



MARQUE: MOULINEX

REFERENCE: OW350100 BREAD BAGUE

CODIC: 3723771



Moulinex®

bread & baguettes

FR

NL

DE

IT

ES

PT

EL

EN



www.moulinex.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- FR • Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité,

d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus 8 ans et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.

Dans la cuve à pain :

- ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
- ne dépassez pas 620 g de farine et 10 g de levure.

Dans les plaques pour baguettes :

- ne dépassez pas 400 g de pâte par fournée.
- ne dépassez pas 250 g de farine et 6 g de levure par fournée.
- Utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les parties en contact avec les aliments.

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait le fabricant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement...).
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.

- N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 59 dBa.

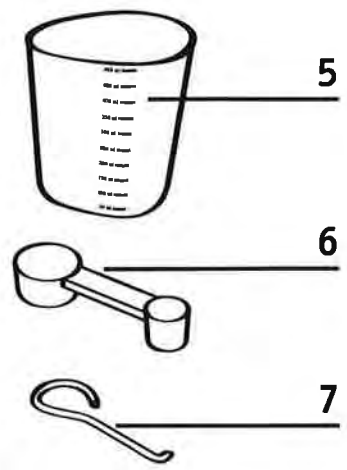
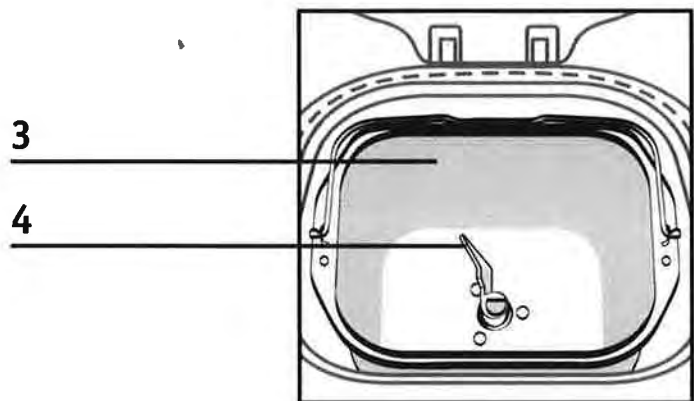
CONSIGNES DE SECURITE



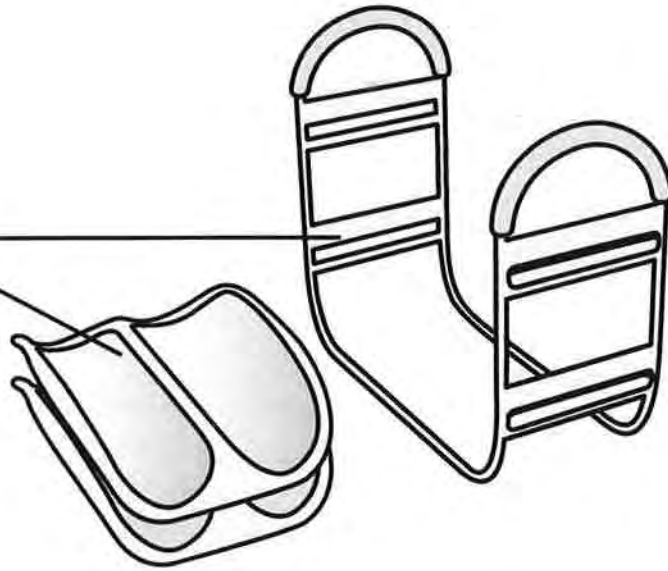
Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

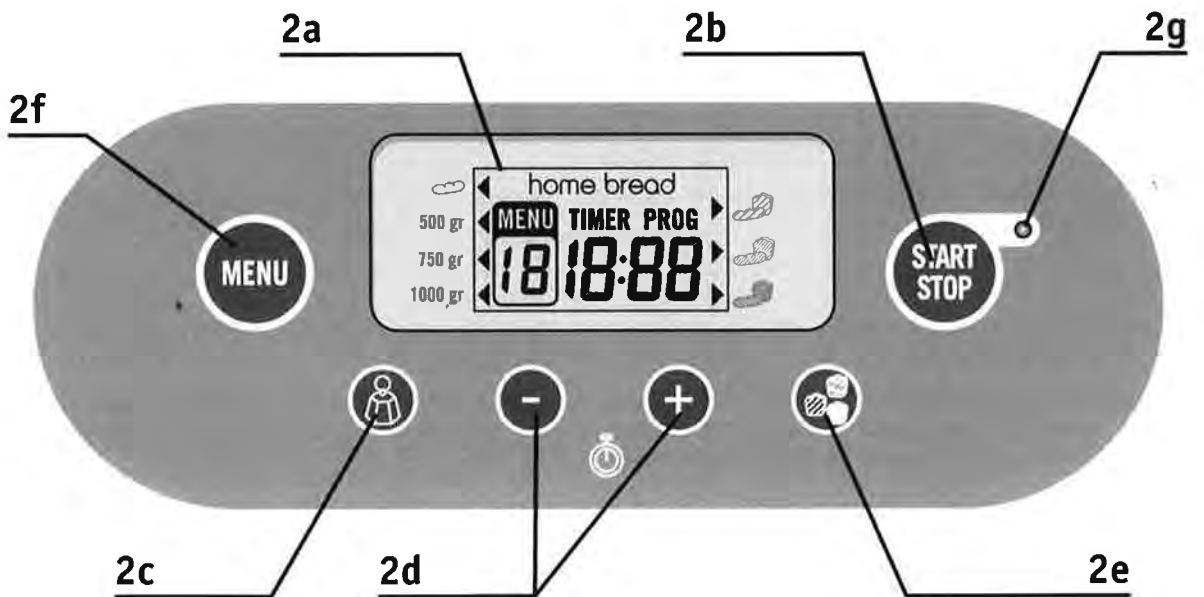
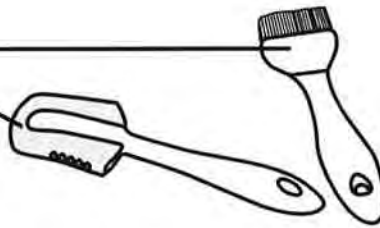
➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



8



9



DESCRIPTION

- 1 - couvercle avec hublot
- 2 - tableau de bord
 - a - écran de visualisation
 - b - bouton départ/arrêt
 - c - sélection du poids
 - d - touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 11
 - e - sélection du dorage
 - f - choix des programmes
 - g - voyant de fonctionnement
- 3 - cuve à pain
- 4 - mélangeur
- 5 - gobelet gradué
- 6 - cuillère à café/cuillère à soupe
- 7 - crochet pour retirer le mélangeur
- 8 - support cuisson baguettes + 2 plaques anti-adhésives pour baguettes
- 9 - grigne + pinceau

FR

CONSEILS PRATIQUES

Préparation

- 1 Lisez attentivement le mode d'emploi : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !
- 2 **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
- 3 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 boulangerie active déshydratée en sachet. 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.
- 4 Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.
- 5 Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter 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 le sel.**

Ordre général à respecter :

- > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
- > Sel
- > Sucre

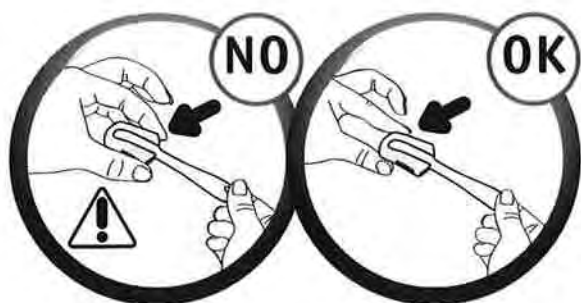
- > Farine première moitié
- > Lait en poudre
- > Ingrédients spécifiques solides
- > Farine deuxième moitié
- > Levure

Utilisation

- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois,
 - s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
 - sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.
- **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. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

● AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil - **A**.
- Nettoyez tous les éléments et l'appareil avec un linge humide.



Avertissement : attention la grigne est très coupante. La manipuler avec précaution.

● DEMARRAGE RAPIDE

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- Retirez la cuve à pain en soulevant la poignée et en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Adaptez ensuite le mélangeur -**B-C**.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé. Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude -**D-E**.
- Introduisez la cuve à pain. En tenant la cuve par la poignée, insérez-la légèrement de côté sur l'entraîneur et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer -**F-G**.
- Fermez le couvercle. Branchez la machine à pain. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 800 g, dorage moyen. Pour accéder au programme 4, appuyer trois fois sur le bouton **MENU** -**H**.
- Appuyez sur la touche **START STOP**. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le témoin de fonctionnement s'allume -**I-J**.
- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain. Retirez la cuve à pain. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir -**K**.

Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.

PAIN BASIQUE (programme 4)	INGRÉDIENTS - c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	1. EAU = 330 ml	5. LAIT EN POUDDRE = 2 c à s
POIDS = 1000 g	2. HUILE = 2 c à s	6. FARINE = 605 g
TEMPS = 3:09	3. SEL = 1½ c à c	7. LEVURE = 1½ c à c
	4. SUCRE = 1 c à s	


● UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN



Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.

Sélection d'un programme

Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.


MENU

La touche menu vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche , le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 15 :

- 1. Baguette.** Le programme Baguette vous permet de réaliser vous-même vos baguettes. Ce programme se déroule en 3 temps.
1ère étape > Pétrissage et levée de la pâte
2ème étape > Façonnage (au signal sonore, le témoin visuel clignote en face du symbole baguette ).
3ème étape > Cuisson
Le cycle cuisson intervient après la confection de vos baguettes (pour vous aider à la confection des baguettes, reportez-vous au livre de recettes fourni).
- 2. Baguette Sucrée.** Pour les petits pains sucrés : viennois, pains au lait, briochés etc...
Ce programme se déroule de la même façon que le programme 1 baguette.
- 3. Cuisson Baguette.** Le programme 3 permet de cuire les baguettes à partir d'une pâte préparée à l'avance. La machine ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 3. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêter manuellement le programme par un appui long sur la touche . Pour ce programme, il n'existe pas de dorage moyen. Il est recommandé d'utiliser le dorage faible pour les pains sucrés et le dorage fort pour les pains salés.
- 4. Pain Basique.** Le programme Pain Basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.
- 5. Pain Français.** Le programme Pain Français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français plutôt alvéolé.
- 6. Pain Complet.** Le programme Pain Complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
- 7. Pain Sucré.** Le programme Pain Sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750 g de pâte au total. Nous vous suggérons le dorage CLAIR pour votre première recette de brioche.
- 8. Pain Rapide.** Le programme Pain Rapide est spécifique à la recette du pain RAPIDE. Pour ce programme, le réglage du poids et de la couleur ne sont pas disponibles. L'eau pour cette recette, doit être à 35°C maximum.
- 9. Pain Sans Gluten.** Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie cœliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve 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. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.
- 10. Pain Sans Sel.** Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardiovasculaires.
- 11. Cuisson Seule.** Le programme Cuisson Seule permet de cuire de 10 mn à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
 - a) en association avec le programme Pâtes levées,

- 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 programme 11.

Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .

- 12. Pâtes Levées.** Le programme Pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.
- 13. Gâteaux.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.
- 14. Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
- 15. Pâte fraîche.** Le programme 15 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g.

● LES CYCLES

Un tableau (pages 148-150) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage

Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.

Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.


Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 148-150) et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour

Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du poids. Pour les programmes 1 et 2, vous pouvez sélectionner deux poids :


- 400 g pour une fournée (4 baguettes), le témoin visuel s'allume en face du poids de 500 g
- 800 g pour deux fournées (8 baguettes), le témoin visuel s'allume en face du poids de 1000 g.

Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi - 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Sélection du dorage

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 12, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du dorage. Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le décompte du temps commence. Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez 3 secondes sur la touche



savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson. Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

Repos

Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.

Levée

Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.


Cuisson

Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.

Maintien au chaud





Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.





Pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, vous pouvez laisser la préparation dans


l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud et les 2 points  du minuteur clignotent. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

PROGRAMME DIFFERE

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Les programmes 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 n'ont pas le programme différé.

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches  et , affichez le temps trouvé ( vers le haut et  vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

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 . Un signal sonore est émis. Les 2 points  du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche  jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

Conseils pratiques

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme 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 programmes, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.

Pour démouler votre pain : il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans le pain lors du démoulage.

Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :

- > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
- > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur - **M**,
- > tirez délicatement pour retirer le mélangeur - **M**,
- > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.



● LES INGREDIENTS

Les matières grasses et huiles : les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Évitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs : les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

Lait : vous pouvez utiliser du lait frais (froid, sauf indication contraire dans la recette) ou du lait en poudre. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. **Température :** voir paragraphe 1 dans la partie utilisation (p. 36).

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 levé.

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. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations.

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.

Sucre : privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

Sel : il donne du goût à l'aliment et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure : la levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 35°C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).

Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

Levure sèche (en cc)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Levure fraîche (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Les additifs (fruits secs, olives, etc) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :

- > de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
- > les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),

- > congeler les pépites de chocolat pour une meilleure tenue lors du pétrissage.
- > de bien égoutter les ingrédients très humides ou très gras (olives, lardons par exemple), de les sécher dans du papier absorbant et de les fariner légèrement pour une meilleure incorporation et homogénéité,
- > de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte, respectez les quantités indiquées dans les recettes,
- > de ne pas faire tomber d'additifs en dehors de la cuve.

● NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil.
- Nettoyez tous les éléments, l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement -L.
- Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse. Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Si besoin, nettoyez le couvercle à l'eau chaude avec une éponge.
- **Ne lavez aucune partie 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 ou le couvercle.



● PRÉPARATION ET RÉALISATION DES BAGUETTES

Pour cette réalisation, vous avez besoin de l'ensemble des accessoires dédiés à cette fonction : 1 support cuisson à baguettes (8), 2 plaques anti-adhésives pour cuisson baguette (8), 1 grigne (9) et 1 pinceau (9).

1. Pétrissage et levée de la pâte

- Branchez la machine à pain.
- Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - **H**.
- Sélectionnez le niveau de dorage.
- Il est déconseillé de ne cuire que 2 baguettes car le résultat serait trop cuit.
- Si vous optez pour la cuisson de 8 baguettes (2 fournées de 4 baguettes) : il est conseillé de façonner vos 8 baguettes et d'en réserver 4 au frigo pour la seconde cuisson.
- Appuyez sur la touche **START STOP**. Le témoin de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie clignotent. Le cycle pétrissage de la pâte débute, suivi de la levée de la pâte - **I**.

Remarques :

- Pendant l'étape de pétrissage, il est normal que certains endroits ne soient pas bien mélangés.
- Lorsque la préparation est terminée la machine à pain se met en veille. Plusieurs signaux sonores vous signalent que le pétrissage et la levée de la pâte sont terminés et le témoin de fonctionnement clignote.

La pâte doit être utilisée dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu. Dans ce cas, nous vous recommandons d'utiliser le programme 3 pour la cuisson des baguettes seules.

2. Réalisation et cuisson des baguettes

Pour vous aider dans la réalisation des étapes, reportez-vous au livre de recettes fourni.

Nous vous montrons les gestes du boulanger, mais après quelques essais vous aurez votre propre façon de façonner. Quelle que soit la manière, le résultat est garanti.

- Retirez la cuve de la machine - **B**.
- Farinez légèrement votre plan de travail.
- Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.
- Avec la pâte, formez une boule et à l'aide d'un couteau divisez-la en 4 pâtons.
- Vous obtenez 4 pâtons de poids égaux, qu'il vous reste à façonner en baguettes.

Pour des baguettes plus aérées, laissez reposer les pâtons 10 minutes avant le façonnage.

La longueur obtenue pour la baguette doit correspondre à la taille de la plaque anti-adhésive (environ 15 cm).

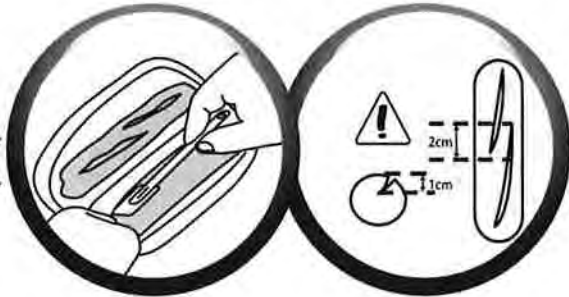
Vous pouvez varier les saveurs en agrémentant vos pains. Pour cela, il vous suffit d'humidifier puis de rouler les pâtons dans des graines de sésame ou de pavot.

- Après la réalisation des baguettes, disposez celles-ci sur les plaques anti-adhésives.



La soudure des baguettes doit se trouver en-dessous.

- Pour un résultat optimal, incisez le dessus des baguettes en diagonal à l'aide d'un couteau denté ou de la grigne fournie pour obtenir une ouverture de 1 cm.



Vous pouvez varier les présentations de vos baguettes et réaliser des incisions à l'aide d'un ciseau sur toute la longueur de la baguette.

- A l'aide du pinceau de cuisine fourni, humidifiez généreusement le dessus des baguettes, en évitant l'accumulation d'eau sur les plaques anti-adhésives.
- Placez vos 2 plaques anti-adhésives contenant les baguettes sur le support baguettes fourni.



- Installez le support baguettes dans votre machine à pain à la place de la cuve.
- Appuyez de nouveau sur la touche **START STOP** pour relancer le programme et démarrer la cuisson de vos baguettes.

• A la fin du cycle de cuisson, 2 solutions s'offrent à vous :
lors d'une fournée de 4 baguettes

- Débrancher la machine à pain. Retirez le support baguettes.

Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.

- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.

lors d'une fournée de 8 baguettes (2x4)

- Retirez le support baguettes. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.

- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.

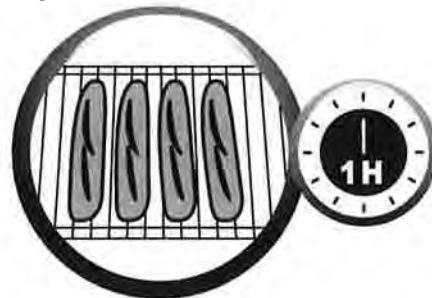
- Prendre les 4 autres baguettes du réfrigérateur (que vous aurez préalablement incisées et humidifiées).

- Les positionner sur les plaques (sans se brûler).

- Remettre le support dans la machine et appuyer de nouveau sur **START STOP**.

- A la fin de la cuisson, vous pouvez débrancher la machine.

- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.



LES RECETTES

Pour chacune des recettes, respecter l'ordre des ingrédients indiqué. Suivant la recette choisie et le programme correspondant, vous pouvez vous reporter au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 148-150) et suivre la décomposition des différents cycles.

c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe

PROG. 1 - BAGUETTE

Pour réaliser 4 ou 8 baguettes de 100 g environ

	400 g	800 g
1. Eau	150 ml	300 ml
2. Sel	¾ c à c	1½ c à c
3. Farine T55	245 g	490 g
4. Levure	1 c à c	2 c à c

PROG. 2 - BAGUETTE SUCREE

Pour réaliser 4 ou 8 baguettes de 100 g environ

	400 g	800 g
1. Lait froid	140 ml	280 ml
2. Sel	¾ c à c	1½ c à c
3. Sucre	2 c à s	4 c à s
4. Farine T55	210 g	420 g
5. Levure	1 c à c	2 c à c

Au bip sonore, ajouter

6. Beurre	25 g	50 g
-----------	------	------

PROG. 4 - PAIN BASIQUE

PAIN BASIQUE	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	190 ml	250 ml	330 ml
2. Huile de tournesol	1 c à s	1½ c à s	2 c à s
3. Sel	1 c à c	1 c à c	1½ c à c
4. Sucre	2 c à c	3 c à c	1 c à s
5. Lait en poudre	1 c à s	1½ c à s	2 c à s
6. Farine T55	345 g	455 g	605 g
7. Levure	1 c à c	1 c à c	1½ c à c

PROG. 5 - PAIN FRANÇAIS

PAIN FRANÇAIS	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sel	1 c à c	1½ c à c	2 c à c
3. Farine T55	350 g	465 g	620 g
4. Levure	1 c à c	1 c à c	1½ c à c

PROG. 6 - PAIN COMPLET

PAIN COMPLET	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	205 ml	270 ml	355 ml
2. Huile de tournesol	1½ c à s	2 c à s	3 c à s
3. Sel	1 c à c	1½ c à c	2 c à c
4. Sucre	1½ c à c	2 c à c	3 c à c
5. Farine T55	130 g	180 g	240 g
6. Farine complète T150	200 g	270 g	360 g
7. Levure	1 c à c	1 c à c	1½ c à c

PROG. 7 - PAIN SUCRÉ

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Œufs battus*	2	2	3
2. Beurre ramolli	115 g	145 g	195 g
3. Sel	1 c à c	1 c à c	1½ c à c
4. Sucre	2½ c à s	3 c à s	4 c à s
5. Lait	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farine T55	280 g	365 g	485 g
7. Levure	1½ c à c	2 c à c	3 c à c

Optionnel : 1 c à c d'eau de fleur d'oranger.

PROG. 8 - PAIN RAPIDE

PAIN RAPIDE	500 g	750 g	1000 g
1. Eau tiède (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Huile de tournesol	3 c à c	1 c à s	1½ c à s
3. Sel	½ c à c	1 c à c	1½ c à c
4. Sucre	2 c à c	3 c à c	1 c à s
5. Lait en poudre	1½ c à s	2 c à s	2½ c à s
6. Farine T55	325 g	445 g	565 g
7. Levure	1½ c à c	2½ c à c	3 c à c

PROG. 9 - PAIN SANS GLUTEN

1000 g
L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée.
Dosez pour 1000 g de pâte.

* 1 œuf moyen = 50 g

PROG. 10 - PAIN SANS SEL

PAIN SANS SEL	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farine T55	350 g	480 g	620 g
3. Levure boulangère sèche	1/2 c à c	1 c à c	1 c à c
Au bip sonore, ajouter			
4. Graines de sésame	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - GÂTEAUX**GÂTEAU AU CITRON 1000 g**

1. Œufs battus*	4
2. Sucre	260 g
3. Sel	1 pincée
4. Beurre fondu, mais refroidi	90 g
5. Zeste de citron	d'1 1/2 citron
6. Jus de citron	d'1 1/2 citron
7. Farine fluide T55	430 g
8. Levure chimique	3 1/2 c à c

Battre au fouet les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 mn, jusqu'à blanchiment. Verser dans la cuve de la machine. Ajouter le beurre fondu mais refroidi. Ajouter le jus + le zeste du citron. Ajouter la farine et la levure préalablement mélangées. Veiller à mettre la farine en tas, bien au centre de la cuve.

PROG. 15 - PÂTE FRAÎCHE

PÂTE FRAÎCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	45 ml	50 ml	70 ml
2. Œufs battus*	3	4	5 1/2
3. Sel	1 pincée	1/2 c à c	1 c à c
5. Farine T55	375 g	500 g	670 g

PROG. 12 - PÂTES LEVÉES

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	160 ml	240 ml	320 ml
2. Huile d'olive	1 c à s	1 1/2 c à s	2 c à s
3. Sel	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c
5. Farine T55	320 g	480 g	640 g
7. Levure	1/2 c à c	1 c à c	1 1/2 c à c

PROG. 14 - CONFITURE**COMPOTES ET CONFITURES**








Coupez ou hachez grossièrement vos fruits selon vos goûts avant de les mettre dans votre machine à pain.

1. Fraises, pêches, rhubarbe ou abricot	580 g
2. Sucre	360 g
3. Jus de citron	d'1 citron
4. Pectine	30 g
1. Oranges ou pamplemousse	500 g
2. Sucre	400 g
3. Pectine	50 g

* 1 œuf moyen = 50 g

● GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

1. Pour les pains





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  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.			●			
Programme inadapté.			●	●		

2. Pour les baguettes

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
Le pâton n'est pas de section constante.	La forme du rectangle au début n'est pas régulière ou pas d'épaisseur constante.	Aplissez au rouleau à pâtisserie si nécessaire.
La pâte est dure à mettre en forme.	Il manque un peu d'eau dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	La pâte a été trop travaillée.	Reformez une boule, laissez reposer 10 min. avant de recommencer depuis le début. Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 min. de repos au milieu.
La pâte est collante ; il est difficile de former les baguettes.	Vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Se fariner légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible et continuez la réalisation des baguettes.
	L'eau a été incorporée trop chaude dans la recette.	

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
La pâte se déchire ou devient granuleuse en surface.	La pâte a été trop travaillée.	Reformez une boule, laissez reposer 10 min. avant de recommencer depuis le début. Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 min. de repos au milieu.
Les incisions sur le pâton ne sont pas franches.	La pâte est collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Recommencez l'étape de façonnage des baguettes en vous farinant légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible.
	La lame n'est pas assez affûtée.	Utilisez la lame fournie ou, par défaut, un couteau micro denté très coupant.
	Vos incisions sont trop hésitantes.	Incisez d'un mouvement vif, sans hésitation.
Les incisions ont tendance à se refermer ou ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.	La pâte était trop collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	La surface du pâton n'a pas été assez tendue lors de la mise en forme.	Recommencez en tirant davantage la pâte au moment de l'enrouler autour du pouce.
La pâte se déchire sur les côtés à la cuisson.	La profondeur de l'incision sur le pâton est insuffisante.	Reportez-vous page 44 pour la forme idéale des incisions.
Les baguettes cuites collent au support.	Vous avez trop humidifié les pâtons.	Evacuez l'excédent d'eau mis au pinceau.
	Les plaques du support baguettes accrochent trop.	Huilez légèrement les plaques du support avant de déposer les pâtons.
Les baguettes ne sont pas assez dorées.	Vous avez oublié de badigeonner vos pâtons à l'eau avant de les enfourner.	Soyez vigilant lors de votre prochaine réalisation.
	Vous avez trop fariné les baguettes lors du façonnage.	Bien badigeonner d'eau au pinceau avant d'enfourner.
	La température ambiante est élevée (+ de 30°C).	Utilisez de l'eau plus froide (entre 10 et 15°C) et/ou un peu moins de levure.
Les baguettes ne sont pas assez gonflées.	Vous avez oublié la levure dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	Votre levure était peut-être périmée.	
	Votre recette manquait d'eau.	
	Les baguettes ont été trop écrasées et serrées lors du façonnage.	

● GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser tremper avant de le retirer.
Après appui sur  rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none"> • E01 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles. • E00 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop froide. Attendre que la machine revienne à température ambiante. • HHH ou EEE s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: panne, la machine doit être réparée par un service agréé. • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur  le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. <p>Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur . Recommencez la recette depuis le début.</p>
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  après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeur.
Odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> • Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

● GARANTIE

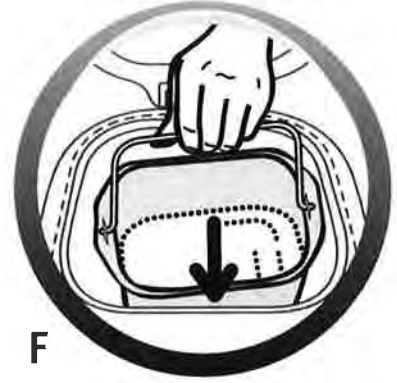
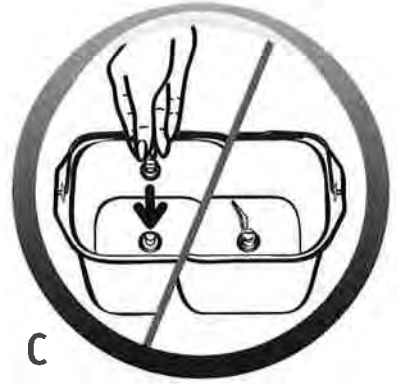
- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégageait Moulinex de toute responsabilité.

● ENVIRONNEMENT

- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le cordon avant de jeter l'appareil.

Retrouvez un film détaillé sur le façonnage des baguettes en téléchargeant votre notice filmée sur les sites internet suivants :

www.moulinex.fr / www.moulinex.com



INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes - Saint Euquene Oran	(0)41- 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° - C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires	0800-122-2732	2 años 2 years
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ Գրուպրա ՍԵԲ-Վ, 125171 Մոսկվա, Լենինգրադսկան խնայի, 16A, շ/ն.3	(010) 55-76-07	2 տարի/ 2 years
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 - 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	070 23 31 59	2 ans 2 years
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское - шоссе, д. 16А, стр. 3	017 2239290	2 года 2 years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH - Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years
BRASIL	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	0800-119933	1 ano 1 year
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години 2 years
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	800-418-3325	1 an 1 year
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	12300 209207	2 años 2 years
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira - Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años 2 years
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine 2 years
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky 2 years
DANMARK	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år 2 years
DEUTSCHLAND	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre 2 years
EESTI ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	5 800 3777	2 aastat 2 years
SUOMI FINLAND	Group SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta 2 years