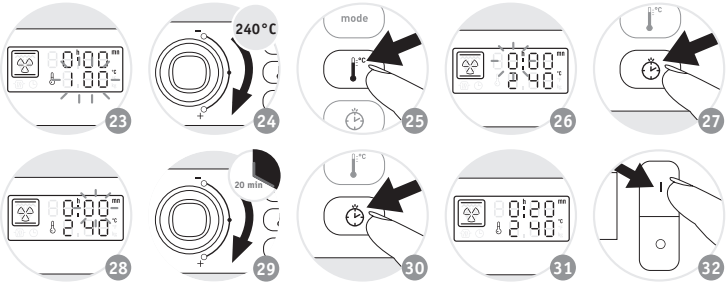
AVERTISSEMENT ! Ne confondez pas la touche horloge et la touche départ différé .

Première utilisation à vide

FR

Avant la première utilisation, le four doit être mis en fonctionnement à vide pendant 20 minutes pour éliminer de potentiels résidus de fabrication.

Le four est maintenant branché et l'heure a été réglée. Appuyez sur « mode » (**image 19**). Sélectionnez le mode de cuisson à « convection » avec le bouton rotatif **gauche** (**image 20**). Le logo « convection » doit s'afficher sur l'écran LCD (**image 21**). Validez en appuyant sur « mode » **à nouveau** (**image 22**).

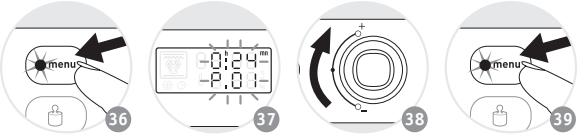


La température clignote (**image 23**). Réglez la température : 240°C avec le bouton rotatif **gauche** (**image 24**). Validez en appuyant sur « température » (**image 25**). Les chiffres des heures clignotent (**image 26**). Laissez les chiffres des heures à « 0 ». Validez en appuyant sur la touche horloge (**image 27**). Les chiffres des minutes clignotent (**image 28**). Réglez les minutes : 20 minutes avec le bouton rotatif **gauche** (**image 29**). Validez en appuyant sur la touche horloge **à nouveau** (**images 30-31**). Appuyez une fois sur pour arrêter la cuisson (**image 32**).

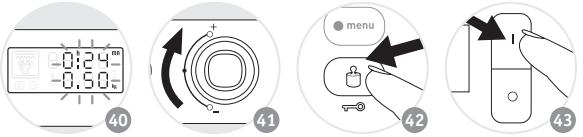
Lors de la première utilisation, un peu de fumée peu s'échapper du four (**image 33**). C'est normal et cela disparaît progressivement avec l'utilisation. Après 20 minutes, le four bipe et s'arrête automatiquement (**image 34**). Laissez l'appareil refroidir (**image 35**).

MODE AUTOMATIQUE

Utiliser les menus automatiques



Le four est branché et l'heure est réglée. Appuyez sur « menu » (**image 36**). Le menu et la durée de cuisson clignotent (**image 37**). Sélectionnez votre menu avec le bouton rotatif **droit** (**image 38**). Appuyez à nouveau sur « menu » pour valider (**image 39**).



Le poids clignote (**image 40**). Sélectionnez le poids (voir le tableau décrivant les menus automatiques) avec le bouton rotatif **droit** (**image 41**) et validez en appuyant sur la touche poids (**image 42**). La durée de cuisson s'affiche automatiquement en fonction du poids validé.
Pour programmer un départ différé ou la fonction maintien au chaud, reportez-vous aux chapitres relatifs.
Appuyez une fois sur ⏻ pour démarrer la cuisson (**image 43**).
Le tableau de cuisson est fourni à titre purement indicatif. En fonction de vos goûts, la cuisson peut être poursuivie dans le mode manuel.

À la fin de la cuisson, le four bipe et s'arrête automatiquement (**images 44-45-46**).

				Poids (kg)	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0	2,1	2,2	2,3	2,4	2,5
N°	Programme	Mode	Hauteur de la grille	T°C	Sélection	Durée en minutes																			
P01	Bœuf saignant		5	220	0,5 - 2,5 kg	24	27	30	33	37	40	43	46	49	52	54	57	60	62	65	67	70	72	75	77	79
P02	Bœuf à point		5	180	0,5 - 2,5 kg	40	42	44	47	49	52	54	57	59	61	64	66	69	71	73	76	78	81	83	86	88
P03	Veau		3	180	0,5 - 2,5 kg	57	62	67	72	77	81	86	90	94	99	103	107	110	114	118	121	125	128	131	134	137
P04	Porc		4	180	0,5 - 2,5 kg	79	84	89	94	98	102	106	109	112	115	117	119	121	123	124	125	126	126	126	126	125
P05	Volaille		4	200	0,5 - 2,5 kg	39	44	48	52	56	60	64	67	70	73	76	79	81	84	86	88	90	91	93	94	95
P06	Agneau		2	180	0,5 - 2,5 kg	64	69	74	79	84	88	92	96	100	103	107	107	113	115	118	120	122	124	125	127	128
P07	Poisson grand		2	200	0,5 - 2,5 kg	27	28	29	30	32	33	35	36	38	40	42	44	46	49	51	54	57	60	63	66	69
P08	Poisson petit		4	190	0,5 - 2,5 kg	26	27	28	28	29	30	31	32	33	34	35	36	38	39	41	42	44	45	47	48	50
P09	Frites congelées		6	220	0,5 kg	33																			
P10	Nuggets de poulet		4	210	0,5 - 0,8 kg	29	30	37	43																

				Cuisson	C1										C2										C3
N°	Programme	Mode	Hauteur de la grille	T°C	Taille	Durée en minutes																				
P11	Pizza congelée		5	210	C1 = Petit C2 = Moyen C3 = Grand	13									20										26
P12	Pizza fraîche		3	210	C1 = Petit C2 = Moyen C3 = Grand	12									14										23
P13	Tartes		5/4	240	C1 = Petit C2 = Moyen C3 = Grand	30									33										39
P14	Plats gratinés		4	220	C1 = Petit C2 = Moyen C3 = Grand	45									54										83
P15	Cookies		5	180	1 service										15										
P16	Brownie		3	200	C1 = Petit C2 = Moyen C3 = Grand	16									34										40
P17	Poulet		TB	240					55	58	60	61	62	64	67	71	88	94	100							
P18	Rôti de bœuf		TB	240		32	34	36	37	38	39	40	41	42	43	45	48									
P19	Rôti de porc		TB	240		43	54	58	62	65	69	72	73	74	75	76	78									

Les menus P01 à P08 vous permettent de régler le poids des aliments entre 0,5 et 2,5 kg.
Le menu P10 vous permet de régler le poids de nuggets de poulet entre 0,5 et 0,8 kg.
Les menus P11 à P14 et le menu P16 offrent 3 sélections : C1 = Petit, C2 = Moyen et C3 = Grand.

REMARQUE ! Il n'y a qu'une seule sélection possible pour les menus P09 et P15.

* Le tableau de cuisson est fourni à titre purement indicatif et ne doit pas servir de référence.

Description des menus manuels

Chaleur traditionnelle (ou four conventionnel) : la chaleur est générée par les résistances supérieure et inférieure du four. Ce mode de cuisson classique convient pour cuire les viandes, les poissons et les puddings.

Gril (résistance supérieure) : la chaleur est générée par la résistance supérieure du four. Ce mode convient pour les grillades/barbecues classiques et aussi pour les gratins.

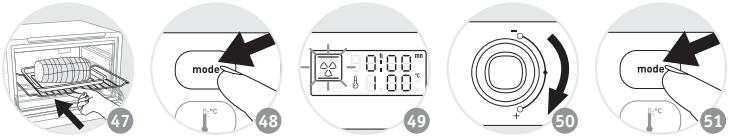
Décongélation : cette fonction spéciale utilise le ventilateur arrière du four pour réduire le temps de décongélation des aliments que vous avez mis dans le four sans risquer de les cuire. La température ne peut pas être modifiée dans le mode décongélation.

Chaleur tournante : la chaleur est générée, puis soufflée par le ventilateur arrière du four, ce qui garantit une cuisson exceptionnellement uniforme partout dans le four. La propulsion de l'air dans le four permet à vos aliments de cuire uniformément.

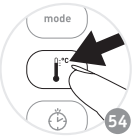
Tournebroche : Rôtissoire pour tous les types de viandes et de volailles.

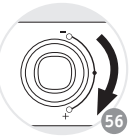
Dans les modes chaleur traditionnelle, gril, chaleur tournante, la température peut être réglée entre 100°C et 240°C.

Utiliser les menus manuels

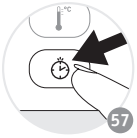


Le four est branché et l'heure est réglée.
Placez la grille à la hauteur requise. Placez la plaque avec les aliments dans le four (**image 47**) et refermez le four. Appuyez sur « mode » (**image 48**). Le mode de cuisson clignote (**image 49**). Sélectionnez le mode de cuisson avec le bouton rotatif **gauche** (**image 50**). Validez en appuyant **à nouveau** sur « mode » (**image 51**).



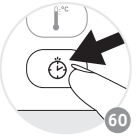


La température clignote (**image 52**). Réglez la température avec le bouton rotatif **gauche** (**image 53**).



REMARQUE : La température ne peut pas être modifiée dans le mode décongélation.

Validez en appuyant sur « température » (**image 54**). La durée de cuisson clignote (**image 55**): réglez-la en tournant le bouton rotatif **gauche** (**image 56**), validez en appuyant sur la touche horloge (**image 57**).



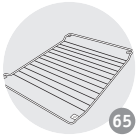
Les chiffres des minutes clignotent (**image 58**). Réglez les chiffres des minutes en tournant le bouton rotatif **gauche** (**image 59**), validez en appuyant **à nouveau** sur la touche horloge (**image 60**). La durée de cuisson maximale est de 3 h 59.

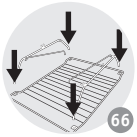
Pour programmer un départ différé ou la fonction maintien au chaud, reportez-vous aux chapitres relatifs.

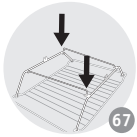
Appuyez une fois sur ⏻ pour démarrer la cuisson (**image 61**).

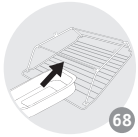
À la fin de la durée de cuisson, le four bipe et s'arrête automatiquement (**images 62-63-64**).

Utiliser la fonction tournebroche

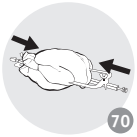








Pour installer le tournebroche, placez les deux supports sur la grille (**images 65-66-67**). Puis placez la plaque sur la grille (**image 68**).



Placez une corde autour de la viande ou de la volaille avant de la cuire au tournebroche. Insérez la broche dans la volaille (**image 69**), puis insérez les deux piques sur la broche (avec leurs pointes dirigées vers l'intérieur) (**image 70**).

Placez la volaille embrochée sur les supports placés sur la grille (**image 71**) et veillez à ce que la broche s'insère dans les supports pour qu'elle reste stable (**images 72-73**).

Insérez le tout dans le four en veillant à ce que la broche s'insère fermement dans les rainures appropriées (**image 74**).
Puis procédez comme indiqué précédemment dans la notice d'utilisation pour régler manuellement et démarrer le mode tournebroche (**images 47-61**).

IMPORTANT ! Pour une cuisson optimale dans le mode tournebroche, le thermostat doit être réglé sur 240°C et la porte doit être fermée.

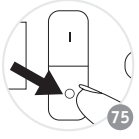
IMPORTANT ! Lors de la cuisson de certains plats, de la vapeur peut s'échapper par la porte, c'est parfaitement normal.

Tableau des durées : mode manuel*

Programme	Mode	Puissance	Préchauffage	T°C	Durée
Tarte		4	0	233°C	37 minutes
Gâteau aux fruits		3	10	185°C	45 minutes
Quiche		4	0	233°C	37 minutes
Clafoutis		4	10	193°C	45 minutes
Gâteau éponge		4	10	185°C	23 minutes
		4	10	185°C	25 minutes
Rôti de porc (1 kg)		5	0	193°C	1 h 20

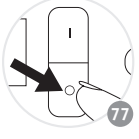
* Le tableau de cuisson est fourni à titre purement indicatif et ne doit pas servir de référence.

CHANGEMENT PENDANT LA CUISSON



Appuyez **<u>une fois</u>** sur ○ (**image 75**). Changez votre programme (mode de cuisson, température et/ou durée de cuisson), appuyez une fois sur | pour valider et redémarrer la cuisson (**image 76**).

ARRÊTER LA CUISSON

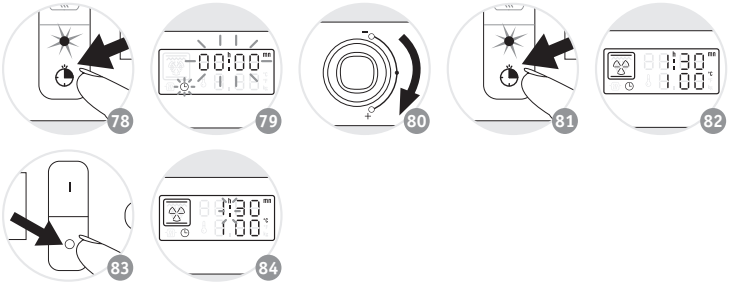


Pour arrêter la cuisson, maintenez ○ appuyé (**image 77**) jusqu'à ce que l'appareil bascule dans le mode d'attente.

DÉPART DIFFÉRÉ

La fonction de départ différé vous permet de programmer le démarrage de la cuisson après un délai compris entre 5 minutes et 24 heures.

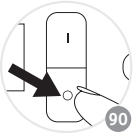
AVERTISSEMENT ! Ne confondez pas la touche départ différé et la touche horloge.



Le mode de cuisson, la durée et la température ont déjà été réglés dans le mode manuel ou le mode de menu automatique (voir les chapitres relatifs aux réglages). Appuyez sur la touche départ différé (**image 78**). L'icône « départ différé » et l'horloge clignotent (**image 79**). Sélectionnez le délai de démarrage de la cuisson avec le bouton rotatif **gauche** (**image 80**). Validez en appuyant **à nouveau** sur la touche départ différé (**image 81**). L'icône « départ différé » s'affiche à l'écran. Cela signifie que le programme de cuisson « départ différé » a été correctement paramétré (**image 82**). Appuyez une fois sur pour démarrer la cuisson (**image 83**). Une fois que le décompte du délai a commencé, les deux points entre les chiffres des heures et des minutes clignotent (**image 84**). **Cet affichage vous permet d'être sûr que le programme a démarré.**

ATTENTION ! Quand un programme de départ différé a commencé, il est normal que l'éclairage du four ne s'allume pas tant que la cuisson proprement dite n'a pas démarré.

MAINTIEN AU CHAUD



Les paramètres de cuisson ont été réglés. Appuyez sur la touche maintien au chaud (**image 85**). L'icône « maintien au chaud » et l'horloge clignotent (**image 86**). Réglez la durée requise de maintien au chaud du four avec le bouton rotatif **gauche** (**image 87**). Validez en appuyant **à nouveau** sur la touche maintien au chaud (**images 88-89**). Appuyez une fois sur pour démarrer la cuisson (**image 90**). À la fin de la cuisson, le four active automatiquement le mode de maintien au chaud.

Remarque : Les deux modes départ différé et maintien au chaud peuvent être combinés.
Remarque : Il est possible de régler le mode maintien au chaud pendant qu'une cuisson est en cours (voir le chapitre relatif aux changements pendant la cuisson).

ATTENTION ! Le mode maintien au chaud ne peut pas être utilisé avec le mode décongélation.

VERROUILLER LE PANNEAU DE COMMANDE

Cette fonction de sécurité permet d'empêcher tout changement des réglages de cuisson par des enfants de moins de 8 ans qui ne doivent pas utiliser cet appareil sauf s'ils sont constamment surveillés par un adulte responsable.
Après le démarrage de la cuisson (**image 91**), maintenez la touche poids **appuyée** (**image 92**). SECU s'affiche à l'écran (**image 93**), puis disparaît après quelques secondes. Le panneau de contrôle est maintenant verrouillé.
Pour déverrouiller le panneau de contrôle, maintenez **à nouveau** la touche poids **appuyée**. SECU s'affiche à l'écran, puis disparaît après quelques secondes. Le panneau de contrôle est maintenant déverrouillé.

ATTENTION ! Quand le verrouillage du panneau de contrôle est activé, la touche ⏻ est accessible, mais le panneau de contrôle reste verrouillé. Pour accéder aux autres touches, déverrouillez le panneau de contrôle.

REMARQUES GÉNÉRALES

ATTENTION ! Si aucune action n'est prise dans les 30 secondes, le four retourne automatiquement dans le mode d'attente.

DÉPANNAGE

Codes d'erreur	Causes	Solutions
ERR1	Sonde de température défectueuse	Contactez un centre du service après-vente.
ERR2	Problème électrique	Contactez un centre du service après-vente.
ERR3, ERR4	Problème de régulation de la température	Contactez un centre du service après-vente.

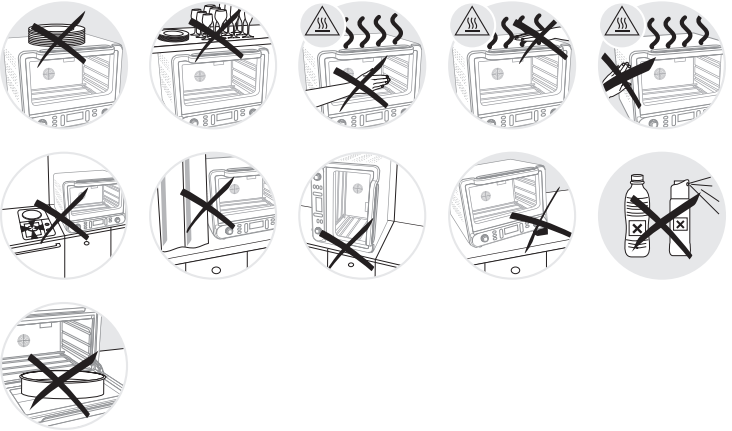
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne laissez pas les graisses s'accumuler dans l'appareil.

Avant toute opération d'entretien, de nettoyage ou de rangement, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir (**images 94-95**). **N'utilisez pas de produit nettoyant agressif (notamment des produits de nettoyage des fours ou des tampons à récurer abrasifs ou en métal)** (**images 96-97**). Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, essuyez-le simplement avec une éponge (**image 98**).

Nettoyez la porte, les surfaces laquées ou anti-adhésives et les pièces en verre avec une éponge humidifiée d'une solution savonneuse douce (**image 99**).
N'utilisez pas de produits nettoyants conçus pour les métaux (inox, cuivre, etc.).
Votre four comporte des parois anti-adhésives pouvant être facilement nettoyées avec de l'eau savonneuse.
Tous les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.

CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE



REMARQUES

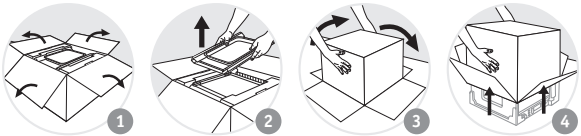
BESCHRIJVING

A Ovenlicht
B Anti-aanbakwanden
C Convectieventilator
D Verwarmingselementen
E Dubbele glazen deur
F Bedieningspaneel
- **F1** Linker draaiknop
- **F2** Handmatige modus keuzeschakelaar
- **F3** Oventemperatuur keuzeschakelaar
- **F4** Kooktijd keuzeschakelaar
- **F5** Warm houden
- **F6** Uitgestelde start
- **F7** LCD-scherm
  - **F7a** Kookinstellingen
  - **F7b** Warm houden
  - **F7c** Uitgestelde start
  - **F7d** Temperatuur
  - **F7e** Tijdweergave
  - **F7f** Temperatuureenheid
  - **F7g** Gewicht
- **F8** Het kookproces starten
- **F9** Stoppen/wijzigen tijdens het kookproces
- **F10** Automatische menukeuze
- **F11** Keuze van gewicht van levensmiddelen/ kinderslot
- **F12** Rechter draaiknop

G Draaispit-set (1 rek, 2 vorken, 2 draaispitframes, 1 stang)
H Schaal met anti-aanbaklaag
I Omkeerbaar rooster
J Druipplaat

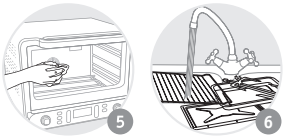
VOORINGEBRUIKNAME

Uitpakken



Draai de doos om zodat deze zich ondersteboven bevindt. Open de doos - **fig.1**, haal het toebehoren uit - **fig.2** en om de oven makkelijker uit te halen, draai de doos voorzichtig om - **fig.3**. Til de doos omhoog en verwijder de polystyreen bescherming - **fig.4**.

Installatie

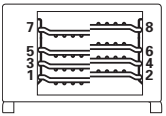


Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en droog het vervolgens - **fig.5**.
Was alle toebehoren in een warm sopje. Spoel en droog grondig - **fig.6**.

Uitneembare kruimellade

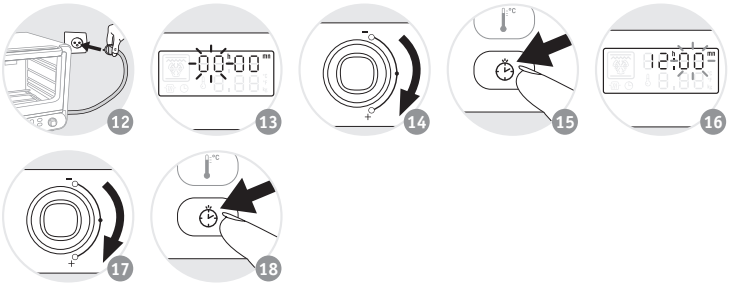
Schuif de kruimellade in de oven boven het onderste verwarmingselement - **fig.7**. Laat de kruimellade in deze positie wanneer het apparaat in werking is - **fig.8**.
Raak de kruimellade tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan. Laat het eerst voldoende afkoelen - **fig.9**.
Ledig de kruimellade na elk gebruik - **fig.10-11**.

Positie van het rooster



De positie van het rooster heeft voor alle functies een belangrijke impact op het kookresultaat.
Uw oven heeft 4 hoogtes voor het positioneren van het rooster. Aangezien het rooster omkeerbaar is, zijn er 8 verschillende hoogteposities.
Plaats uw gerecht in het midden van het rooster dat op de gewenste hoogte is geplaatst.
Plaats geen houder rechtstreeks op het onderste verwarmingselement.

De tijd instellen



Eenmaal de oven op de stroom is aangesloten - **fig.12**, geeft het display automatisch de tijd als "00:00" weer terwijl de uurweergave knippert - **fig.13**. Stel het uur in met behulp van de **linker** draaiknop - **fig.14**. Bevestig door op de klokknop te drukken - **fig.15**. De minutenweergave knippert vervolgens automatisch - **fig.16**. Stel de minuten in met behulp van de **linker** draaiknop - **fig.17**. Bevestig door **nogmaals** op de klokknop te drukken - **fig.15**.
Om de tijd te wijzigen, druk en houd de klokknop gedurende enkele seconden ingedrukt .

WAARSCHUWING! Haal de klokknop en de uitgestelde startknop niet door elkaar.

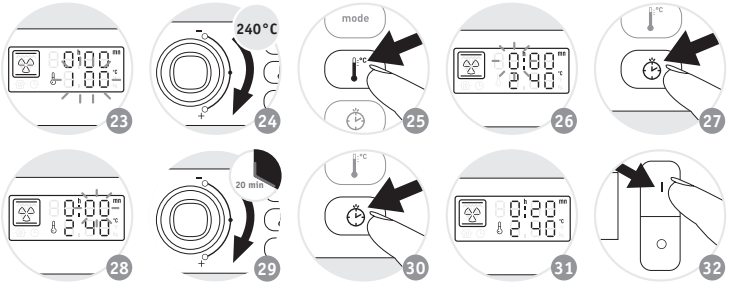
Eerste gebruik zonder levensmiddelen

Voordat u de oven in gebruik neemt, schakel het in gedurende 20 minuten zonder levensmiddelen om eventuele fabricageresten te verwijderen.

NL

19 20 21 22 23

De oven is nu op de stroom aangesloten en de tijd is ingesteld. Druk op “modus” - **fig.19**. Selecteer de “convectie” kookmodus met behulp van de **linker** draaiknop - **fig.20**. Het “convectie” logo moet op het LCD-scherm verschijnen - **fig.21**. Bevestig door nogmaals op “mode” **te drukken** - **fig.22**.



23 24 25 26 27

28 29 30 31 32

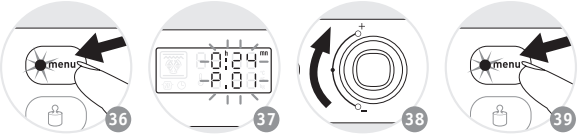
De temperatuur knippert - **fig.23**. Selecteer de temperatuur: 240°C met behulp van de **linker** draaiknop - **fig.24**. Bevestig door op “temperatuur” te drukken - **fig.25**. De uurweergave knippert - **fig.26**. Laat de uurweergave op 0. Bevestig door op de klokknop te drukken - **fig.27**. De minutenweergave knippert - **fig.26**. Stel de minuten in: 20 minuten met behulp van de **linker** draaiknop - **fig.29**. Bevestig door nogmaals op de klokknop **te drukken**- **fig.30-31**. Druk eenmaal op om het kookproces te stoppen - **fig.32**.

33 34 35

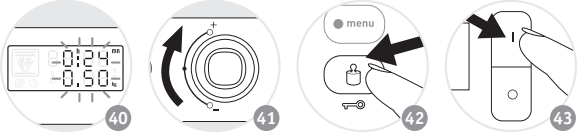
Bij ingebruikname kan er wat rook uit de oven komen - **fig.33**. Dit is normaal en verdwijnt geleidelijk aan. De oven piept na 20 minuten en stopt vervolgens automatisch - **fig.34**. Laat het apparaat afkoelen - **fig.35**.

AUTOMATISCHE MODUS

De geprogrammeerde menu's gebruiken



De oven is op de stroom aangesloten en de tijd is ingesteld. Druk op “menu” - **fig.36**. Het menu en de kooktijd knipperen - **fig.37**. Selecteer uw menu met behulp van de **rechter** draaiknop - **fig.38**. Druk nogmaals op “menu” om te bevestigen - **fig.39**.

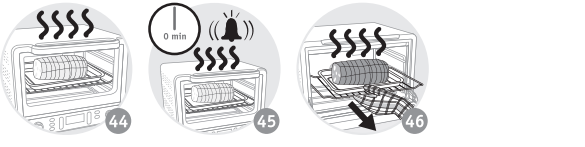


Het gewicht knippert - **fig.40** Selecteer het gewicht (raadpleeg de tabel met de automatische menumodi) met behulp van de **rechter** draaiknop - **fig.41** en bevestig door op de “gewicht” knop te drukken - **fig.42**. De kooktijd wordt automatisch weergegeven afhankelijk van het bevestigde gewicht.

Om een uitgestelde start of de warmhoudmodus te programmeren, raadpleeg de relevante hoofdstukken.

Druk eenmaal op ⏻ om het kookproces te starten - **fig.43**.

De informatie vermeld in de kooktabel is louter indicatief. Afhankelijk van uw smaak, zet het kookproces verder in de handmatige modus.



Aan het einde van het kookproces produceert de oven een geluidssignaal en stopt deze automatisch - **fig.44-45-46**.

Beschrijving van de geprogrammeerde menu's*

					Gewicht Kg	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0	2,1	2,2	2,3	2,4	2,5
Nr.	Programma	Modus	Hoogte van rooster	T°C	Selectie	Tijd in minuten																				
P01	Rundvlees rare		5	220	0,5 - 2,5 kg	24	27	30	33	37	40	43	46	49	52	54	57	60	62	65	67	70	72	75	77	79
P02	Rundvlees medium		5	180	0,5 - 2,5 kg	40	42	44	47	49	52	54	57	59	61	64	66	69	71	73	76	78	81	83	86	88
P03	Kalfsvlees		3	180	0,5 - 2,5 kg	57	62	67	72	77	81	86	90	94	99	103	107	110	114	118	121	125	128	131	134	137
P04	Varkensvlees		4	180	0,5 - 2,5 kg	79	84	89	94	98	102	106	109	112	115	117	119	121	123	124	125	126	126	126	126	125
P05	Gevogelte		4	200	0,5 - 2,5 kg	39	44	48	52	56	60	64	67	70	73	76	79	81	84	86	88	90	91	93	94	95
P06	Lamsvlees		2	180	0,5 - 2,5 kg	64	69	74	79	84	88	92	96	100	103	107	107	113	115	118	120	122	124	125	127	128
P07	Vis groot		2	200	0,5 - 2,5 kg	27	28	29	30	32	33	35	36	38	40	42	44	46	49	51	54	57	60	63	66	69
P08	Vis klein		4	190	0,5 - 2,5 kg	26	27	28	28	29	30	31	32	33	34	35	36	38	39	41	42	44	45	47	48	50
P09	Bevroren friet		6	220	0,5 kg	33																				
P10	Kipnuggets		4	210	0,5 - 0,8 kg	29	30	37	43																	

				Werking	C1										C2										C3
Nr.	Programma	Modus	Hoogte van rooster	T°C	Afmetingen	Tijd in minuten																			
P11	Bevroren pizza		5	210	C1 = Klein C2 = Medium C3 = Groot	13									20										26
P12	Verse pizza		3	210	C1 = Klein C2 = Medium C3 = Groot	12									14										23
P13	Taart		5/4	240	C1 = Klein C2 = Medium C3 = Groot	30									33										39
P14	Gegratineerde gerechten		4	220	C1 = Klein C2 = Medium C3 = Groot	45									54										83
P15	Koekjes		5	180	1 instelling										15										
P16	Brownie		3	200	C1 = Klein C2 = Medium C3 = Groot	16									34										40
P17	Kip		TB	240					55	58	60	61	62	64	67	71	88	94	100							
P18	Rosbief		TB	240		32	34	36	37	38	39	40	41	42	43	45	48									
P19	Varkensgebraad		TB	240		43	54	58	62	65	69	72	73	74	75	76	78									

Menu's P01 tot P08 stellen u in staat om een gewicht van de levensmiddelen tussen 0,5 en 2,5 kg in te stellen.
Menu P10 stelt u in staat om een gewicht tussen 0,5 en 0,8 kg voor uw kipnuggets te selecteren.
Menu's P11 tot P14 en P16 bieden 3 selecties: C1 = Klein, C2 = Medium en C3 = Groot.

OPMERKING! Er is slechts één selectie mogelijk voor de menu's P09 en P15.

* De kooktabel is louter indicatief en mag niet als referentie worden gebruikt.

NL

Beschrijving van de handmatige menu's

Natuurlijke convectie (of conventionele oven): de warmte wordt gegenereerd door de bovenste en onderste elementen van de oven. Deze traditionele kookmodus is geschikt voor het koken van vlees, vis en pudding.

Grill (bovenste element): de warmte wordt gegenereerd door het bovenste element van de oven. Deze modus kan worden gebruikt voor het traditioneel grillen/barbecueën en voor het bruinen van gerechten.

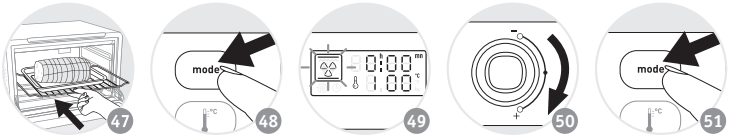
Ontdooien: deze speciale functie stelt de ventilator aan de achterkant van de oven in werking om de ontdooitijd van de in de oven geplaatste ingrediënten te beperken, zonder het risico dat ze worden gekookt. Het is niet mogelijk om de temperatuur in de ontdooimodus te wijzigen.

Ventilator oven: de warmte wordt gegenereerd en vervolgens in het rond geblazen door een ventilator die zich aan de achterkant van de oven bevindt, dit zorgt voor een uitermate gelijkmatig kookproces binnenin de oven. Het in het rond blazen van de warme lucht zorgt voor een gelijkmatig kookproces van uw levensmiddelen.

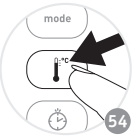
Draaispit: Rotisserie van alle soorten vlees en gevogelte.

De temperatuur kan in de conventionele, grill- en convectiemodus tussen 100°C en 240°C worden ingesteld.

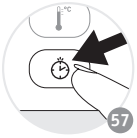
De handmatige menu's gebruiken



De oven is op de stroom aangesloten en de tijd is ingesteld.
Installeer het rooster op de gewenste hoogte. Plaats de schaal met de levensmiddelen in de oven - **fig.47** en sluit de deur. Druk op “modus” - **fig.48**. De kookmodus knippert - **fig.49**. Selecteer de kookmodus met behulp van de **linker** draaiknop - **fig.50**. Bevestig door **nogmaals** op “modus” te drukken - **fig.51**.

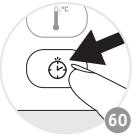


De temperatuur knippert - **fig.52**. Selecteer de temperatuur met behulp van de **linker** draaiknop - **fig.53**.



OPGELET: het is niet mogelijk om de temperatuur in de ontdooimodus te wijzigen.

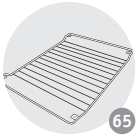
Bevestig door op "temperatuur" te drukken - **fig.54**. De kooktijd knippert - **fig.55**: stel de tijd in door de **linker** draaiknop te draaien - **fig.56**, bevestig door op de klokknop te drukken - **fig.57**.

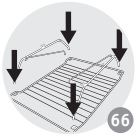


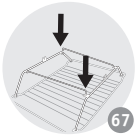
De minuten knipperen - **fig.58**. Stel de minuten in door de **linker** draaiknop te draaien - **fig.59**, bevestig door **nogmaals** op de klokknop te drukken - **fig.60**. De maximale kooktijd is 3u59.
Om een uitgestelde start of de warmhoudmodus te programmeren, raadpleeg de relevante hoofdstukken.
Druk eenmaal op ⏻ om het kookproces te starten - **fig.61**.

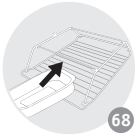
Aan het einde van het kookproces produceert de oven een geluidssignaal en stopt deze automatisch - **fig.62-63-64**.

De draaispitfunctie gebruiken

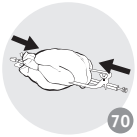








Om het draaispit te installeren, plaats de twee draaispitframes op het rek - **fig.65-66-67**. Plaats vervolgens de schaal op het rek - **fig.68**.



Breng koord aan rond het vlees of gevogelte voordat u deze op de spies vastzet. Schuif de spies door het gevogelte - **fig.69** en schuif vervolgens de twee vorken op de spies (met de punten naar binnen gericht) - **fig.70**.

Plaats het vastgestoken gevogelte op het frame dat op het rek is geïnstalleerd - **fig.71** en controleer of de spies zich in de gleuven van het frame bevinden zodat deze stabiel blijft - **fig.72-73**.

Schuif alle delen in de oven, zorg dat de spies stevig in de gepaste gleuf wordt geplaatst. - **fig.74**.
Volg vervolgens de reeds vermelde instructies over de handmatige instelling om het koken met de “draaispit” te starten. - **fig.47-61**.

BELANGRIJK! Om optimaal in de draaispitmodus te koken, stel de thermostaat in op 240°C en sluit de deur.

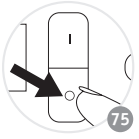
BELANGRIJK! Tijdens het koken van bepaalde gerechten, kan er stoom via de deur vrijkomen: dit is volledig normaal.

Tijdtabel: handmatige modus *

Programma	Modus	Niveau	Voorverwarmen	T °C	Tijd
Taart		4	0	233°C	37 min
Fruitcake		3	10	185°C	45 min
Quiche		4	0	233°C	37 min
Clafoutis		4	10	193°C	45 min
Sponscake		4	10	185°C	23 min
		4	10	185°C	25 min
Varkensgebraad (1 kg)		5	0	193°C	1 u 20 min

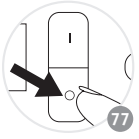
* De kooktabel is louter indicatief en mag niet als referentie worden gebruikt.

WIJZIGEN TIJDENS HET KOOKPROCES



Druk **eenmaal** op ○ - **fig.75**. Wijzig uw programma (kookmodus, temperatuur en/of kooktijd), druk eenmaal op I om te bevestigen en start nogmaals het kookproces - **fig.76**.

HET KOOKPROCES STOPPEN



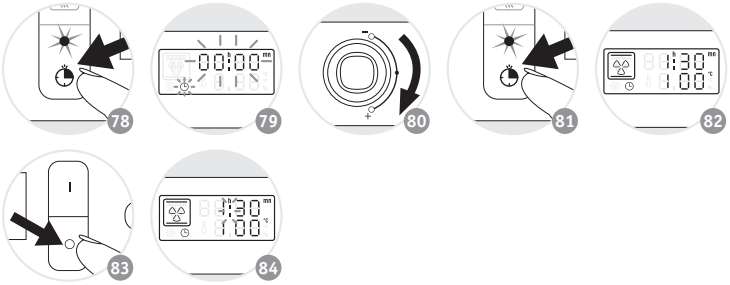
Om het kookproces te stoppen, druk en houd ○ ingedrukt - **fig.77** totdat het apparaat in stand-by gaat.

UITGESTELDE START

NL

De uitgestelde startfunctie stelt u in staat om de start van het kookproces tussen 5 minuten en 24 uur uit te stellen.

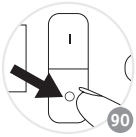
WAARSCHUWING! Haal de uitgestelde startknop en de klok knop niet door elkaar.



De kookmodus, tijd en temperatuur werden reeds ingesteld met de handmatige modus of de geprogrammeerde menumodus (zie de gepaste hoofdstukken over het programmeren). Druk op de "uitgestelde start" knop - **fig.78**. Het "uitgestelde start" pictogram en de klok knipperen - **fig.79**. Stel de starttijd van het kookproces in met behulp van de **linker** draaiknop - **fig.80**. Bevestig door **nogmaals** op de "uitgestelde start" knop te drukken - **fig.81**. Het "uitgestelde start" pictogram verschijnt op het scherm. Dit geeft aan dat het uitgestelde startprogramma juist is ingevoerd - **fig.82**. Druk eenmaal op om het startproces te starten - **fig.83**. Als de timer is gestart, knippert het dubbelepunt dat het uur en de minuten scheidt - **fig.84**. **Dit display verzekert u ervan dat het programma is gestart.**

LET OP! Als een uitgestelde start is begonnen, is het normaal dat het ovenlicht pas brandt eenmaal het kookproces start.

WARM HOUDEN



De kookparameters zijn ingesteld. Druk op de “warm houden” knop - **fig.85**. Het “warm houden” pictogram en de klok knipperen - **fig.79**. Stel de gewenste tijd voor het warm houden van de oven in met behulp van de **linker** draaiknop - **fig.87**. Bevestig door **nogmaals** op de "warm houden" knop te drukken - **fig.88-89**. Druk eenmaal op om het startproces te starten - **fig.90**. Aan het einde van het kookproces schakelt de oven automatisch naar de "warm houden" modus.
N.B: De twee uitgestelde start- en warmhoudfuncties kunnen worden gecombineerd.
N.B: Het is mogelijk om de warmhoudfunctie in te stellen terwijl het kookproces gaande is (zie hoofdstuk over het wijzigen tijdens het kookproces).

LET OP! De warmhoudmodus kan niet samen met de ontdooimodus worden gebruikt.

BEDIENINGSPANEEL VERGRENDELEN

Dit veiligheidsmechanisme vermijdt dat kinderen jonger dan 8 jaar, die het apparaat niet mogen gebruiken tenzij ze onder continu toezicht staan door een verantwoordelijke volwassene, de kookinstellingen niet kunnen wijzigen.
Na het starten van het kookproces - **fig.91**, druk en **houd** de gewichtsknop ingedrukt - **fig.92**. SECU verschijnt vervolgens op het scherm - **fig.93** en verdwijnt opnieuw na enkele seconden. Het bedieningspaneel is nu vergrendeld.
Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, druk en **houd** de gewichtsknop **nogmaals** ingedrukt. SECU verschijnt op het scherm en verdwijnt opnieuw na enkele seconden. Het bedieningspaneel is nu ontgrendeld.

LET OP! Als de vergrendeling van het bedieningspaneel actief is, is nog steeds toegankelijk maar blijft het bedieningspaneel vergrendeld. Om toegang tot de andere toetsen te krijgen, ontgrendel het bedieningspaneel.

ALGEMENE OPMERKINGEN

LET OP! De oven gaat na een inactiviteit van 30 seconden automatisch in stand-by.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Foutcode	Oorzaken	Oplossingen
ERR1	Temperatuursonde is defect	Neem contact op met een servicecentrum.
ERR2	Elektrisch probleem	Neem contact op met een servicecentrum.
ERR3, ERR4	Probleem met de temperatuurregeling	Neem contact op met een servicecentrum.

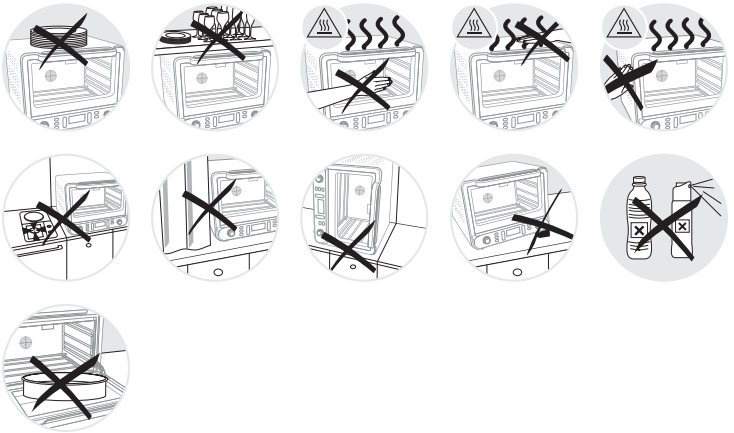
REINIGING EN ONDERHOUD

Zorg dat er geen vet in het apparaat ophoopt.

Voor onderhoud, reiniging of opslag, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen - **fig.94-95**. **Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen (zoals ovenreinigers, metaalsponsjes of schuursponsjes)** - **fig.96-97**. Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een spons - **fig.98**.

Maak de deur, anti-aanbakoppervlakken, geverfde oppervlakken en de glazen componenten schoon met een vochtige spons geweekt in een milde zeepoplossing - **fig.99**.
Gebruik geen schoonmaakmiddelen bestemd voor metaal (voor roestvrij staal, koper, etc.).
Uw oven is uitgerust met anti-aanbakwanden die eenvoudig met zeepwater gereinigd kunnen worden.
Alle toebehoren kan met zeepwater worden gereinigd.

WAT MAG U NIET DOEN



AANTEKENINGEN

BESCHREIBUNG

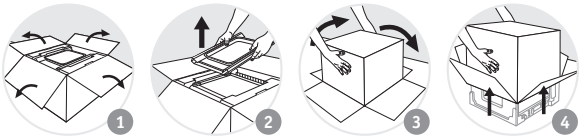
A Garraumlampe
B Antihaft-Wände
C Konvektionsventilator
D Heizelemente
E Doppelwandige Glastür
F Bedienfeld
- **F1** Linker Drehknopf
- **F2** Manueller Betriebsartwähler
- **F3** Temperaturwähler
- **F4** Garzeitwähler
- **F5** Warmhalten
- **F6** Verzögerter Start
- **F7** LC-Display
  - **F7a** Kochprogramme
  - **F7b** Warmhalten
  - **F7c** Verzögerter Start
  - **F7d** Temperatur
  - **F7e** Zeitanzeige
  - **F7f** Temperatureinheit
  - **F7g** Gewicht
- **F8** Kochvorgang starten
- **F9** Stopp/Einstellungen ändern während des Kochvorgangs
- **F10** Programmauswahl
- **F11** Gewichtsauswahl/Kindersicherung
- **F12** Rechter Drehknopf

G Drehspieß-Set (1 Gestell, 2 Gabeln, 2 Drehspieß-Rahmen, 1 Spieß)
H Antihaft-Backblech
I Umkehrbarer Bratrost
J Fettpfanne

DE

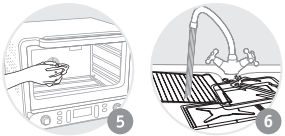
VOR DER INBETRIEBNAHME

Auspacken



Drehen Sie den Karton um, sodass er auf dem Kopf steht. Öffnen Sie den Karton - **Abb. 1** - entnehmen Sie das Zubehör - **Abb. 2** - und drehen Sie die Verpackung und den Inhalt vorsichtig um - **Abb. 3**, um das Auspacken zu erleichtern. Entfernen Sie den Karton und nehmen Sie den Styroporschutz ab - **Abb. 4**.

Installation

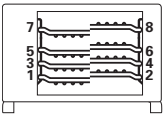


Wischen Sie mit einem feuchten Tuch die Innen- und Außenseiten des Gerätes sauber und trocknen Sie es ab - **Abb. 5**.
Waschen Sie sämtliche Zubehörteile in warmem Seifenwasser ab. Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich ab - **Abb. 6**.

Einschieben des Krümelblechs

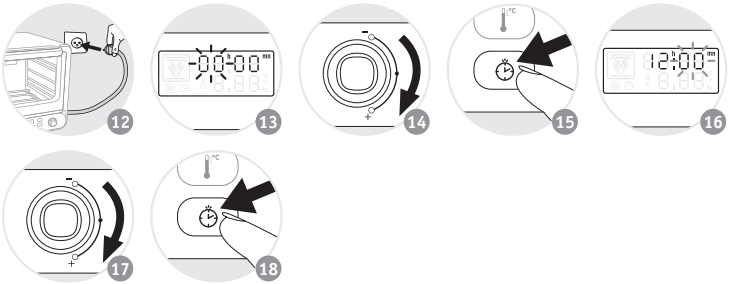
Schieben Sie das Krümelblech über dem unteren Element in den Ofen - **Abb. 7**. Lassen Sie das Krümelblech in dieser Position, während das Gerät in Betrieb ist - **Abb. 8**.
Berühren Sie das Krümelblech nicht während des Betriebs oder unmittelbar danach. Lassen Sie das Blech stets abkühlen - **Abb. 9**.
Denken Sie daran, das Krümelblech nach jedem Gebrauch zu leeren - **Abb. 10-11**.

Einschubhöhe



Bei allen Funktionen Ihres Gerätes hat die Einschubhöhe großen Einfluss auf die Kochergebnisse.
Ihr Ofen verfügt über vier Einschubhöhen. Da der Bratrost jedoch umkehrbar ist, können Sie acht verschiedene Positionen nutzen.
Stellen Sie Ihre Schale in die Mitte des Bratrosts, der sich auf der gewünschten Einschubhöhe befindet.
Stellen Sie keinen Behälter direkt auf das innere Heizelement.

Einstellen der Zeit



Nachdem der Stecker des Ofens mit einer Steckdose verbunden wurde - **Abb. 12**, zeigt die digitale Anzeige automatisch „00:00" an und die Stundenziffern blinken - **Abb. 13**. Stellen Sie die Stunden mithilfe des **linken** Drehknopfs ein - **Abb. 14**. Bestätigen Sie durch Drücken der Uhrtaste - **Abb. 15**. Die Minutenziffern blinken daraufhin automatisch - **Abb. 16**. Stellen Sie die Minuten mithilfe des **linken** Drehknopfs ein - **Abb. 17**. Bestätigen Sie durch **erneutes** Drücken der Uhrtaste - Abb.18.
Um die Zeit zu ändern, halten Sie die Uhrtaste einige Sekunden lang gedrückt.

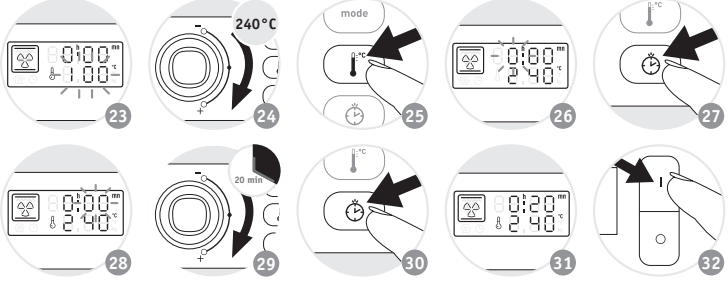
WARNUNG! Verwechseln Sie nicht die Uhrtaste mit der Taste für den verzögerten Start .

Erstmaliger Betrieb in leerem Zustand

Vor dem ersten Gebrauch muss der Ofen 20 Minuten lang leer aufheizen, damit etwaige Produktionssrückstände entfernt werden.

DE

Der Ofen ist nun mit dem Netzstrom verbunden und die Zeit wurde eingestellt. Drücken Sie „mode“ - **Abb. 19**. Stellen Sie mithilfe des **linken** Drehknopfs die Betriebsart „Konvektion“ ein - **Abb. 20**. Das „Konvektion“ Logo sollte auf dem LC-Display angezeigt werden - **Abb. 21**. Bestätigen Sie durch **erneutes** Drücken von „mode“ - **Abb. 22**.

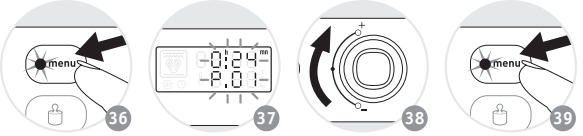


Die Temperatur blinkt - **Abb. 23**. Wählen Sie die Temperatur: 240 °C mithilfe des **linken** Drehknopfes - **Abb. 24**. Bestätigen Sie durch Drücken der Temperaturtaste - **Abb. 25**. Die Stundenziffern blinken - **Abb. 26**. Lassen Sie den Stundenwert auf 0 gestellt. Bestätigen Sie durch Drücken der Uhrtaste - **Abb. 27**. Die Minutenziffern blinken - **Abb. 28**. Stellen Sie die Minuten ein: 20 Minuten mithilfe des **linken** Drehknopfes - **Abb. 29**. Bestätigen Sie durch **erneutes** Drücken der Uhrtaste - **Abb. 30-31**. Drücken Sie einmal kurz , um den Kochvorgang abzubrechen - **Abb. 32**.

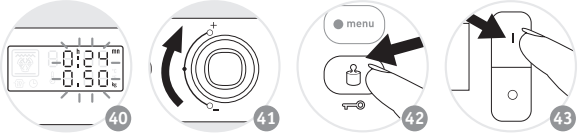
Bei der ersten Inbetriebnahme kann etwas Rauch dem Ofen entweichen - **Abb. 33**. Dies ist normal und wird allmählich im Laufe des Gebrauchs aufhören. Nach 20 Minuten signalisiert der Ofen mit einem Piepton den Ablauf der eingestellten Zeit und schaltet sich dann automatisch aus - **Abb. 34**. Lassen Sie das Gerät abkühlen - **Abb. 35**.

AUTOMATISCHER MODUS

Verwendung der Kochprogramme



Der Stecker des Ofens ist mit der Steckdose verbunden und die Zeit ist eingestellt. Drücken Sie „menu“ - **Abb. 36**. Das Programm und die Garzeit blinken daraufhin - **Abb. 37**. Wählen Sie Ihr Kochprogramm mithilfe des **rechten** Drehknopfes - **Abb. 38**. Drücken Sie erneut „menu“, um die Einstellung zu bestätigen - **Abb. 39**.



Das Gewicht blinkt - **Abb. 40**. Wählen Sie das Gewicht (siehe Tabelle mit den Beschreibungen der automatischen Kochprogramme) mithilfe des **rechten** Drehknopfes aus - **Abb. 41** - und bestätigen Sie durch Drücken der Gewichtstaste - **Abb. 42**. Die Garzeit wird automatisch gemäß dem eingegebenen Gewicht angezeigt.

Für die Programmierung eines verzögerten Starts oder des Warmhaltemodus sehen Sie bitte die entsprechenden Abschnitte.

Drücken Sie einmal [I], um den Kochvorgang zu starten - **Abb. 43**.

Die Kochtabelle dient als Orientierungshilfe. Je nach Ihren Vorlieben kann der Kochvorgang manuell fortgesetzt werden.

Der Ofen signalisiert das Ende des Kochvorgangs mit einem Signalton und schaltet sich automatisch aus - **Abb. 44-45-46**.

				Gewicht kg	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0	2,1	2,2	2,3	2,4	2,5
Nr.	Programm	Betriebsart	Einschubhöhe	T °C	Auswahl	Zeit in Minuten																			
P01	Rindfleisch, blutig		5	220	0,5 - 2,5 kg	24	27	30	33	37	40	43	46	49	52	54	57	60	62	65	67	70	72	75	77	79
P02	Rindfleisch, medium		5	180	0,5 - 2,5 kg	40	42	44	47	49	52	54	57	59	61	64	66	69	71	73	76	78	81	83	86	88
P03	Kalbsfleisch		3	180	0,5 - 2,5 kg	57	62	67	72	77	81	86	90	94	99	103	107	110	114	118	121	125	128	131	134	137
P04	Schweinefleisch		4	180	0,5 - 2,5 kg	79	84	89	94	98	102	106	109	112	115	117	119	121	123	124	125	126	126	126	126	125
P05	Geflügel		4	200	0,5 - 2,5 kg	39	44	48	52	56	60	64	67	70	73	76	79	81	84	86	88	90	91	93	94	95
P06	Lamm		2	180	0,5 - 2,5 kg	64	69	74	79	84	88	92	96	100	103	107	107	113	115	118	120	122	124	125	127	128
P07	Fisch, groß		2	200	0,5 - 2,5 kg	27	28	29	30	32	33	35	36	38	40	42	44	46	49	51	54	57	60	63	66	69
P08	Fisch, klein		4	190	0,5 - 2,5 kg	26	27	28	28	29	30	31	32	33	34	35	36	38	39	41	42	44	45	47	48	50
P09	Gefrorene Pommes frites		6	220	0,5 kg	33																			
P10	Frittierte Hähnchenstücke		4	210	0,5 - 0,8 kg	29	30	37	43																

					Garen	C1									C2										C3
Nr.	Programm	Betriebsart	Einschubhöhe	T °C	Größe	Zeit in Minuten																			
P11	Tiefgefrorene Pizza		5	210	C1 = klein C2 = medium C3 = groß	13									20										26
P12	Frische Pizza		3	210	C1 = klein C2 = medium C3 = groß	12									14										23
P13	Pasteten		5/4	240	C1 = klein C2 = medium C3 = groß	30									33										39
P14	Überbackene Gerichte		4	220	C1 = klein C2 = medium C3 = groß	45									54										83
P15	Kekse		5	180	1 Einstellung										15										
P16	Brownie		3	200	C1 = klein C2 = medium C3 = groß	16									34										40
P17	Hähnchen		TB	240					55	58	60	61	62	64	67	71	88	94	100						
P18	Roastbeef		TB	240		32	34	36	37	38	39	40	41	42	43	45	48								
P19	Schweinebraten		TB	240		43	54	58	62	65	69	72	73	74	75	76	78								

Die Kochprogramme P01 bis P08 ermöglichen Ihnen, das Gewicht Ihrer Speisen zwischen 0,5 und 2,5 kg einzustellen.
Kochprogramm P10 ermöglicht Ihnen, zwischen 0,5 und 0,8 kg frittierten Hähnchenstücken zu wählen.
Kochprogramme P11 bis P14 sowie P16 bieten drei Einstellungen: C1 = klein, C2 = medium und C3 = groß.

HINWEIS! Für die Kochprogramme P09 und P15 steht nur eine Einstellung zur Auswahl.

* Die Kochtabelle dient nur als Orientierungshilfe und ist nicht als Hinweis zu verstehen.

MANUELLER MODUS

Beschreibung der Betriebsarten*

DE

Natürliche Konvektion (oder konventioneller Backofen): Die Hitze wird durch die oberen und unteren Heizelemente des Backofens erzeugt. Dieser herkömmliche Kochmodus eignet sich für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Süßspeisen.

Grill (oberes Heizelement): Die Hitze wird durch das obere Heizelement des Backofens erzeugt. Diese Betriebart kann zum Grillen sowie zum Bräunen von Speisen verwendet werden.

Auftauen: Diese spezielle Funktion aktiviert den Ventilator an der Rückseite des Ofens, um die Auftauzeit der Zutaten, die Sie in den Ofen legen, zu verkürzen, ohne dass Gefahr besteht, dass die Zutaten gegart werden. Die Temperatur kann im Auftaumodus nicht geändert werden.

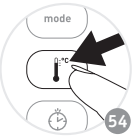
Umluft: Die Hitze wird generiert und dann durch den Ventilator an der Rückseite des Ofens verteilt, wodurch ein außergewöhnlich gleichmäßiges Garen an jeder Stelle des Ofens gewährleistet wird. Durch die Verteilung der Luft können Ihre Speisen gleichmäßig garen.

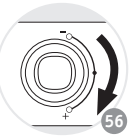
Drehspieß: Grillen aller Arten von Fleisch und Geflügel

Für den konventionellen, Grill- und Konvektionsmodus kann die Temperatur zwischen 100 °C und 240 °C eingestellt werden.

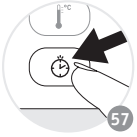
Verwendung der Betriebsarten im manuellen Modus

Der Stecker des Ofens ist mit der Steckdose verbunden und die Zeit ist eingestellt.
Schieben Sie das Bratrost auf der erforderlichen Einschubhöhe in den Ofen. Stellen Sie das Blech mit den Lebensmitteln in den Ofen - **Abb. 47** - und schließen Sie die Tür. Drücken Sie „mode" - **Abb. 48**. Die Betriebsart blinkt daraufhin - **Abb. 49**. Stellen Sie mithilfe des **linken** Drehknopfs die Betriebsart ein - **Abb. 50**. Bestätigen Sie durch **erneutes**Drücken von „mode" - **Abb. 51**.



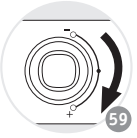


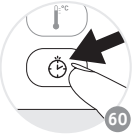
Daraufhin blinkt die Temperatur - **Abb. 52**. Stellen Sie mithilfe des **linken** Drehknopfs die Temperatur ein - **Abb. 53**.



BITTE BEACHTEN SIE: Die Temperatur kann im Auftaumodus nicht geändert werden.

Bestätigen Sie durch Drücken der Temperaturtaste - **Abb. 54**. Die Garzeit blinkt daraufhin - **Abb. 55**: Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des **linken** Drehknopfes ein - **Abb. 56**. Bestätigen Sie durch Drücken der Uhrtaste - **Abb. 57**.





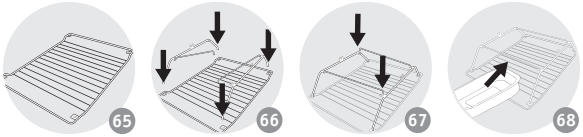
Die Minutenziffern blinken nun - **Abb. 58**. Stellen Sie die Minuten durch Drehen des **linken** Drehknopfs ein - **Abb. 59**. Bestätigen Sie durch **erneutes** Drücken der Uhrtaste - **Abb. 60**. Die maximale Garzeit beträgt 3 h 59 min.

Für die Programmierung eines verzögerten Starts oder des Warmhaltemodus sehen Sie bitte die entsprechenden Abschnitte.

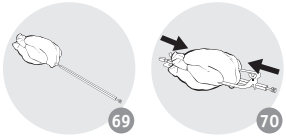
Drücken Sie einmal [I], um den Kochvorgang zu starten - **Abb. 61**.

Der Ofen signalisiert das Ende des Kochvorgangs mit einem Signalton und schaltet sich automatisch aus - **Abb. 62-63-64**.

Verwendung der Drehspießfunktion



Um den Drehspieß zu installieren, setzen Sie die zwei Drehspießrahmen auf das Gestell - **Abb. 65-66-67**. Stellen Sie dann das Blech auf das Gestell - **Abb. 68**.



Binden Sie um das Fleisch und Geflügel einen Faden, bevor Sie es auf den Spieß stecken. Schieben Sie den Spieß in das Geflügel - **Abb. 69**. Schieben Sie dann die zwei Gabeln auf den Spieß (mit den Spitzen nach innen zeigend) - **Abb. 70**.

Setzen Sie das aufgespießte Geflügel auf Rahmen, der auf dem Gestell steht, - **Abb. 71** - und stellen Sie sicher, dass der Spieß in den Rahmen gesteckt ist, damit er während des Betriebs nicht herausrutschen kann - **Abb. 72-73**.

Schieben Sie alle Teile in den Ofen und vergewissern Sie sich, dass der Spieß fest im entsprechenden Schlitz steckt - **Abb. 74**.
Folgen Sie dann den oben stehenden Anleitungen zur manuellen Einstellung, um das Grillen mit dem Drehspieß zu starten - **Abb. 47-61**.

WICHTIG! Um optimale Ergebnisse mit dem Drehspieß zu erzielen, muss der Thermostat auf 240 °C gestellt sein und die Tür muss geschlossen sein.

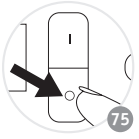
WICHTIG! Beim Kochen bestimmter Speisen kann Dampf durch die Tür entweichen: Dies ist vollkommen normal.

Zeittabelle: manueller Modus*

Programm	Modus	Stufe	Vorheizen	T °C	Zeit
Pastete		4	0	233 °C	37 min
Obstkuchen		3	10	185 °C	45 min
Quiche		4	0	233 °C	37 min
Clafoutis		4	10	193 °C	45 min
Biskuitkuchen		4	10	185 °C	23 min
		4	10	185 °C	25 min
Schweinebraten (1 kg)		5	0	193 °C	1 h 20 min

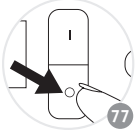
* Die Kochtabelle dient nur als Orientierungshilfe und ist nicht als Hinweis zu verstehen.

ÄNDERUNGEN WÄHREND DES KOCHVORGANGS



Drücken Sie ○ **einmal** - **Abb. 75.** Ändern Sie Ihre Einstellungen (Betriebsart, Temperatur und/oder Garzeit), drücken Sie einmal ○, um Ihre Änderungen zu bestätigen, und starten Sie den Kochvorgang erneut - **Abb. 76.**

KOCHVORGANG ABBRECHEN



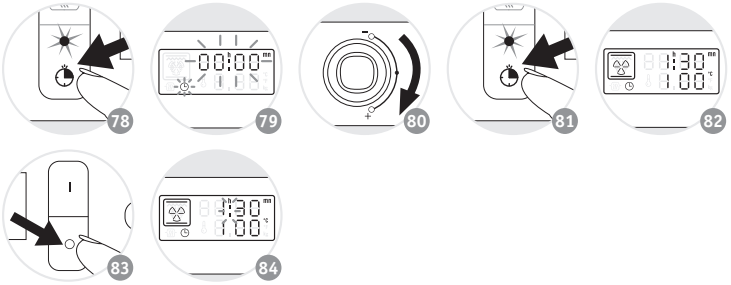
Um den Kochvorgang abzubrechen, halten Sie ○ gedrückt - **Abb. 77** - bis das Gerät in den Stand-by-Modus wechselt.

VERZÖGERTER START

Der verzögerte Start ermöglicht Ihnen, den Beginn des Kochvorgangs auf 5 Minuten bis zu 24 Stunden später zu programmieren.

WARNUNG! Verwechseln Sie nicht die Taste für den verzögerten Start mit der Uhrtaste.

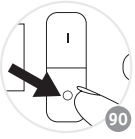
DE



Die Betriebsart, Zeit und Temperatur wurden bereits anhand des manuellen Modus oder des Kochprogrammmodus festgelegt (siehe die entsprechenden Abschnitte über das Einstellen). Drücken Sie die Taste für den verzögerten Start - **Abb. 78**. Das Symbol für den verzögerten Start und die Uhr blinken daraufhin - **Abb. 79**. Stellen Sie mithilfe des **linken** Drehknopfs die Startzeit des Kochvorgangs ein - **Abb. 80**. Bestätigen Sie durch **erneutes** Drücken der Taste für den verzögerten Start - **Abb. 81**. Das Symbol für den verzögerten Start wird nun auf dem Display angezeigt. Das bedeutet, dass der verzögerte Start korrekt programmiert wurde - **Abb. 82**. Drücken Sie einmal, um den Kochvorgang zu starten - **Abb. 83**. Wenn der Timer läuft, blinkt der Doppelpunkt zwischen den Stunden und Minuten - **Abb. 84**. **Diese Anzeige bestätigt Ihnen, dass das Programm läuft.**

BITTE BEACHTEN SIE: Wenn der Timer für den verzögerten Start läuft, ist es normal, dass sich die Ofenlampe sich erst einschaltet, wenn der Kochvorgang startet.

WARMHALTEN



Die Kochparameter sind bereits eingestellt. Drücken Sie die Warmhaltetaste - **Abb. 85.** Das „Warmhaltesymbol und die Uhr blinken daraufhin - **Abb. 86**. Stellen Sie die erforderliche Zeit zum Warmhalten des Ofens mithilfe des **linken** Drehknopfes ein - **Abb. 87**. Bestätigen Sie durch **erneutes** Drücken der Warmhaltetaste - **Abb. 88-89**. Drücken Sie einmal , um den Kochvorgang zu starten - **Abb. 90**. Zum Ende des Kochvorgangs schaltet der Ofen automatisch in den Warmhaltemodus.

NB: Die Warmhaltefunktion und der verzögerte Start können kombiniert werden.

NB: Die Warmhaltefunktion kann während des Kochvorgangs eingestellt werden (siehe Abschnitt über Änderungen während des Kochvorgangs).

BITTE BEACHTEN SIE: Der Warmhaltemodus kann nicht in Kombination mit dem Auftaumodus benutzt werden.

SPERREN DES BEDIENFELDES

Diese Sicherheitsfunktion verhindert, dass Kinder unter 8 Jahren die Einstellungen ändern können. Kinder unter 8 Jahren sollten das Gerät nicht benutzen; es sei denn, sie werden von einem verantwortlichen Erwachsenen die ganze Zeit über beaufsichtigt.

Halten Sie nach Beginn des Kochvorgangs - **Abb. 91** - die Gewichtstaste **gedrückt** **Abb. 92**. Auf dem Display wird daraufhin SECU angezeigt - **Abb. 93** - und verschwindet nach einigen Sekunden. Das Bedienfeld ist nun gesperrt.

Um das Bedienfeld wieder zu aktivieren, halten Sie die Gewichtstaste **erneut gedrückt**. Auf dem Display wird SECU angezeigt und verschwindet nach einigen Sekunden. Das Bedienfeld ist nun wieder aktiviert.

BITTE BEACHTEN SIE: Wenn die Bedienfeldsperre aktiviert ist, ist die ○ Taste nach wie vor bedienbar, das Bedienfeld bleibt jedoch deaktiviert. Um die anderen Tasten zu bedienen, aktivieren Sie das Bedienfeld wieder.

ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

BITTE BEACHTEN SIE: Wenn 30 Sekunden lang keine Eingabe erfolgt, geht der Ofen automatisch in den Stand-by-Modus.

FEHLERBEHEBUNG

Fehlercode	Ursachen	Lösungen
ERR1	Defekter Temperatursensor	Wenden Sie sich an eine Kundendienstzentrale.
ERR2	Elektrisches Problem	Wenden Sie sich an eine Kundendienstzentrale.
ERR3, ERR4	Problem mit dem Einstellen der Temperatur	Wenden Sie sich an eine Kundendienstzentrale.

REINIGUNG UND PFLEGE

Achten Sie darauf, dass sich kein Fett am Gerät ablagern kann.

94

95

96

97

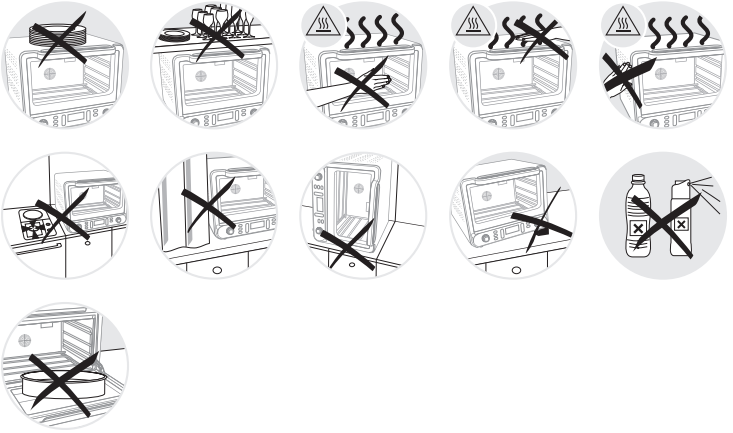
98

Vor dem Warten, Reinigen und Lagern des Gerätes den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen - **Abb. 94-95**. **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsprodukte (insbesondere Ofen-Reinigungsprodukte und Metall- oder Scheuerschwämme)** - **Abb. 96-97**. Um die Außenseite des Gerätes zu reinigen, wischen Sie es einfach mit einem Schwamm ab - **Abb. 98**.

99

Reinigen Sie die Tür, Antihaft- oder lackierten Oberflächen und die Glaskomponenten mit einem feuchten, in eine milde Seifenlösung getauchten Schwamm - **Abb. 99**.
Verwenden Sie keine speziellen Metallreiniger (für Edelstahl, Kupfer usw.).
Ihr Ofen ist mit Antihaft-Wänden versehen, die sich problemlos mit Seifenwasser reinigen lassen.
Sämtliches Zubehör kann mit Seifenwasser gereinigt werden.

ZU VERMEIDEN



NOTIZEN

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
www.moulinex.com

ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	010 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ <<ԳՐՈՒՊՊԱ ՍԵԲ>> 125171,ՄՈՍԿՎԱ, ԼԵՆԻՆԳՐԱԴՅԱՆ ԽՉՈՒՐԻ, 16Ա, ՇԻՆ.3
AUSTRALIA	1300307824	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين **BAHRAIN**	17291537	1 year	www.moulinex-me.com
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL **BRAZIL**	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA **CZECH REPUBLIC**	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK **DENMARK**	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر **EGYPT**	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب إيجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق٤ مايو ، سموحة
EESTI **ESTONIA**	668 1286	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
SUOMI **FINLAND**	09 622 94 20	2 Vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo
France Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 10 14	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Moulinex 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND **GERMANY**	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60486 Frankfurt am Main

ELLADA **GREECE**	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 **HONG KONG**	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA **ITALY**	1 99 207 892	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 **JAPAN**	0570-077772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن **JORDAN**	4629700	1 year	www.moulinex-me.com
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеci,16А, 3 үйі
한국어 **KOREA**	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로35 관정빌딩 2층 110-790
الكويت **KUWAIT**	24834787	1 year	www.moulinex-me.com
LATVJA **LATVIA**	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان **LEBANON**	1364392	1 year	www.moulinex-me.com
LIETUVA **LITHUANIA**	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603 7802 3000	1 year	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	22 929249	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харьківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND **The Netherlands**	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand

NORGE **NORWAY**	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
عمان سلطنة **OMAN**	80075000	1 year	www.moulinex-me.com
POLSKA **POLAND**	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر **QATAR**	44558796	1 year	www.moulinex-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti
РОССИЯ **RUSSIA**	495 213 32 29	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
السعودية العربية المملكة **SAUDI ARABIA**	920023701	1 year	www.moulinex-me.com
SRBIJA **SERBIA**	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA **SLOVENIA**	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA **SPAIN**	902 31 22 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SVERIGE **SWEDEN**	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย **THAILAND**	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak/IST

المتحدة العربية الامارات **UAE**	8002272	1 Year	www.moulinex-me.com
Україна **UKRAINE**	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas

www.moulinex.com

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /ซื้อที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ الشراء/ تاريخ خري/

Product reference: . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προϊόντος / Մոդել / ชุมพิธภัณฑ์ /型品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address : . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ của hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ซื้อแยะที่อยู่ของเจ้าของซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش /

Distributor stamp . . . . . / Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razitko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของเจ้าของซื้อ /零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو /

FR p. 1 – 14
NL p. 15 – 28
DE p. 29 – 42

NC00129471