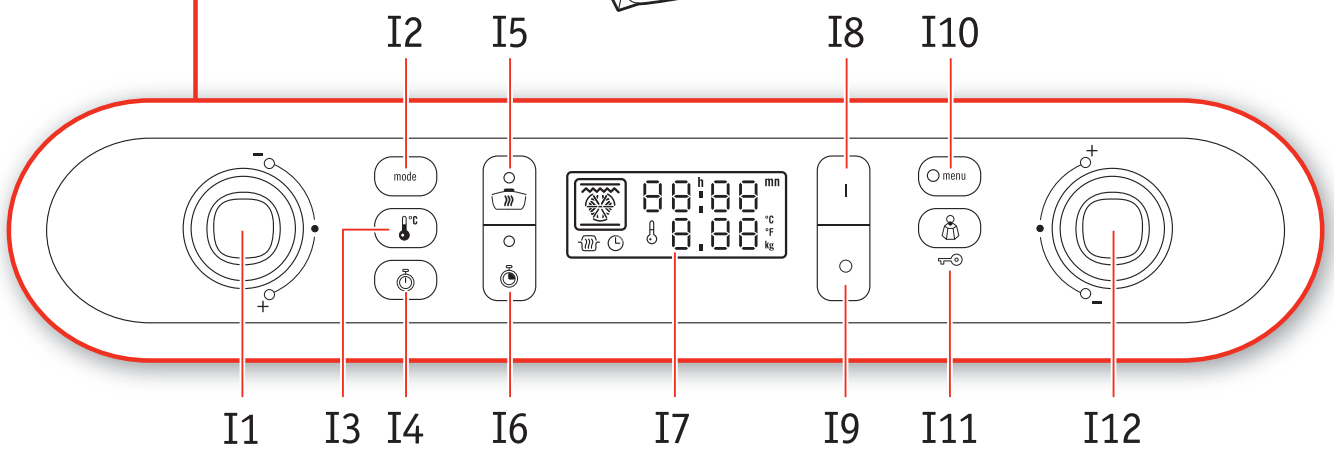
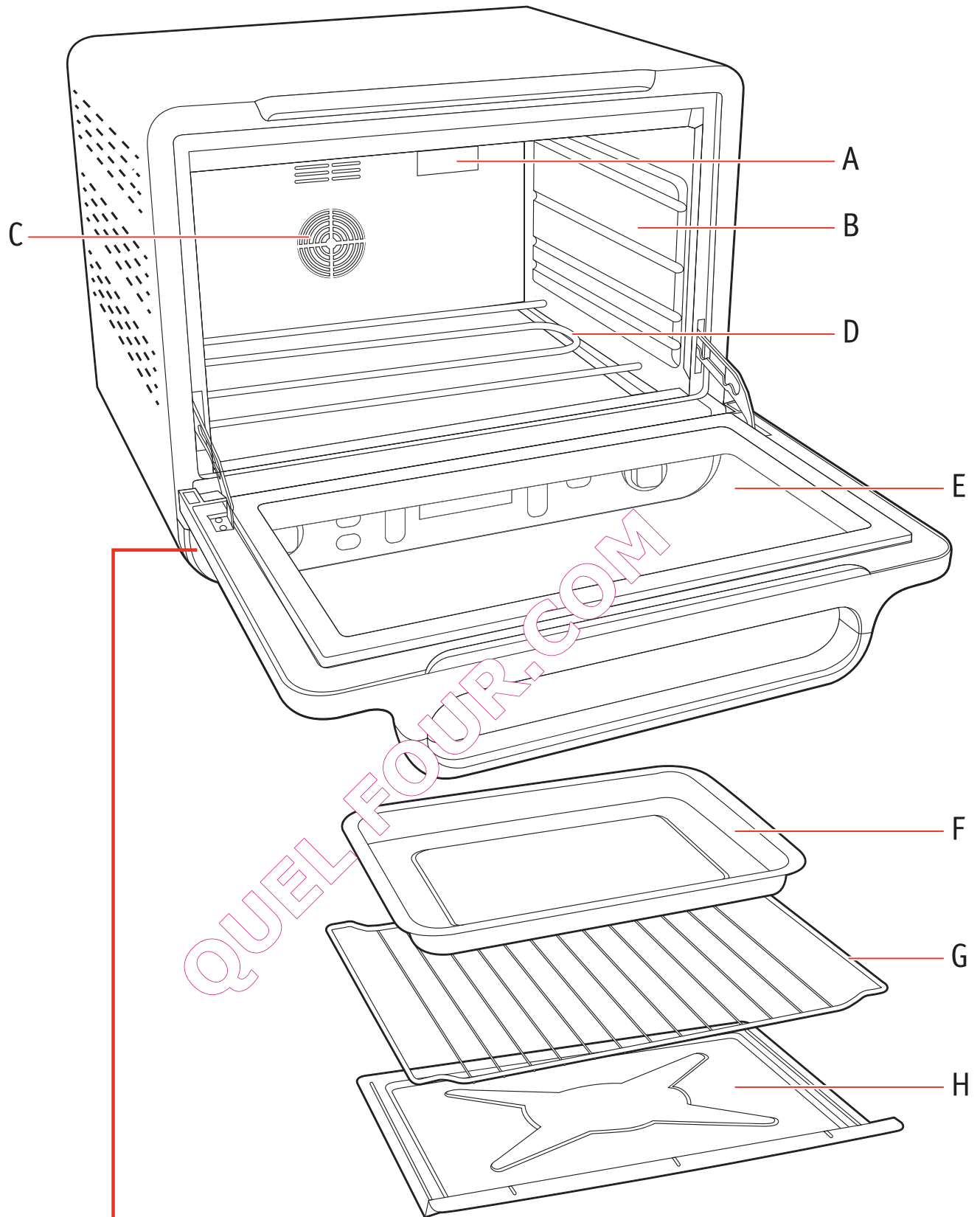


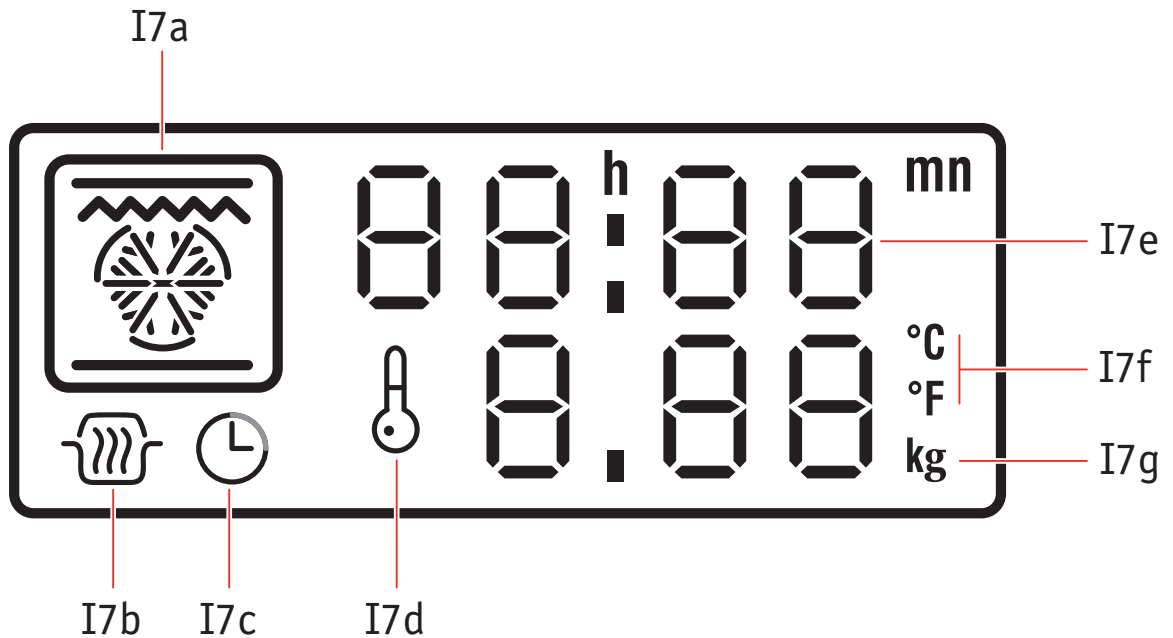
Moulinex®

uno xl electronic

- FR
- EN
- DE
- NL
- IT
- ES







FR DESCRIPTION

- A** Eclairage intérieur
- B** Parois non stick
- C** Ventilateur de la chaleur tournante
- D** Résistance
- E** Porte double parois
- F** Plat non adhésif
- G** Grille réversible
- H** Sole ramasse miettes
- I** Panneau de commande
- I1** Bouton rotatif gauche
- I2** Sélection mode manuel
- I3** Sélection température de cuisson
- I4** Sélection temps de cuisson
- I5** Maintien au chaud
- I6** Départ différé
- I7** Ecran LCD
 - I7a** Programme
 - I7b** Maintien au chaud
 - I7c** Départ différé
 - I7d** Température
 - I7e** Affichage horaire/temps
 - I7f** Unité de température
 - I7g** Poids
- I8** Départ de cuisson
- I9** Arrêt/modification en cours de cuisson (Stop)
- I10** Sélection menus automatiques
- I11** Sélection poids des aliments / sécurité enfant
- I12** Bouton rotatif droit

EN DESCRIPTION

- A** Interior light
- B** Non-stick walls
- C** Convection fan
- D** Element
- E** Double glass door
- F** Non-stick oven tray
- G** Reversible shelf
- H** Crumb tray
- I** Control panel
- I1** Left rotating knob
- I2** Manual mode selector
- I3** Oven temperature selector
- I4** Cooking time selector
- I5** Keep warm
- I6** Delayed start
- I7** LCD screen
 - I7a** Program
 - I7b** Keep warm
 - I7c** Delayed start
 - I7d** Temperature
 - I7e** Time display
 - I7f** Temperature unit
 - I7g** Weight
- I8** Start cooking
- I9** Stop/change during cooking
- I10** Automatic menu selection
- I11** Food weight selection/child safety
- I12** Right rotating knob

DE BESCHREIBUNG

- A** Innenbeleuchtung
- B** Antihaftbeschichtete Wand
- C** Umluftventilator
- D** Heizelement
- E** Doppelwandige Tür
- F** Antihaftbeschichtete Platte
- G** Wendbares Gitter
- H** Krümelblech
- I** Bedienfeld
- I1** Linker Drehknopf
- I2** Auswahl manueller Modus
- I3** Auswahl Gartemperatur
- I4** Auswahl Garzeit
- I5** Warmhalten
- I6** Starttimer
- I7** LCD-Display
 - I7a** Programm
 - I7b** Warmhalten
 - I7c** Starttimer
 - I7d** Temperatur
 - I7e** Uhrzeit-/Zeitanzeige
 - I7f** Temperatureinheit
 - I7g** Gewicht
- I8** Garbeginn
- I9** Stopp/Änderung während des Garens (Stopp)
- I10** Auswahl Automatikmodus
- I11** Auswahl Lebensmittelgewicht / Kindersicherung
- I12** Rechter Drehknopf

FR SOMMAIRE

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Déballage	6
Mise en place	6
Tiroir ramasse miettes	6
Position de la grille	6
Réglage de l'heure	7
Première utilisation à vide	7

MODE AUTOMATIQUE

Utilisation des menus programmés	8
Descriptif des menus programmés	9

MODE MANUEL

Descriptif des modes «menus manuels»	10
Utilisation des modes «menus manuels»	10
Tableau de cuisson : mode manuel	11

MODIFICATION EN COURS DE CUISSON	12
----------------------------------	----

ARRÊT DE LA CUISSON	12
---------------------	----

DÉPART DIFFÉRÉ	12
----------------	----

MAINTIEN AU CHAUD	13
-------------------	----

VERROUILLAGE DU TABLEAU DE BORD	13
---------------------------------	----

REMARQUES GÉNÉRALES	13
---------------------	----

GUIDE DE DÉPANNAGE	13
--------------------	----

NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
------------------------	----

NE PAS FAIRE	14
--------------	----

EN CONTENTS

BEFORE USE

Unpacking	16
Installation	16
Slide-in crumb tray	16
Shelf position	16
Setting the time	17
First use while empty	17

AUTOMATIC MODE

Using the programmed menus	18
Description of programmed menus	19

MANUAL MODE

Description of manuals menus	20
Using the manuals menus	20
Cooking table : manual mode	21

CHANGE DURING COOKING	22
-----------------------	----

STOPPING COOKING	22
------------------	----

DELAYED START	22
---------------	----

KEEP WARM	23
-----------	----

LOCKING CONTROL PANEL	23
-----------------------	----

GENERAL REMARKS	23
-----------------	----

TROUBLESHOOTING GUIDE	23
-----------------------	----

CLEANING AND CARE	24
-------------------	----

WHAT NOT TO DO	24
----------------	----

DE INHALTSVERZEICHNIS

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Auspacken	26
Aufstellen	26
Krümblech	26
Gitterposition	26
Einstellen der Uhrzeit	27
Erste Verwendung leer	27

AUTOMATIKMODUS

Verwenden der programmierten Menüs	28
Beschreibung der programmierten Menüs	29

MANUELLER MODUS

Beschreibung der manuellen Menüs	30
Verwenden der manuellen Menüs	30
Kochtafel: manueller Modus	31

ÄNDERUNG WÄHREND DES GARENS	32
-----------------------------	----

GARSTOPP	32
----------	----

STARTTIMER	32
------------	----

WARMHALTEN	33
------------	----

SPERREN DES BEDIENFELDS	33
-------------------------	----

ALLGEMEINE ANMERKUNGEN	33
------------------------	----

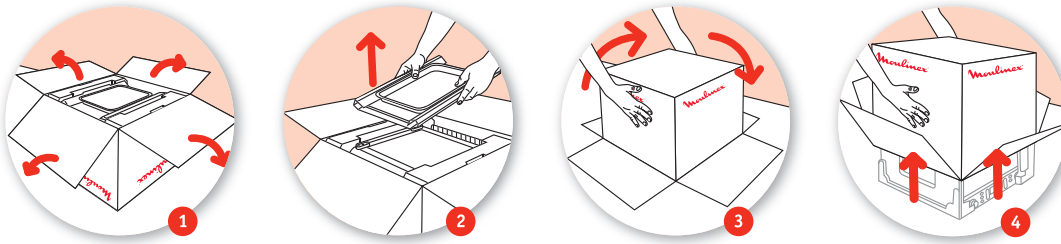
ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG	33
------------------------------	----

REINIGUNG UND PFLEGE	34
----------------------	----

WAS SIE NICHT TUN SOLLTEN	34
---------------------------	----

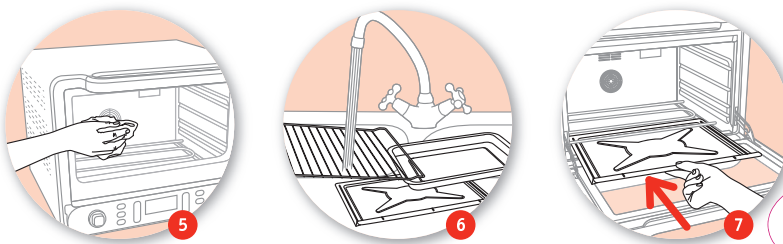
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage



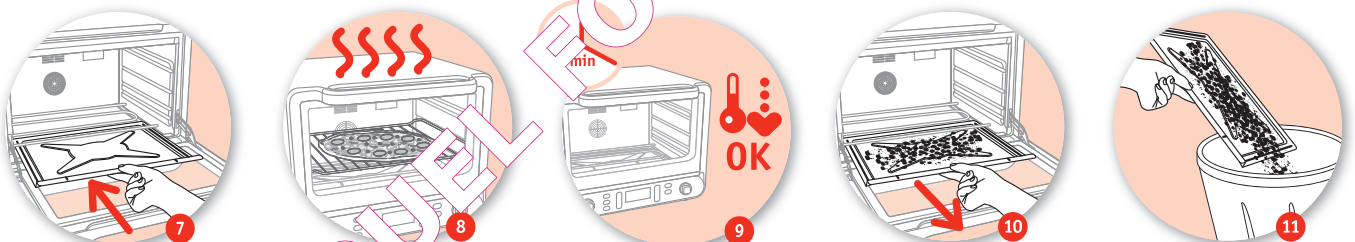
Retourner le carton, ce dernier est alors à l'envers. Ouvrez l'emballage - fig.1, retirez les accessoires - fig.2 et pour faciliter le déballage, retournez l'emballage et son contenu délicatement - fig.3. Ôtez le carton et enlevez les protections (polystyrène) - fig.4.

Mise en place



Avec un linge humide, essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le - fig.5. Lavez tous les accessoires à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement - fig.6. Remettez le ramasse miettes en place - fig.7.

Tiroir ramasse miettes



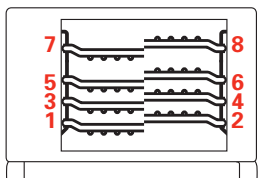
Glissez le ramasse-miettes à l'intérieur du four, en dessous de la résistance inférieure - fig.7.

Laissez le tiroir ramasse-miettes en place pendant que l'appareil est en fonctionnement - fig.8.

Ne touchez pas le tiroir ramasse-miettes pendant l'utilisation ou immédiatement après. Laissez-lui toujours le temps de refroidir - fig.9.

Pensez à vider le tiroir ramasse miettes après chaque usage - fig.10-11.

Position de la grille



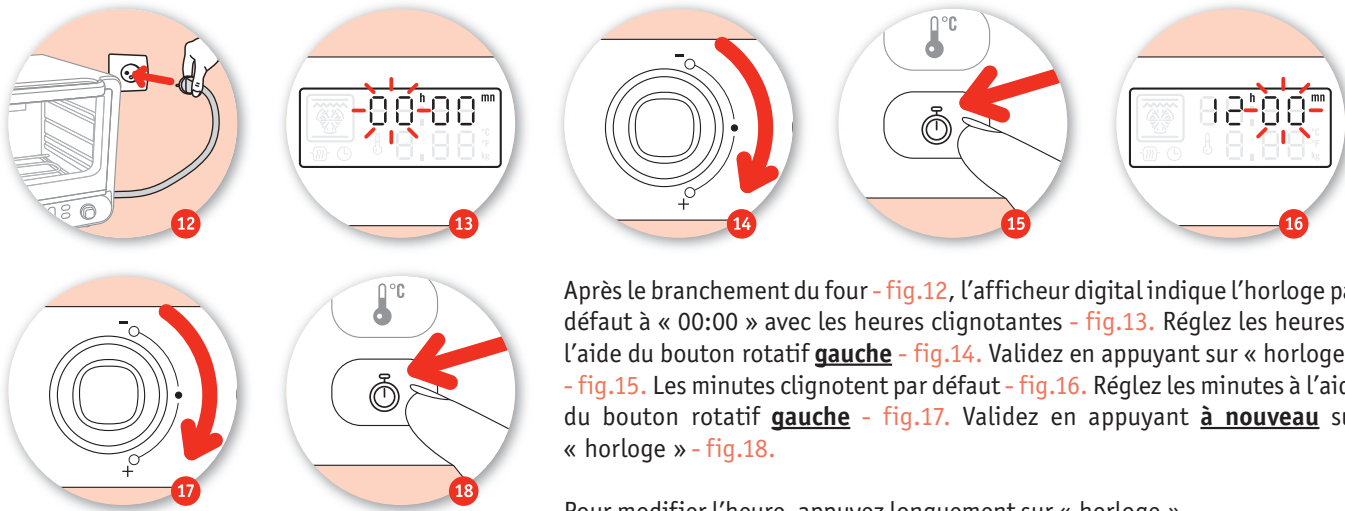
Pour toutes les fonctions de l'appareil, la position de la grille a un impact important sur les résultats de cuisson.

Votre four dispose de 4 hauteurs pour positionner la grille. Cependant, la grille étant réversible, il est possible d'obtenir 8 positions différentes.

Placez votre plat au centre de la grille, à la hauteur désirée.

Ne pas déposer de contenant directement sur l'élément chauffant intérieur.

Réglage de l'heure



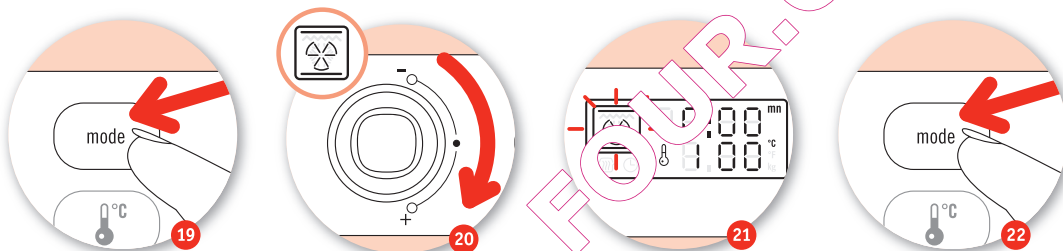
Après le branchement du four - fig.12, l'afficheur digital indique l'horloge par défaut à « 00:00 » avec les heures clignotantes - fig.13. Réglez les heures à l'aide du bouton rotatif **gauche** - fig.14. Validez en appuyant sur « horloge » - fig.15. Les minutes clignotent par défaut - fig.16. Réglez les minutes à l'aide du bouton rotatif **gauche** - fig.17. Validez en appuyant **à nouveau** sur « horloge » - fig.18.

Pour modifier l'heure, appuyez longuement sur « horloge ».


ATTENTION ! Ne pas confondre le bouton horloge  et le bouton départ différé .

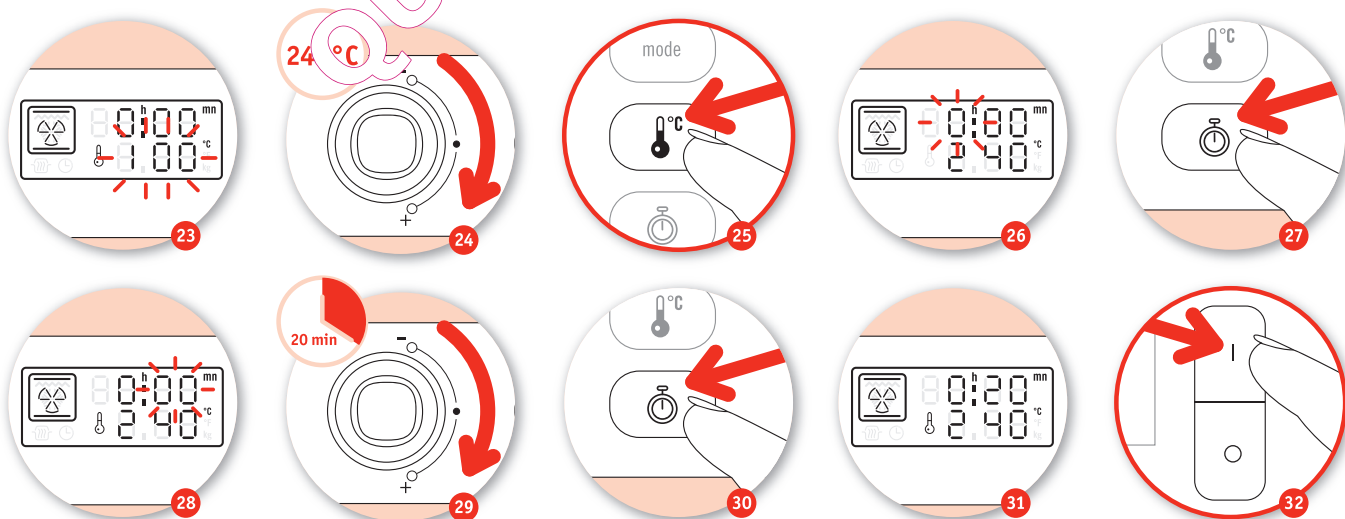
Première utilisation à vide


Avant une première utilisation, il est nécessaire de faire fonctionner le four à vide pendant 20 minutes pour éliminer les résidus possibles de fabrication.

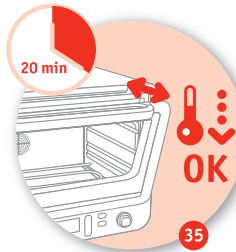
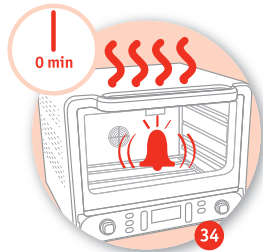
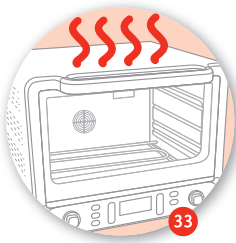


Le four est branché et l'heure réglée.

Appuyez sur « mode » - fig.19. Sélectionnez le mode de cuisson « chaleur pulsée » à l'aide du bouton rotatif **gauche** - fig.20. Le logo « chaleur pulsée »  doit apparaître sur l'écran LCD - fig.21. Validez en appuyant **à nouveau** sur « mode » - fig.22.



La température clignote - fig.23. Sélectionnez la température : 240° à l'aide du bouton rotatif **gauche** - fig.24. Validez en appuyant sur « température » - fig.25. Les heures clignotent - fig.26. Laissez les heures à 0h. Validez en appuyant sur « horloge » - fig.27. Les minutes clignotent - fig.28. Réglez les minutes : 20 minutes à l'aide du bouton rotatif **gauche** - fig.29. Validez en appuyant **à nouveau** sur « horloge » - fig.30 - fig.31. Réalisez un appui court sur  pour démarrer la cuisson - fig.32.

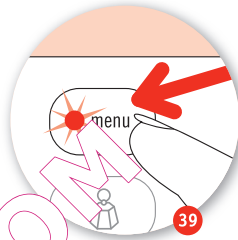
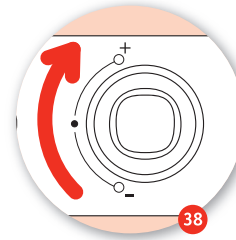
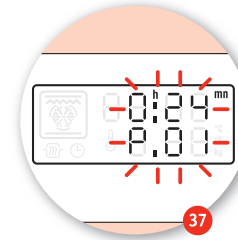
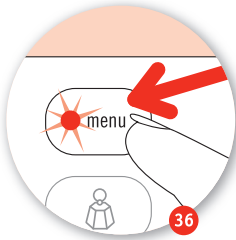


Il est possible que de la fumée s'échappe du four - fig.33. Ceci est normal et disparaîtra progressivement en cours d'utilisation.

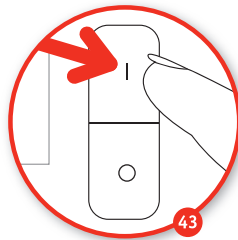
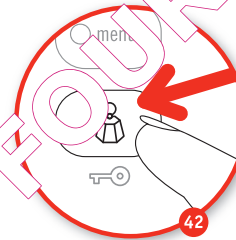
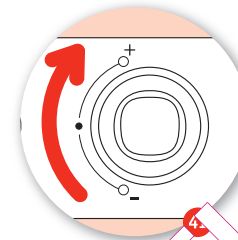
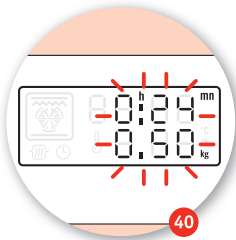
Au bout de 20 minutes, le four émet des bips et s'arrête automatiquement - fig.34. Laissez refroidir l'appareil - fig.35.

MODE AUTOMATIQUE

Utilisation des menus programmés



Le four est branché et l'heure réglée. Appuyez sur « menu » - fig.36. Le menu et le temps de cuisson clignotent - fig.37. Sélectionnez votre menu à l'aide du bouton rotatif **droit** - fig.38. Appuyez **à nouveau** sur « menu » pour valider - fig.39.

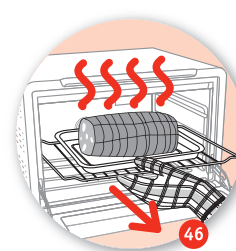
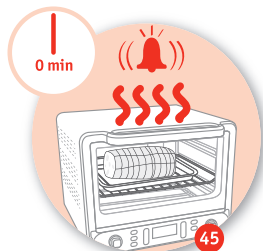
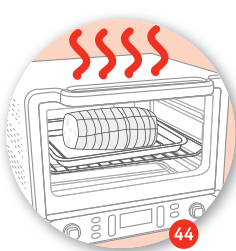


Le poids clignote - fig.40. Sélectionnez le poids (se reporter au tableau descriptif des modes menus automatiques) à l'aide du bouton rotatif **droit** - fig.41 et validez en appuyant sur le « poids » - fig.42. Le temps de cuisson s'affiche automatiquement selon le poids validé.

Pour la programmation d'un repas, d'un repas différé ou du mode maintien au chaud, se reporter aux chapitres correspondants

Réalisez un appui court sur [start] pour commencer la cuisson - fig.43.

Le tableau de cuisson est à titre indicatif. En fonction des goûts, il est possible de continuer la cuisson en mode manuel.



A la fin de la cuisson, le four émet des bips et s'arrête automatiquement - fig.44-45-46.

MODE MANUEL

Descriptif des modes « menus manuels »



Convection naturelle (ou four traditionnel) : la chaleur est générée par les résistances supérieures et inférieures du four : ce mode de cuisson traditionnel est adapté pour les cuissons de viandes, poissons et desserts.



Gril (résistance supérieure) : la chaleur est générée par la résistance supérieure du four : il permet des cuissons grill / barbecue traditionnelles, mais aussi le gratinage de vos plats.



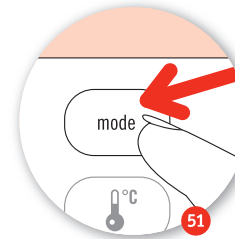
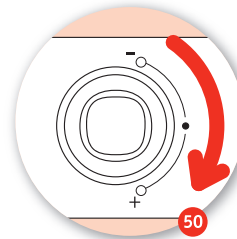
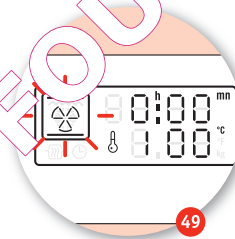
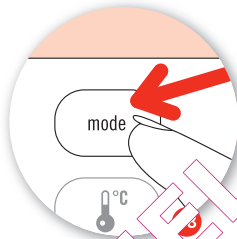
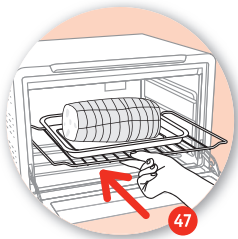
Décongélation : cette fonction particulière fait fonctionner le ventilateur placé à l'arrière du four afin de réduire le temps de décongélation des ingrédients que vous placerez dans votre four, sans risque de cuisson.
En mode décongélation, la température ne peut pas être modifiée.



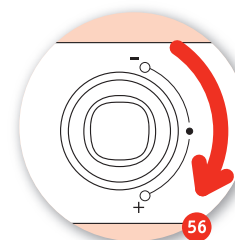
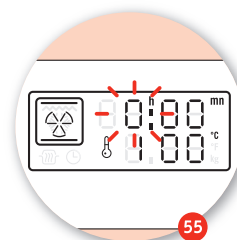
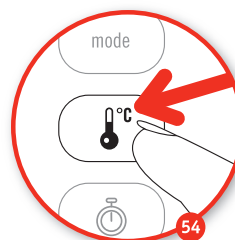
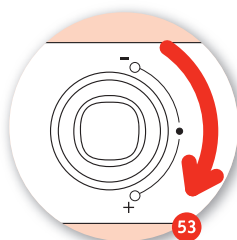
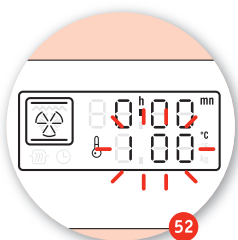
Chaleur tournante : la chaleur est générée puis brassée par un ventilateur placé à l'arrière du four, ce qui assure une homogénéité de cuisson exceptionnelle dans toute l'unité. Le brassage de l'air permettant de cuire vos aliments de manière uniforme.

Pour les modes de cuisson convection, gril et chaleur tournante, la température peut être réglée entre 100°C et 240°C.

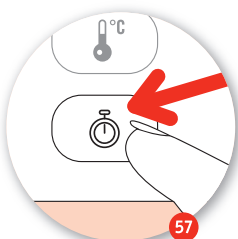
Utilisation des modes « menus manuels »



Le four est branché et l'heure réglée. Placez la grille à la hauteur souhaitée. Disposez le plat avec les aliments dans le four - fig.47 et fermez la porte. Appuyez sur « mode » - fig.48. Le mode de cuisson clignote - fig.49. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du bouton rotatif **gauche** - fig.50. Validez en appuyant **à nouveau** sur « mode » - fig.51.

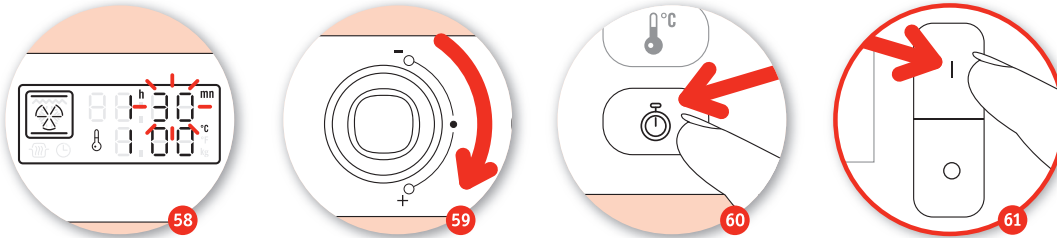


La température clignote - fig.52. Sélectionnez la température à l'aide du bouton rotatif **gauche** - fig.53.



ATTENTION ! Il n'est pas possible de modifier la température en mode décongélation.

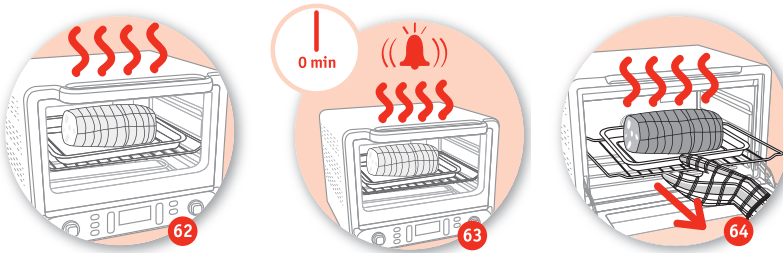
Validez en appuyant sur « température » - fig.54. Le temps de cuisson clignote - fig.55 : réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **gauche** - fig.56, validez en appuyant sur « horloge » - fig.57.



Les minutes clignotent - fig.58 réglez ensuite les minutes en tournant le bouton rotatif **gauche** - fig.59, validez en appuyant **à nouveau** sur « horloge » - fig.60. Le temps maximal de cuisson est de 3h59.

Pour la programmation d'un départ différé ou du mode maintien au chaud, se reporter aux chapitres correspondants

Réalisez un appui court sur pour démarrer la cuisson - fig.61.



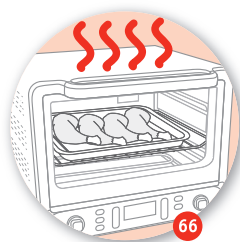
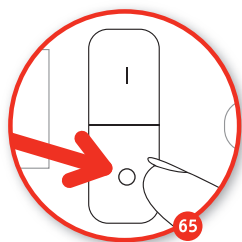
A la fin de la cuisson, le four émet des bips et s'arrête automatiquement - fig.62-63-64.



Tableau de cuisson : mode manuel*

Programme	Mode	Niveau	Préchauffage	T °C	Temps
Tarte		4	0	233°C	37 min
Cake		4	10	185°C	45 min
Quiche		4	0	233°C	37 min
Clafoutis		4	10	193°C	45 min
Gâteau mousseline		4	10	185°C	23 min
		4	10	185°C	25 min
Roti de porc (1 kg)		5	0	193°C	1 h 20 min

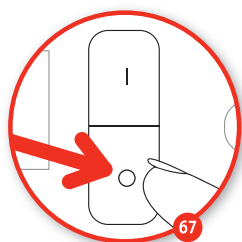
* Le tableau de cuisson est à titre indicatif seulement et non une référence.

MODIFICATION EN COURS DE CUISSON



Réalisez un appui **court** sur  - fig.65. Modifier votre programme (mode cuisson, température et/ou temps de cuisson) réalisez un appui court sur  pour valider et redémarrer la cuisson - fig.66.

ARRÊT DE LA CUISSON

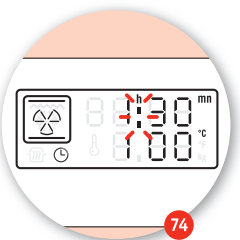
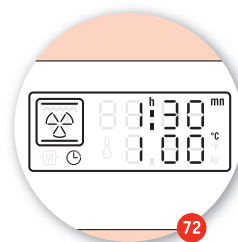
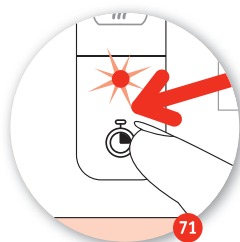
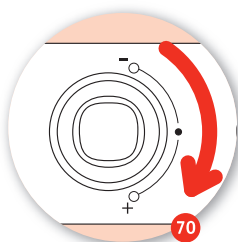
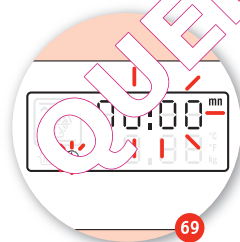





Pour arrêter la cuisson, réalisez un appui long sur  - fig.67 jusqu'au passage en mode veille.

DÉPART DIFFÉRÉ

La fonction départ différé vous permet de programmer le début de la cuisson de 5mn jusqu'à 24h à l'avance.

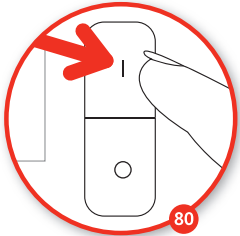
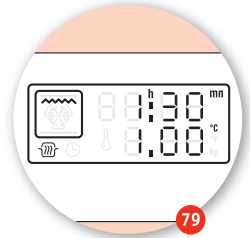
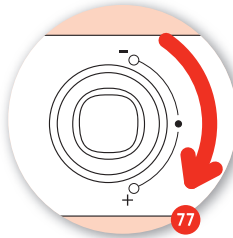
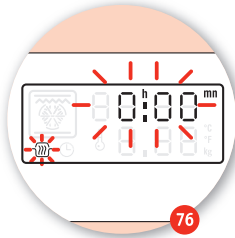
ATTENTION ! Ne pas confondre le bouton départ différé  et le bouton horloge .



Le mode, le temps et la température de cuisson ont déjà été réglés grâce au mode manuel ou au mode menu programmé (voir chapitre correspondants pour la programmation). Appuyez sur le bouton « départ différé » - fig.68. Le picto « départ différé »  et l'horloge clignotent - fig.69. Réglez l'heure de départ de la cuisson à l'aide du bouton rotatif **gauche** - fig.70. Validez en appuyant **à nouveau** sur le bouton « départ différé » - fig.71. Le picto « départ différé »  apparaît alors à l'écran. Cela signifie que le programme de départ différé est bien enregistré - fig.72. Réalisez un appui court sur  pour démarrer la cuisson - fig.73. Lorsque le chronomètre est lancé, les deux points de séparation des heures et des minutes clignotent - fig.74. **Cette indication permet d'être sûr que le programme a bien débuté.**

ATTENTION ! Lorsque un départ différé est lancé, il est normal que la lumière du four ne s'allume pas avant le démarrage de la cuisson.

MAINTIEN AU CHAUD



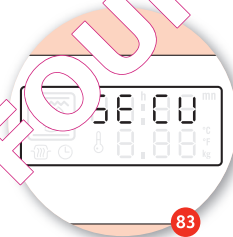
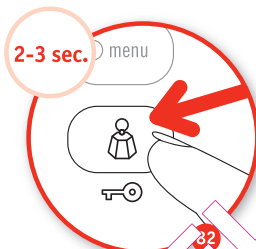
Le réglage des paramètres de cuisson est en place. Appuyez sur le bouton « maintien au chaud » - fig.75. Le picto « maintien au chaud » et l'horloge clignotent - fig.76. Réglez avec le bouton rotatif **gauche** le temps de maintien au chaud désiré - fig.77. Validez en appuyant **à nouveau** sur le bouton « maintien au chaud » - fig.78 - fig.79. Réalisez un appui court sur [] pour démarrer la cuisson - fig.80. A la fin de la cuisson, le four basculera automatiquement en mode « maintien au chaud ».

N.B : Les deux fonctions départ différé et maintien au chaud sont cumulables.

N.B : Il est possible de régler le maintien au chaud pendant le déroulement d'une cuisson (voir chapitre modification en cours de cuisson).

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

VERROUILLAGE DU TABLEAU DE BORD



Cette sécurité permet d'empêcher toute modification des paramètres de cuisson par des enfants de moins de 8 ans. Après le démarrage de la cuisson - fig. 81 - réalisez un appui **long** sur le poids - fig.82. SECU apparaît alors sur l'écran - fig.83 puis s'éteint au bout de quelques secondes. Le tableau de bord est verrouillé.

Pour déverrouiller le tableau de bord : réalisez **à nouveau** un appui **long** sur le poids SECU s'affiche à l'écran puis s'éteint au bout de quelques secondes. Le tableau de bord est déverrouillé.

ATTENTION ! Lorsque le verrouillage du tableau de bord est activée, le bouton [] reste toujours accessible, mais le tableau de bord est toujours verrouillé. Pour accéder aux autres touches, déverrouillez le tableau de bord.

REMARQUES GÉNÉRALES

ATTENTION ! S'il n'y a pas d'actions pendant 30 secondes, le four se met automatiquement en mode veille.

GUIDE DE DÉPANNAGE

CODE ERREUR	CAUSES	SOLUTIONS
ERR1	Sonde de température défectueuse	Consulter un centre Service Après Vente.
ERR2	Problème électrique	Consulter un centre Service Après Vente.
ERR3, ERR4	Problème de régulation de température	Consulter un centre Service Après Vente.



QUEL FOUR.COM