

Moulinex®

la fournée

FR



www.moulinex.com

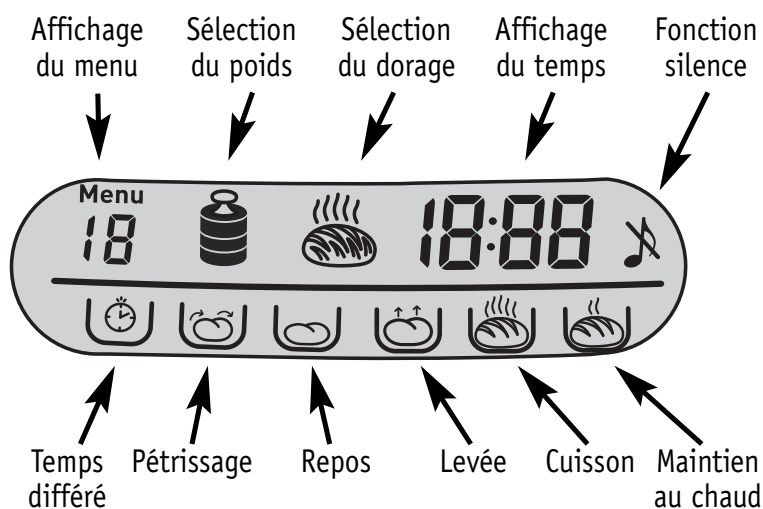
SOMMAIRE

1. Description
2. Recettes rapides
3. Avant la première utilisation
4. Utilisation avec préparations boulangères
5. Utilisation sans préparations boulangères
6. Nettoyage et entretien
7. Conseils pratiques
8. Pour améliorer vos recettes
9. Guide dépannage technique

FR DESCRIPTION

- 1 - Hublot amovible
- 2 - Couvercle machine
- 3 - Tableau de bord :
 - a - Ecran de visualisation
 - b - Choix des menus
 - c - Sélection du poids
 - d - Sélection du dorage (couleur de la croûte)
 - e - Touches de réglage du départ différé
 - f - Bouton départ/arrêt
- 4 - Tiroir de rangement accessoires
- 5 - Offre découverte
- 6 - Cuve à pain
- 7 - Pale amovible
- 8 - Gobelet gradué pour les liquides
- 9 - Cuillère doseuse pour la levure et le sel

Ecran de visualisation :



Affichage du poids :



Affichage du dorage :



Affichage du cycle machine :



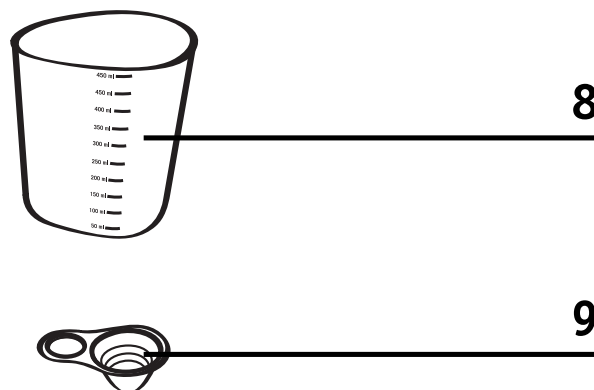
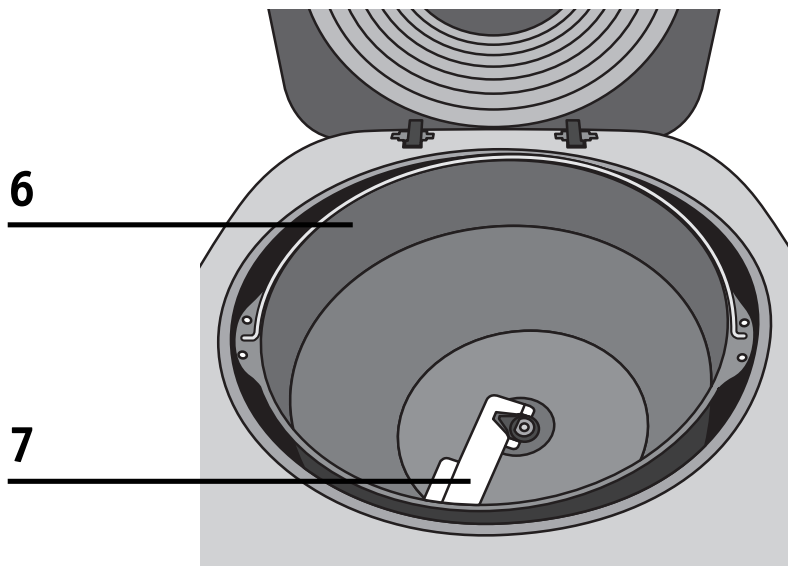
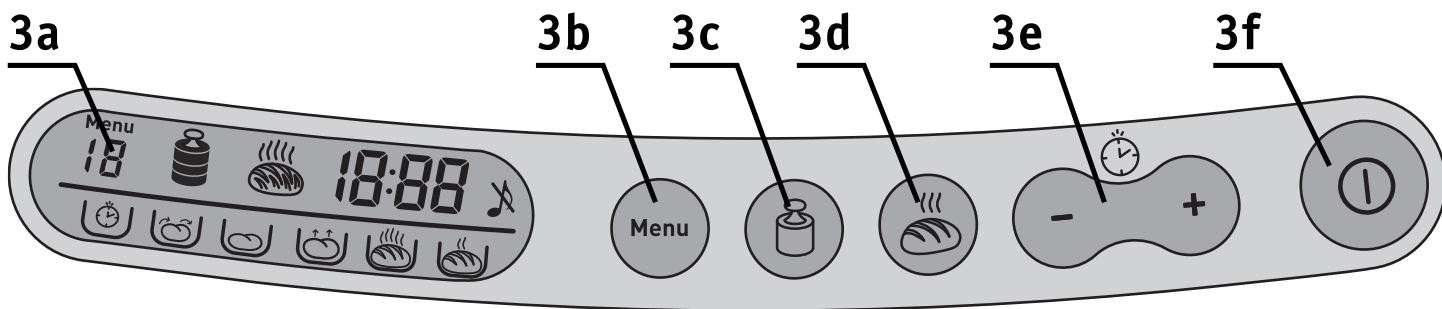
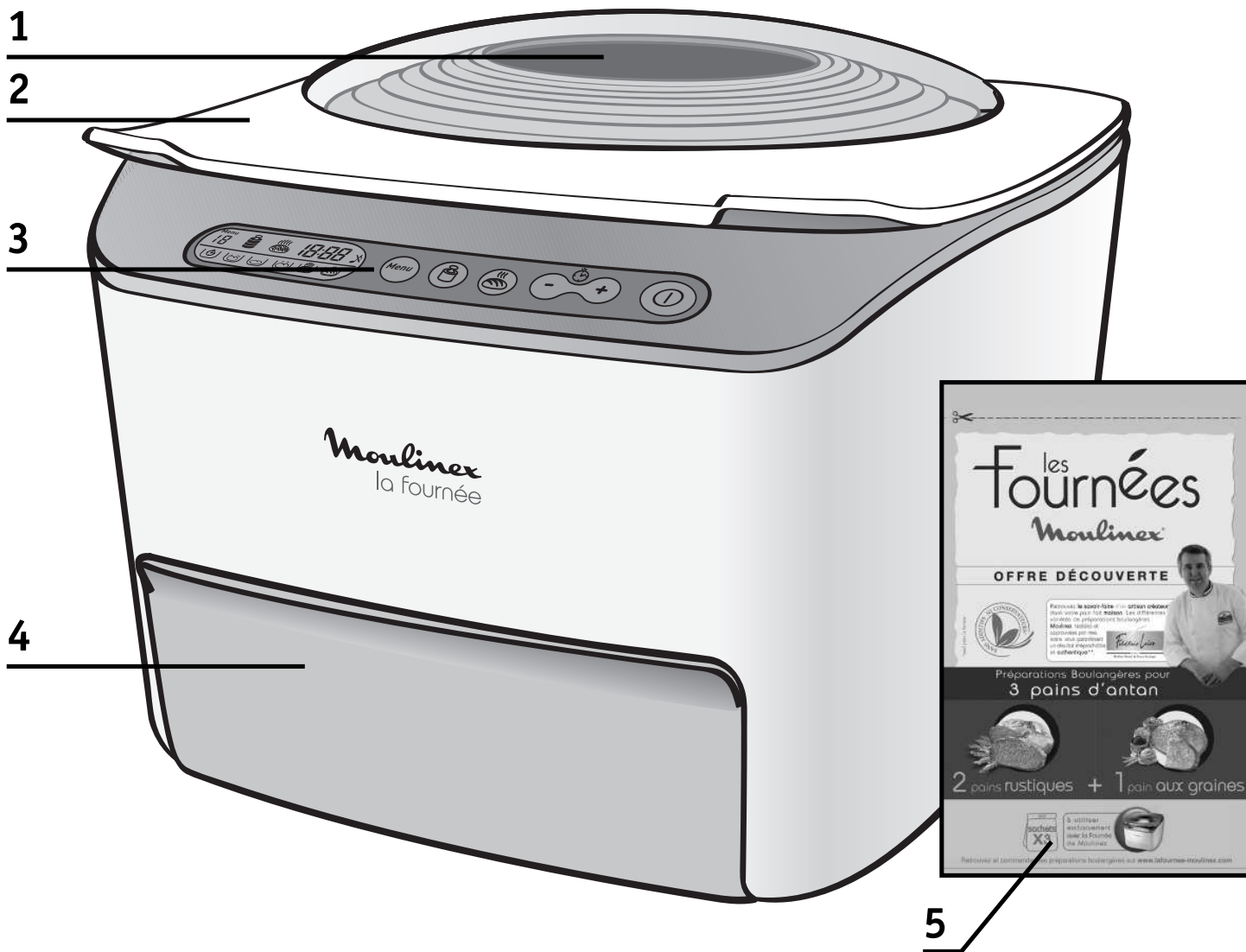
ETAPES DE FABRICATION - - - - ->

Départ différé						
Pétrissage						
Repos						
Levée						
Cuisson						
Maintien au chaud						

Seul le curseur se déplace
au fur et à mesure des étapes

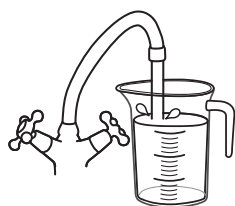
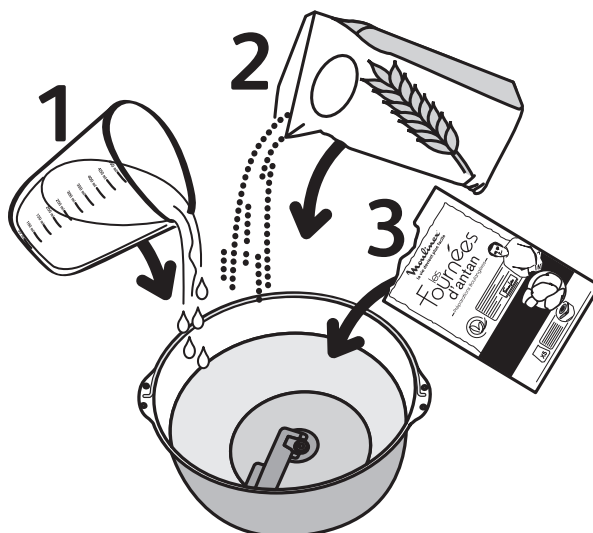
Ne pas dépasser 750 g de farine
et 12 g de levure.

Le niveau de puissance acoustique
relevé sur ce produit est de 60 dBa.



2 RECETTES RAPIDES

pain français



230 ml



350 g



1



1



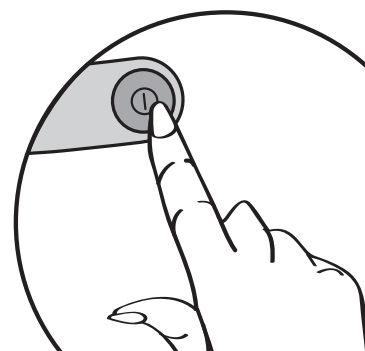
400 ml

600 g

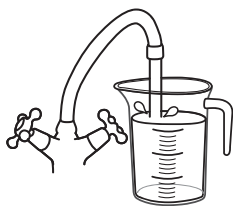
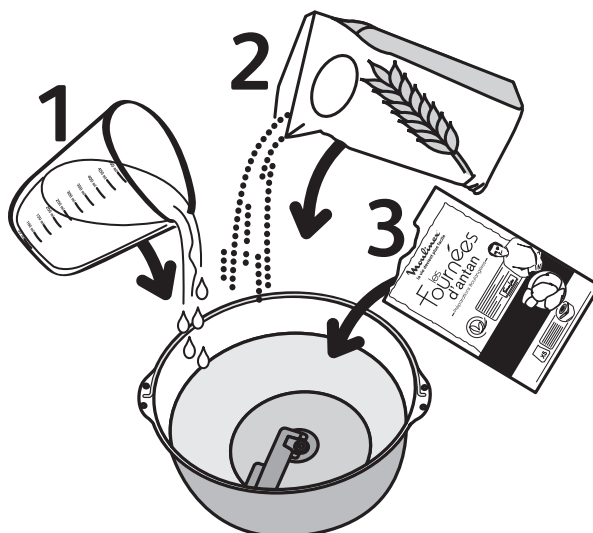


2

1



pain aux graines



230 ml



320 g



1



1



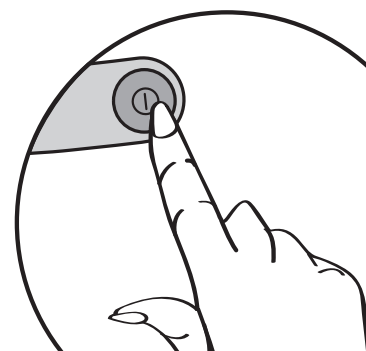
400 ml

530 g

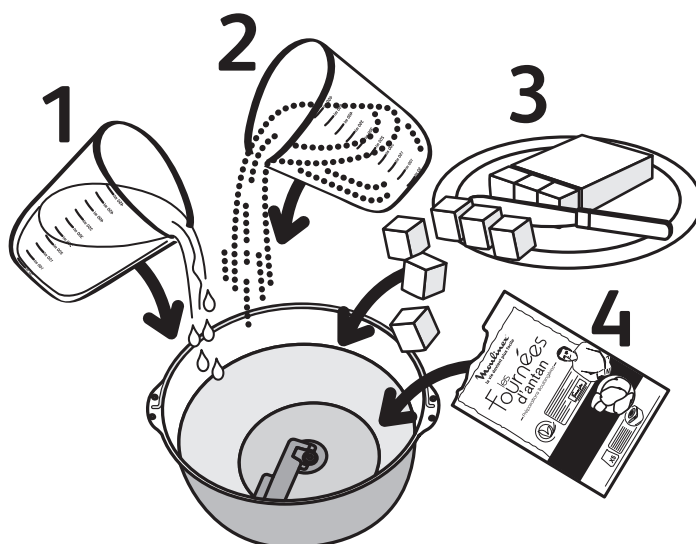


2

1



brioche



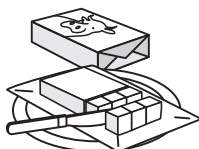
230 ml



360 g



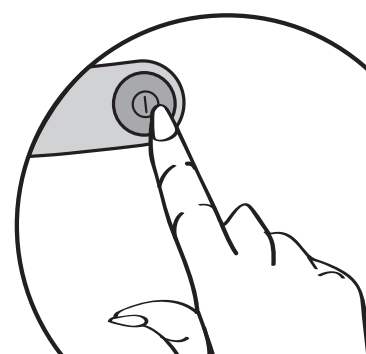
1



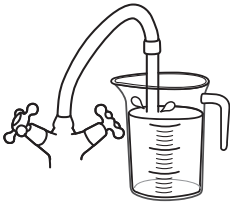
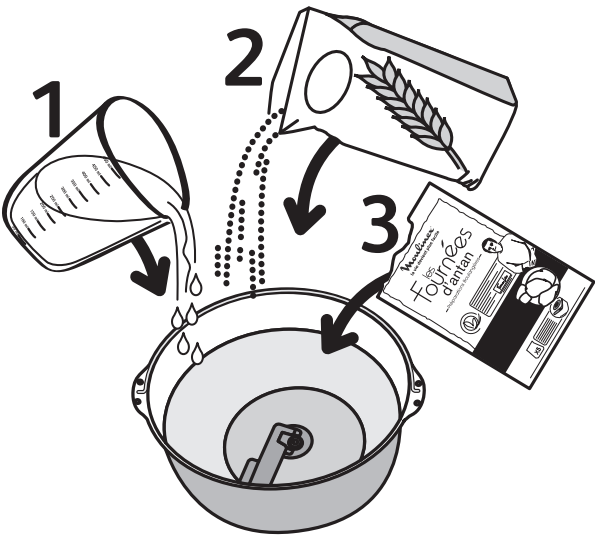
120 g



2



pain craquant aux figues



230 ml



340 g



1

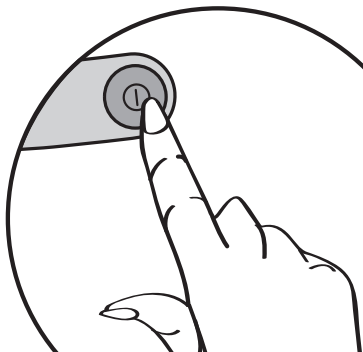


3

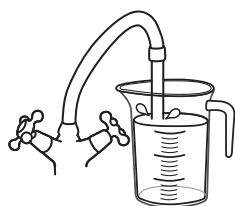
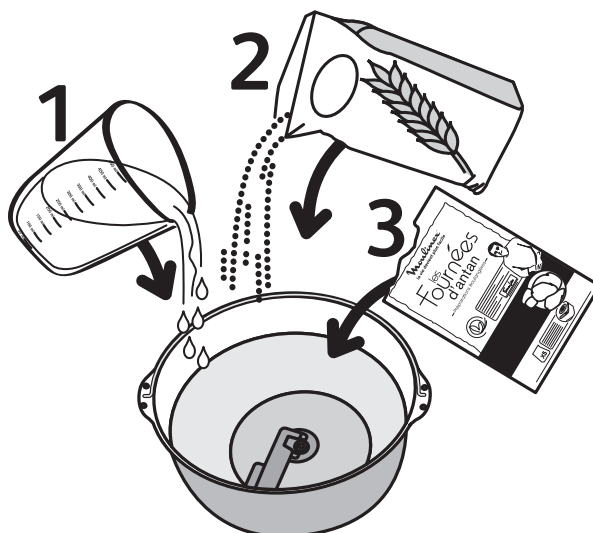


2

3



pain provençal



230 ml



340 g



1



3



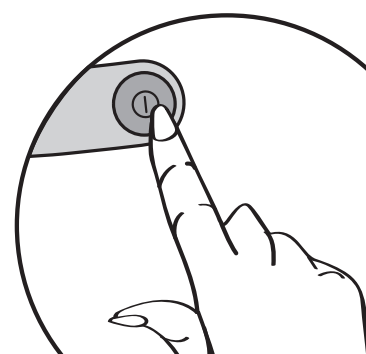
400 ml

580 g

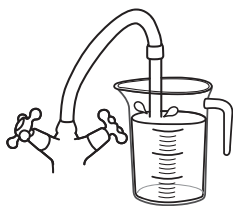
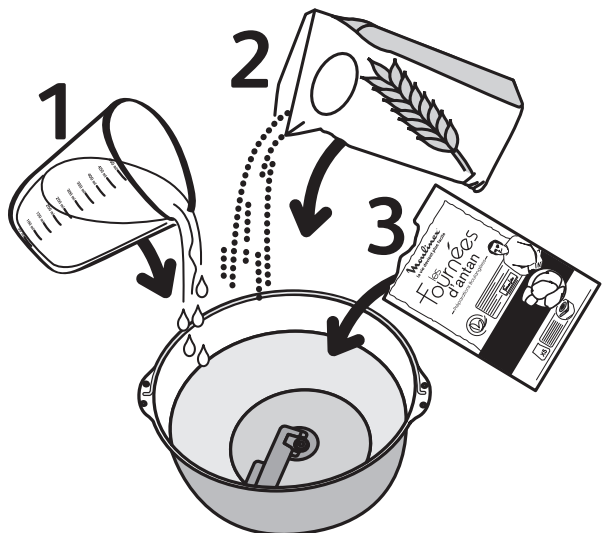


2

3



pain rustique



230 ml



350 g



1



4



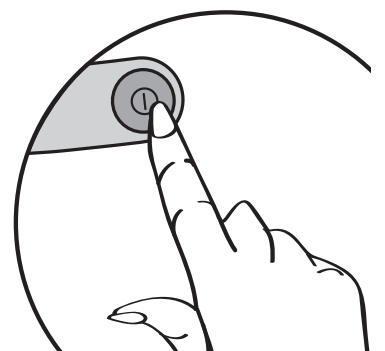
400 ml

600 g



2

4

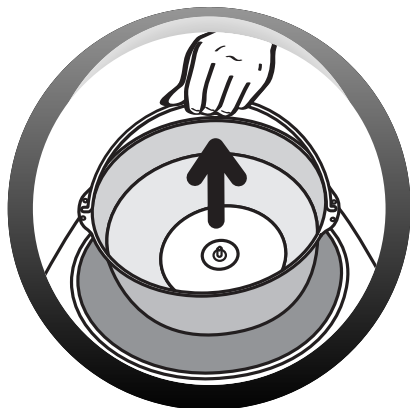


3 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



1. Déballage

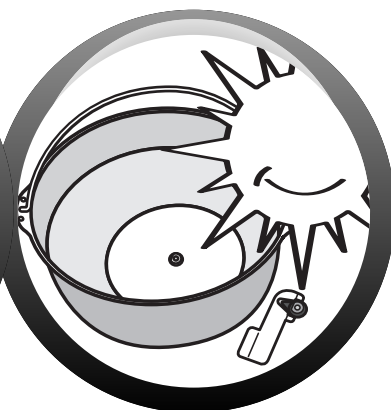
- Déballez votre appareil, conservez votre bon de garantie et lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant la première utilisation de votre appareil.
- Installez votre appareil sur une surface stable. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Vérifier la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) de l'offre découverte. Si la date est passée, veuillez contacter le service consommateur.



2. Avant l'utilisation

- Retirez la cuve à pain simplement en vous saisissant de l'anse et en tirant le tout vers le haut.

Remarque : la cuve à pain est simplement posée et maintenue dans l'appareil sans être clipsée ; ne pas forcer.

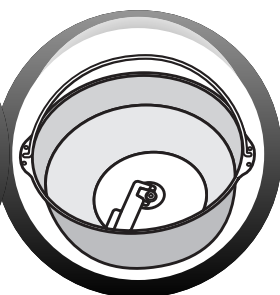
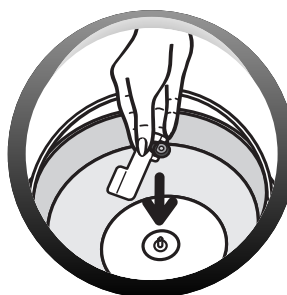
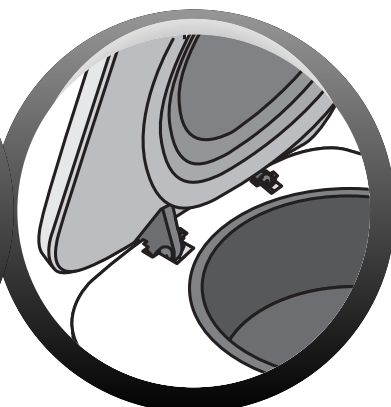


3. Nettoyage

- Nettoyez la cuve à pain de l'appareil avec un linge humide, ainsi que la pale et le couvercle. Bien sécher.

4. Assemblage du couvercle

- Assembler le couvercle avec un angle de 60°.
- Ne pas oublier de mettre la pale dans la cuve avant la première utilisation.



4 UTILISATION AVEC PRÉPARATIONS BOULANGÈRES



1. Ajout des ingrédients

- Sortez la cuve à pain de votre machine en vous saisissant de l'anse et en tirant le tout vers le haut, sans forcer. N'oubliez pas de positionner la pale dans la cuve. En respectant l'ordre des ingrédients, ajoutez :
 - le liquide,
 - la farine,
 - le ou les sachet(s) d'ingrédients de votre préparation boulangère,
 - le ou les sachet(s) de levure de votre préparation boulangère.

Pour une petite miche, utilisez une préparation boulangère et pour une grosse, utilisez deux préparations boulangères (sauf pour la brioche : utilisation d'une seule préparation).

- Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes.

- **Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude. Pour un résultat optimal, nous préconisons de respecter une température globale de 60°C (température eau + température farine + température ambiante). Cette règle ne s'applique pas pour la brioche.**

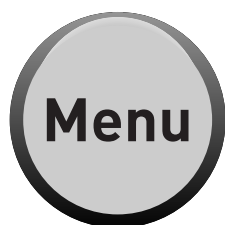
Exemple : si la température ambiante de votre maison est de 20°C, veillez à ce que la température de la farine soit de 20°C et la température de l'eau de 20°C également (20 + 20 + 20 = 60°C).



2. Démarrage

- Introduisez la cuve à pain dans la machine.
Remarque : il suffit simplement de la poser, sans la clipser. Ne pas forcer : tourner légèrement la cuve à pain si vous avez des difficultés pour l'enclencher.
- Fermez le couvercle.
- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- La machine se règle automatiquement sur le dernier menu utilisé ou bien, par défaut, sur le menu 1.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène est parfaitement normal et doit disparaître à l'usage.





3. Sélection d'un menu

(voir les caractéristiques dans le tableau page ci-dessous)

- A chaque démarrage, vous devrez sélectionner manuellement le menu souhaité.
- Pour faire défiler les menus de 1 à 17, appuyez plusieurs fois sur la touche Menu.
- Le temps correspondant au menu sélectionné s'affiche automatiquement.

Exemples de menus pour préparations boulangères



	Pour 1 préparation boulangère, soit 500 g		Pour 1 préparation boulangère Brioche, soit 750 g			Pour 2 préparations boulangères, soit 900 g		Menu
	Eau (ml)	Farine (g)	Lait (ml)	Farine (g)	Beurre (g)	Eau (ml)	Farine (g)	
Pain français	230	350				400	600	1
Pain aux graines	230	320				400	530	1
Brioche			230	360	120			2
Pain craquant aux figues	230	340				370	530	3
Pain provençal	230	340				400	580	3
Pain rustique	230	350				400	600	4

Attention : pour faire une brioche, n'utilisez qu'une seule préparation boulangère. Pour un meilleur résultat veuillez suivre les indications suivantes:

- lait sorti du réfrigérateur,
- farine sortie du réfrigérateur,
- préparation boulangère,
- sachet de levure préparation boulangère,
- au bip, ajouter le beurre coupé en morceaux, sorti du réfrigérateur.



4. Sélection du poids du pain

- Pour modifier le réglage par défaut appuyez sur la touche Poids jusqu'à ce que le visuel du poids désiré apparaisse. Le poids 750 g ne concerne que la brioche.

Pour une petite miche, utilisez une préparation boulangère et pour une grosse, utilisez deux préparations boulangères. Pour la brioche, utilisez une seule préparation boulangère, le poids est systématiquement programmé sur 750 g.



500 g



750 g



900 g



5. Sélection du dorage

- Trois choix de dorage du pain sont possibles : léger - moyen - fort.
- Pour modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche Dorage jusqu'à ce que le visuel du dorage désiré apparaisse.



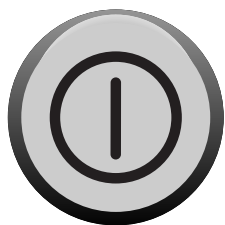
Léger



Moyen

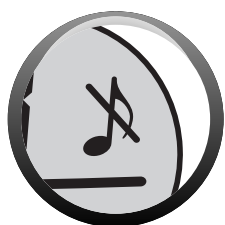


Fort



6. Démarrage d'un menu

- Lorsque vous avez choisi le menu, le poids du pain, ainsi que le dorage souhaité, vous pouvez démarrer la réalisation de votre recette.
- Pour démarrer le menu sélectionné, appuyez sur la touche . Le menu débute. Le temps correspondant au menu est affiché. Les étapes successives se déroulent et s'affichent automatiquement les unes après les autres sur **la partie inférieure de l'écran**.
- Si vous ne souhaitez pas avoir de signal sonore durant la réalisation de la recette, activez la fonction silence en appuyant sur la touche avant de démarrer (pour réactiver le son appuyez à nouveau sur la touche).
- Il est normal qu'il y ait un léger dégagement de fumée pendant le cycle de réalisation du pain.



⚠ Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être très élevée.

7. Utilisation du départ différé

- Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête au moment que vous aurez choisi, jusqu'à 15 h à l'avance.
- **Attention, l'ordre des ingrédients est différent en départ différé.** Ajoutez :
 - l'eau,
 - le ou les sachet(s) d'ingrédients de la préparation boulangère,
 - la farine,
 - le ou les sachet(s) de levure de la préparation boulangère.Veillez à ce que la levure ne soit en contact ni avec le sachet d'ingrédients de votre préparation boulangère, ni avec l'eau.
- Cette étape intervient après avoir sélectionné le menu, le niveau de dorage et le poids. Le temps du menu s'affiche. Calculez l'écart entre le moment où vous démarrez le menu et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du menu.

A l'aide des touches et , affichez le temps désiré. Vous pouvez ajuster votre heure par tranches de 10 minutes par appui court ou continu sur ces touches. Une fois réglé, appuyez sur la touche .

Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches et . Appuyez sur la touche .

- Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche ①. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.
- **Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le départ différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.**
- En départ différé, le mode silence est activé automatiquement et l'écran de visualisation passe en basse consommation.



8. Fin de menu

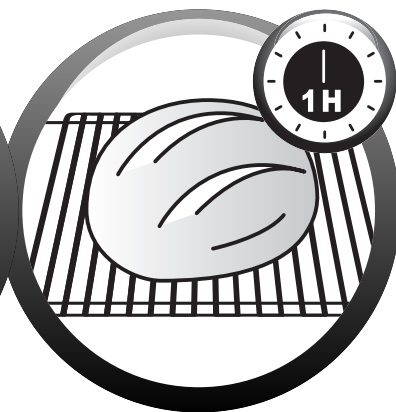
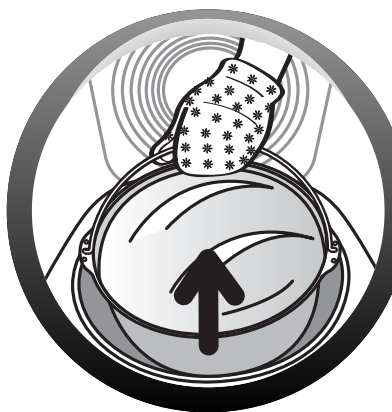
- A la fin du cycle de cuisson, la machine émet un bip et passe automatiquement en maintien au chaud pendant une heure, puis passe au mode veille.
- Vous pouvez arrêter ou annuler à tout moment le menu en cours en appuyant longuement sur la touche ①.



9. Démoulage du pain

- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain.

⚠ Attention : un jet de vapeur peut s'échapper à l'ouverture du couvercle.



- Retirez la cuve à pain en saisissant l'anse et en la soulevant tout simplement vers le haut.

Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve à pain est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle.

- Démoulez le pain à chaud en retournant et en secouant la cuve à pain. Placez-le 1 heure sur une grille pour refroidir.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives de la cuve à pain, ne pas utiliser d'objet métallique pour démouler le pain.

5 UTILISATION SANS PRÉPARATIONS BOULANGÈRES

1. Préparation des recettes

- Tous les ingrédients utilisés doivent être pesés avec précision (gobelet gradué, cuillère doseuse et balance). Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
- Respectez l'ordre de préparation :
 1. Liquides (huile, œufs, eau, lait)
 2. Sel
 3. Sucre
 4. Farine, première moitié
 5. Lait en poudre
 6. Ingrédients spécifiques solides
 7. Farine, deuxième moitié
 8. Levure
 9. Beurre

- Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite "de force", "panifiable" ou "boulangère" plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.

Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats: plus la farine est complète (c'est à dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du menu se fera en fonction de la préparation utilisée.

- La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangère déshydratée en sachet, du levain ou de la levure fraîche de boulangerie. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve à pain dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respectez précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides, ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides, le sel et le sucre.**
- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** Pour un résultat optimal, nous préconisons de respecter une température globale de 60°C (température eau + température farine + température ambiante). Exemple : si la température ambiante de votre maison est de 20°C, veillez à ce que la température de la farine soit de 20°C et la température de l'eau de 20°C également (20 + 20 + 20 = 60°C).
- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure, le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson.

2. Sélection d'un menu

- Se reporter au point 3, page 12.

Menu			Départ différé	Poids (g)	Dorage
1	Pain français Pain aux graines	Menu dédié aux préparations boulangères.	oui	500-900	oui
2	Brioche	Menu dédié aux préparations boulangères.	oui	750	oui
3	Pain craquant aux figes Pain provençal	Menu dédié aux préparations boulangères.	oui	500-900	oui
4	Pain rustique	Menu dédié aux préparations boulangères.	oui	500-900	oui
5	Pain fermentation longue	Menu dédié aux préparations boulangères.	oui	500-900	oui
6	Pain rapide	Ce menu permet de réaliser des pains avec un temps plus rapide. La qualité du pain peut être affectée.	oui	500-750-900	oui
7	Pain complet	Menu dédié aux préparations boulangères*.	oui	500-900	oui
8	Pain de seigle	Menu dédié aux préparations boulangères*.	oui	500-900	oui
9	Pain viennois	Menu dédié aux préparations boulangères*.	oui	500-750-900	oui
10	Pain sans gluten	Ce menu doit être utilisé pour réaliser des recettes de pain sans gluten. Le pain sans gluten convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre,...). La cuve à pain devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.	oui	500-750-900	oui
11	Pâtes levées	Ce menu ne cuit pas. Il correspond à un menu de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées de type pâte à pizza.	oui	500-750	non
12	Pâtes fraîches	Ce menu pétrir uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées telles que les nouilles.	non	750-750-900	non
13	Confiture	Ce menu prépare et cuit automatiquement la confiture dans la cuve à pain. Les fruits doivent être coupés grossièrement et dénoyautés.	non	—	non
14	Gâteau	Ce menu permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Pour un meilleur résultat, il est préconisé d'utiliser ce menu avec le poids de 900 g.	oui	900	oui

* Retrouvez prochainement cette préparation boulangère sur le site www.lafournée-moulinex.com

15	Pétrissage	Ce menu vous permet de sélectionner un temps de pétrissage manuellement entre 1 minute minimum et 60 minutes maximum, à l'aide des touches + et - . Il est à utiliser uniquement pour pétrir. Par la suite, vous devrez laisser reposer et lever votre pâte.	non	—	oui
16	Levée	Ce menu vous permet de sélectionner un temps de levée manuellement entre 5 minutes minimum et 5 heures maximum réglable par tranches de 5 minutes, à l'aide des touches + et - . Il est également possible de choisir la température avec le bouton dorage soit léger (25°C), soit moyen (30°C), soit fort (35°C). Il est à utiliser uniquement pour la levée de la pâte.	non	—	oui
17	Cuisson seule	Ce menu permet de cuire uniquement de 5 minutes à 80 minutes, réglable par tranches de 5 minutes en dorage clair, moyen ou foncé, à l'aide des touches + et - . Il peut être sélectionné seul et être utilisé : a) en association avec le menu pâtes levées (menu 11), b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis, c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain. La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du menu 17. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêtez manuellement le menu par un appui long sur la touche ⓘ .	non	—	oui

Exemples de recettes sans préparation boulangère

- Pour chacune des recettes, respectez l'ordre des ingrédients indiqué.

Menu 6 - PAIN BLANC RAPIDE

	900 g
1. Eau	410 ml
2. Sel	2 càc
3. Farine T55	670 g
4. Levure	3 càc

(c à c = cuillère à café)
(c à s = cuillère à soupe)

Menu 11 - PATE LEVEE

PIZZA	500 g	750 g
1. Eau	170 ml	260 ml
2. Huile d'olive	1 càc	1,5 càc
3. Sel	0,5 càc	1 càc
4. Farine T55	320 g	480 g
5. Levure	0,5 càc	1 càc

Menu 12 - PATES FRAICHES

	500 g	750 g	900 g
1. Eau	80 ml	120 ml	160 ml
2. Œufs	2	3	4
3. Sel	0,5 càc	0,75 càc	1 càc
4. Farine T55	330 g	500 g	660

Menu 13 - CONFITURE

1. Oranges	750 g
2. Sucre	750 g
3. Jus de citron	50 ml
4. Pectine	50 g
Attention : ne pas dépasser 900 g de fruits	

3. Sélection du poids du pain

- Se reporter au point 4, page 12.

Attention : tous les menus ne permettent pas d'utiliser cette fonction (voir tableau des menus).

4. Sélection du dorage

- Se reporter au point 5, page 13.

Attention : tous les menus ne permettent pas d'utiliser cette fonction (voir tableau des menus).

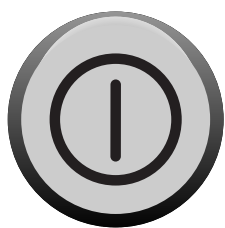
5. Démarrage d'un menu

- Se reporter au point 6 page 13.

6. Utilisation du départ différé

- Se reporter au point 7, page 13.

Attention : tous les menus ne permettent pas d'utiliser cette fonction (voir tableau des menus).



7. Fin de menu

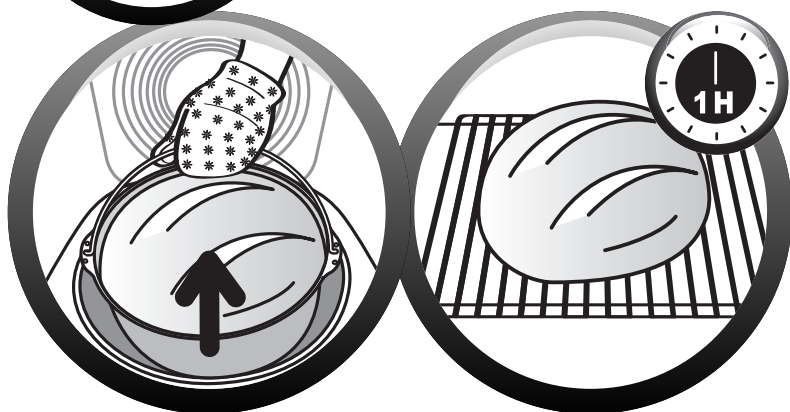
- A la fin du cycle de cuisson, la machine émet un signal sonore et passe automatiquement en maintien au chaud pendant une heure puis passe au mode veille.
- Vous pouvez arrêter ou annuler à tout moment le menu en cours en appuyant longuement sur la touche .



8. Démoulage du pain

- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain.

⚠ Attention : un jet de vapeur peut s'échapper à l'ouverture du couvercle



- Retirez la cuve à pain en saisissant l'anse et en la soulevant tout simplement vers le haut. **Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve à pain est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle.**
- Démoulez le pain à chaud en retournant la cuve à pain et placez-le 1 heure sur une grille pour refroidir.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives de la cuve à pain, ne pas utiliser d'objets métalliques pour démouler le pain.

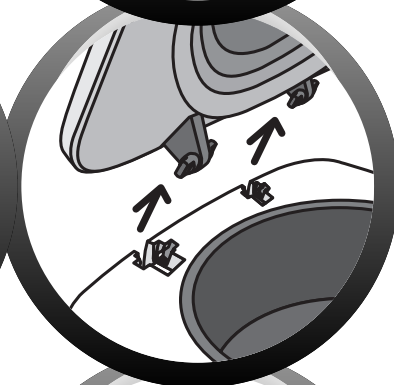
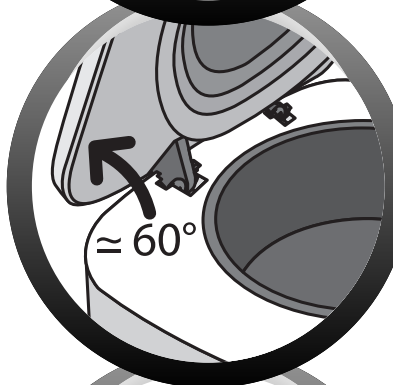
6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve à pain et la pale à l'eau chaude savonneuse. Pour faciliter le nettoyage de la pale, laissez-la tremper dans l'eau chaude.
- La cuve à pain et la pale ne peuvent être lavés au lave-vaisselle.

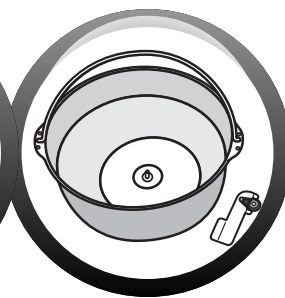
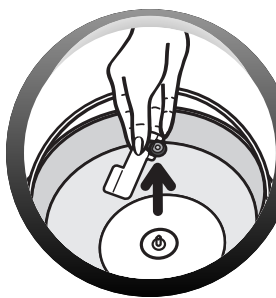


- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil.



- Il est possible de démonter le couvercle. Si l'intérieur jaunit, utilisez de la poudre d'argile pour redonner de la brillance.

- Le hublot est amovible en le tournant légèrement pour le nettoyage. Il n'est pas conseillé de le nettoyer après chaque utilisation.



7 CONSEILS PRATIQUES

- **En cas de coupure de courant** : si en cours de cycle, le menu est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.
- **Si vous enchaînez deux menus**, attendez 1 heure environ avant de démarrer la deuxième préparation.
- **Si vous avez des difficultés pour démouler votre pain**, saisissez directement votre pain avec des gants pour l'extraire de la cuve.

8 POUR AMELIORER VOS RECETTES

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
						
La touche ① a été actionnée pendant la cuisson.						
Pas assez de farine.		●				
Trop de farine.			●			●
Pas assez de levure.			●			
Trop de levure.		●		●		
Pas assez d'eau.			●			●
Trop d'eau.		●			●	
Pas assez de sucre.			●			
Mauvaise qualité de farine.			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité).	●					
Eau trop chaude.		●				
Eau trop froide.			●			
Menu inadapté.			●	●		

9 GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
La pale reste coincée dans la cuve à pain.	Laissez-la tremper avant de la retirer. Bloquez avec une main l'axe par en dessous et avec l'autre main, tournez la pale.
Après appui sur ① rien ne se passe.	- Une température s'affiche en degré : la machine est trop chaude. La température doit être inférieure à 40°C. La température ambiante est inférieure à -5°C. - Un départ différé a été programmé. Err s'affiche : s'il ne s'agit pas d'une des causes précisées ci-dessus, apportez la machine en SAV.
Après appui sur ① le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	La cuve à pain n'est pas insérée complètement. Dans ce cas, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur ①. Recommencez la recette depuis le début.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	- Vous avez oublié d'appuyer sur ① après la programmation du départ différé. - La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. - Absence de pale.
Odeur de brûlé.	- Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve à pain : débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. Faites votre préparation à l'extérieur de la machine. - La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respectez les proportions des recettes.
L'écran est éteint.	La machine est en mode "veille". Appuyez sur n'importe quelle touche pour activer l'écran.

Moulinex®

la fournée



2 - 20

Ref. 5086817

www.moulinex.com