

Moulinex®

la fournée

FR

NL

DE



Inscrivez-vous, commandez les préparations boulangères et consultez nos vidéos sur
Registreer je, bestel de bakkerij-mix online en kijk op onze video's op
Registrieren Sie sich, Bestellen Sie die Bäckerei Zubereitungen und sehen Sie unsere Videos an
www.lafournee-moulinex.com

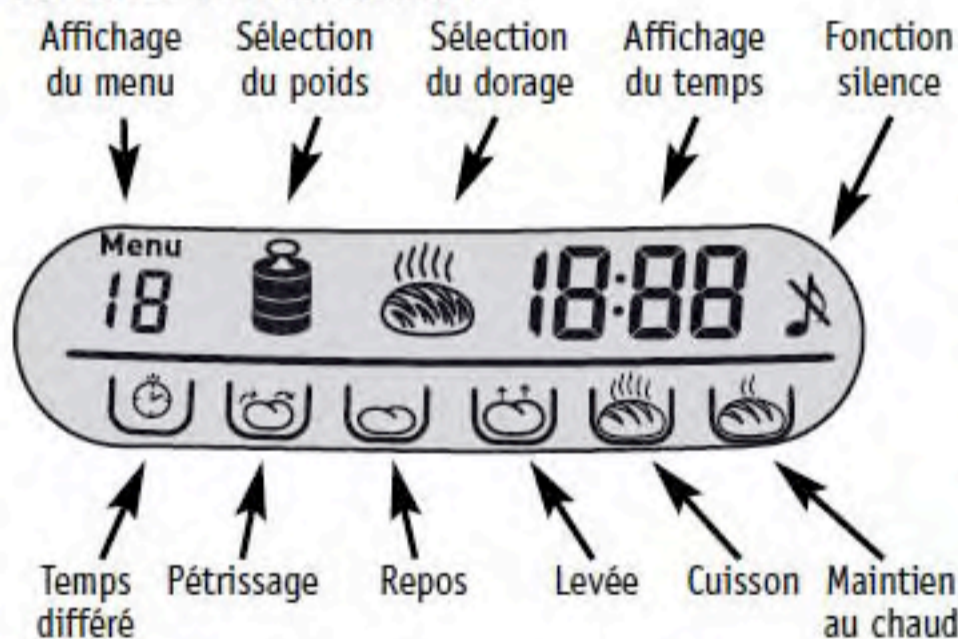
SOMMAIRE

1. Description
2. Avant la première utilisation
3. Recettes rapides avec nos préparations boulangères dédiées
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 1 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 :



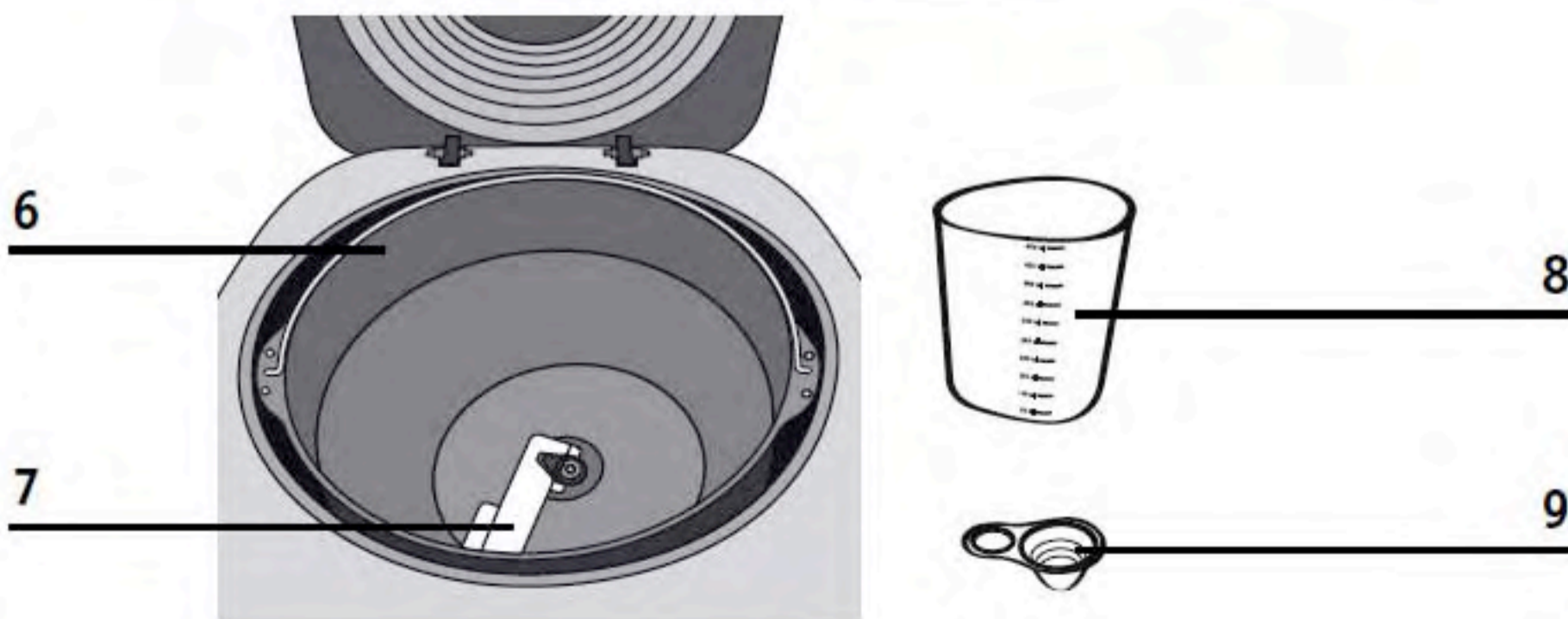
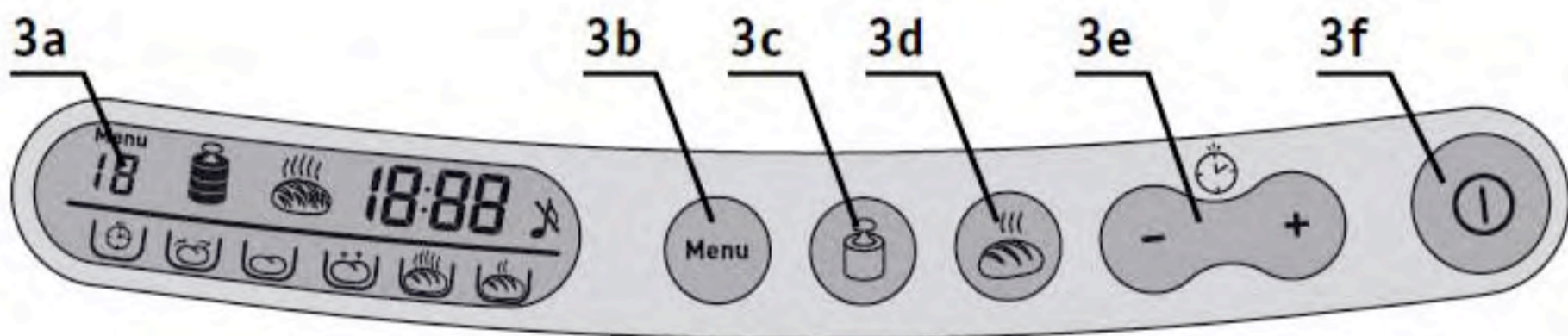
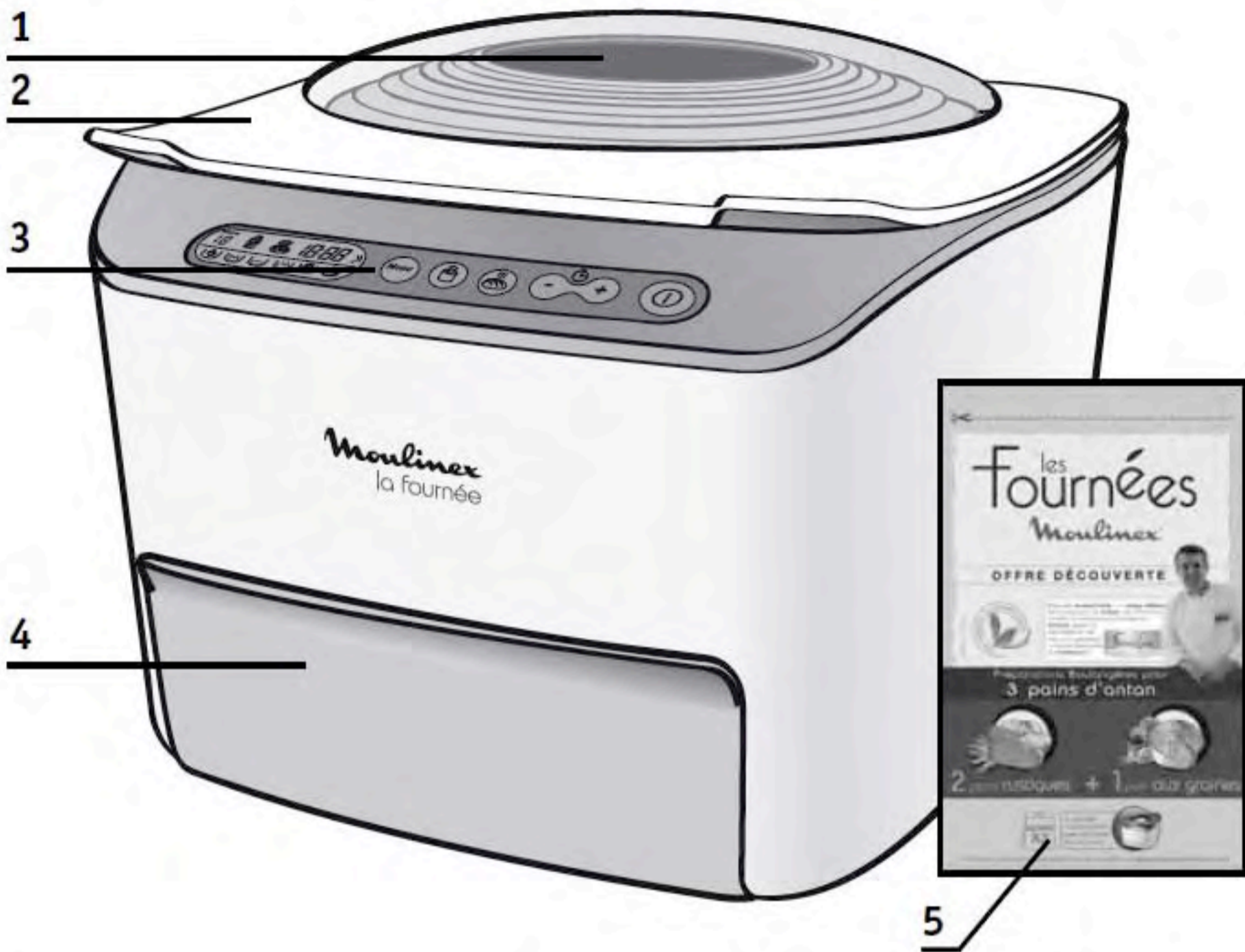
ETAPES DE FABRICATION

| | | | | | | |
|-------------------|---------|---------|--------|--------|--------|-------------|
| Départ différé | [Clock] | [Knead] | [Rest] | [Rise] | [Cook] | [Keep warm] |
| Pétrissage | [Clock] | [Knead] | [Rest] | [Rise] | [Cook] | [Keep warm] |
| Repos | [Clock] | [Knead] | [Rest] | [Rise] | [Cook] | [Keep warm] |
| Levée | [Clock] | [Knead] | [Rest] | [Rise] | [Cook] | [Keep warm] |
| Cuisson | [Clock] | [Knead] | [Rest] | [Rise] | [Cook] | [Keep warm] |
| Maintien au chaud | [Clock] | [Knead] | [Rest] | [Rise] | [Cook] | [Keep warm] |

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 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.

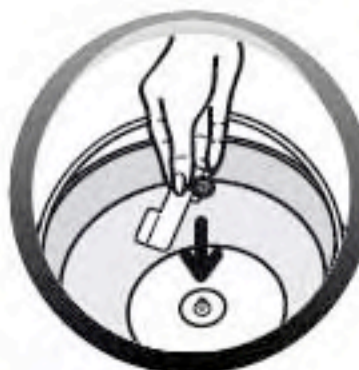


3. Nettoyage

- 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.



3 RECETTES RAPIDES AVEC NOS PREPARATIONS BOULANGERES DEDIEES

pain français



230 ml



350 g



1



1



400 ml

600 g

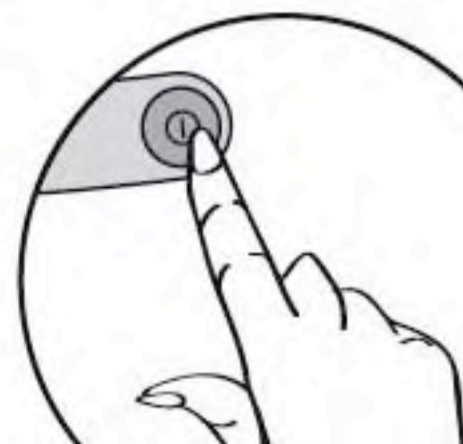


2

1



Inscrivez-vous,
commandez les préparations boulangères
et consultez nos vidéos sur
www.lafournee-moulinex.com



pain aux graines



230 ml



320 g



1



1



2

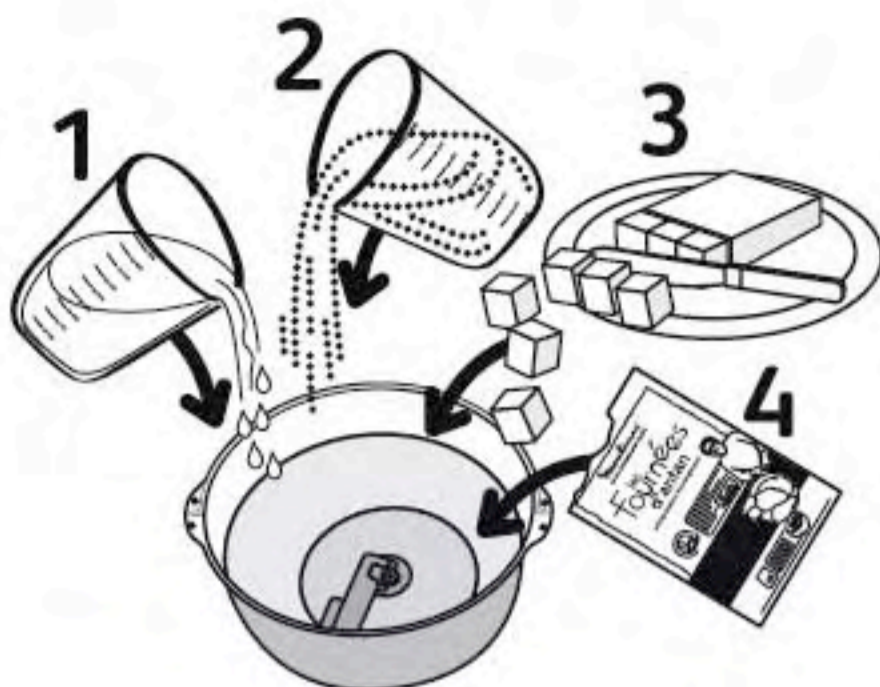
1



Inscrivez-vous,
commandez les préparations boulangères
et consultez nos vidéos sur
www.lafournee-moulinex.com



brioche



230 ml



360 g



1



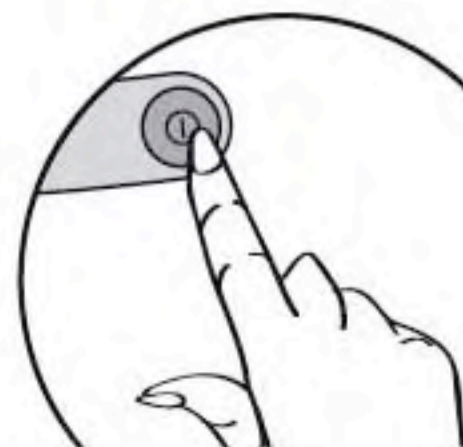
120 g



2



Inscrivez-vous,
commandez les préparations boulangères
et consultez nos vidéos sur
www.lafournee-moulinex.com



pain provençal



230 ml



350 g



1



3



400 ml

600 g



2

3



Inscrivez-vous,
commandez les préparations boulangères
et consultez nos vidéos sur
www.lafournee-moulinex.com



pain craquant aux figues



230 ml



330 g



1



3

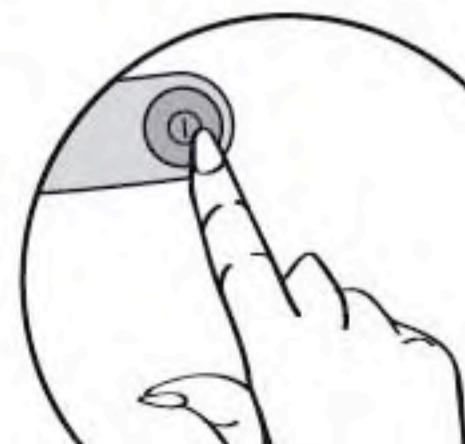


2

3



Inscrivez-vous,
commandez les préparations boulangères
et consultez nos vidéos sur
www.lafournee-moulinex.com



pain rustique



230 ml



350 g



1



4



400 ml

600 g

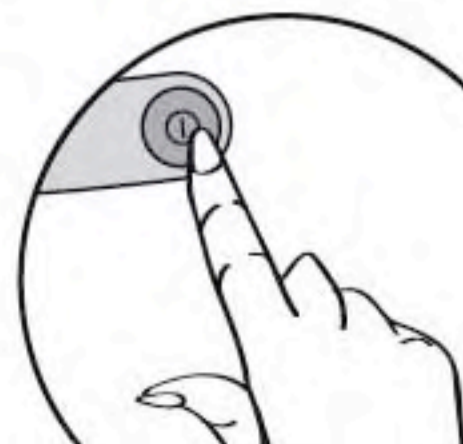


2

4



Inscrivez-vous,
commandez les préparations boulangères
et consultez nos vidéos sur
www.lafournee-moulinex.com



4 UTILISATION AVEC PRÉPARATIONS BOULANGÈRES

Cette machine Moulinex La Fournée a été développée en collaboration avec F. Lalos, meilleur ouvrier boulanger de France, et conçue spécialement pour fonctionner avec des préparations boulangères.

La combinaison unique de la machine et des préparations boulangères vous permet de faire à la maison du vrai pain du boulanger.

Pour acheter ces préparations boulangères, rendez-vous sur www.lafournee-moulinex.com.

Vous pourrez également y consulter, une fois votre compte créé, une vidéo présentée par Frédéric Lalos qui vous guidera pas à pas pour réussir votre fournée.



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. La farine étant une matière première biologique vivante, sa qualité peut parfois varier et avoir un impact sur le résultat de vos fournées. Vous pouvez vérifier votre pâte après 5 minutes de pétrissage :

- **Si la pâte paraît sèche et que la boule n'est pas du tout formée** : ouvrez le couvercle et ajoutez une demi-cuillère à soupe d'eau à l'aide de votre cuillère doseuse soit 7,5 ml dans la cuve. Fermez le couvercle. Vérifiez de nouveau votre pâte après 2 à 3 minutes; si le résultat n'est toujours pas satisfaisant, ajoutez encore une demi-cuillère à soupe d'eau. Ne dépassez jamais plus d'une cuillère à soupe d'eau.

- **Si la pâte colle aux bords et au fond de la cuve** : ouvrez le couvercle et ajoutez une cuillère à soupe de farine, soit 10 g dans la cuve, en aidant le décollement de la pâte avec une spatule plastique. Fermez le couvercle. Vérifiez de nouveau votre pâte après 2 à 3 minutes; si le résultat n'est toujours pas satisfaisant, ajoutez encore une cuillère à soupe de farine tout en décollant la pâte sur le bord de cuve à l'aide d'une spatule plastique. Ne dépassez jamais plus de deux cuillères à soupe de farine.

En fin de pétrissage, votre pâte doit former une boule structurée et les bords de la cuve doivent être propres.

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 ci-dessous)

Menu

- 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 provençal | 230 | 350 | | | | 400 | 600 | 3 |
| Pain craquant aux figes | 230 | 330 | | | | 400 | 560 | 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,
- 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.
- Juste avant la cuisson, la machine émet une série de bips. C'est le moment, si vous le souhaitez, pour forcer la grigne de votre pain (la déchirure), ce qui lui donnera du croustillant et aidera au développement du pain. Ouvrez le couvercle et incisez une ou deux fois d'un mouvement vif la surface du pâton. Utilisez un couteau très tranchant, une grigne de boulanger ou une lame de cutter propre.



**⚠ 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 **⏸**. 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 **⏸**.
- Laissez refroidir la machine avec le couvercle ouvert au minimum 1 heure avant de redémarrer un nouveau menu.

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 ($20 + 20 + 20 = 60^\circ\text{C}$).
- **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 aux graines Pain français* | Menu dédié aux préparations boulangères. | oui | 500-900 | oui |
| 2 | Brioche | Menu dédié aux préparations boulangères. | oui | 750 | oui |
| 3 | Pain craquant aux figues* 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 plus rapidement. La qualité du pain peut en 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 pétrit 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 Storage : 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 ①. | non | - | oui |

Exemples de recettes sans préparation boulangère

- Pour chacune des recettes, respectez l'ordre des ingrédients indiqué (c à c = cuillère à café).

Menu 6 - PAIN BLANC RAPIDE

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

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 g |

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 13.

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 14.

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



7. Fin de menu

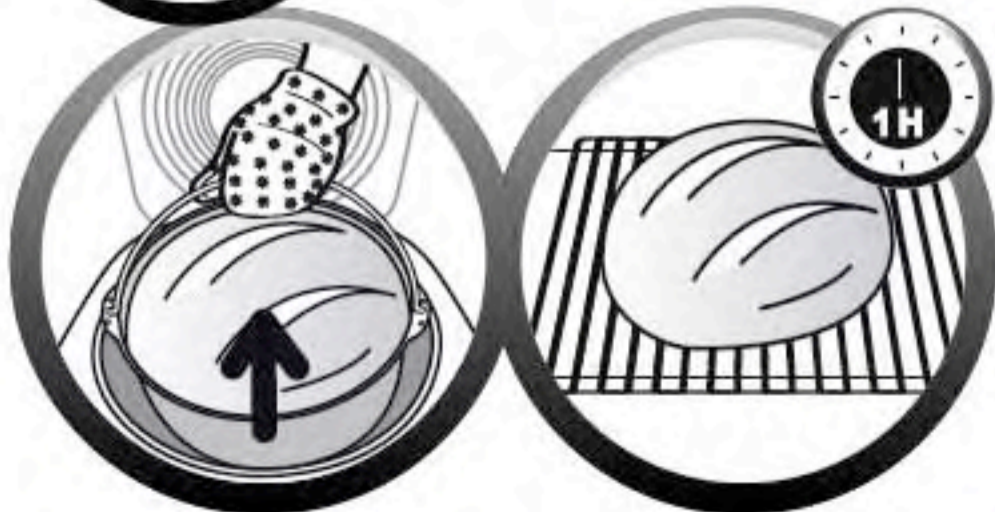
- A la fin du cycle de cuisson, la machine émet un signal sonore et passe automatiquement en maintien au chaud pendant une heure puis passe au mode veille.
- Vous pouvez arrêter ou annuler à tout moment le menu en cours en appuyant longuement sur la touche .



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.

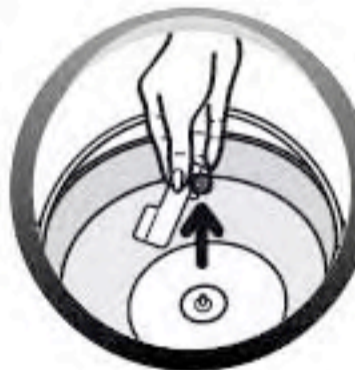


- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil.



- 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Laissez-la tremper dans l'eau chaude 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • La cuve à pain n'est pas insérée complètement. Dans ce cas, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur ①. Insérez la cuve à pain correctement et recommencez la programmation de votre recette. |
| Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. Sortez la cuve à pain de l'appareil pour réaliser votre recette. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respectez les proportions des recettes. |
| L'écran est éteint. | <ul style="list-style-type: none"> • La machine est en mode "veille". Appuyez sur n'importe quelle touche pour activer l'écran. |

Inscrivez-vous, commandez les préparations boulangères et consultez nos vidéos sur www.lafournee-moulinex.com