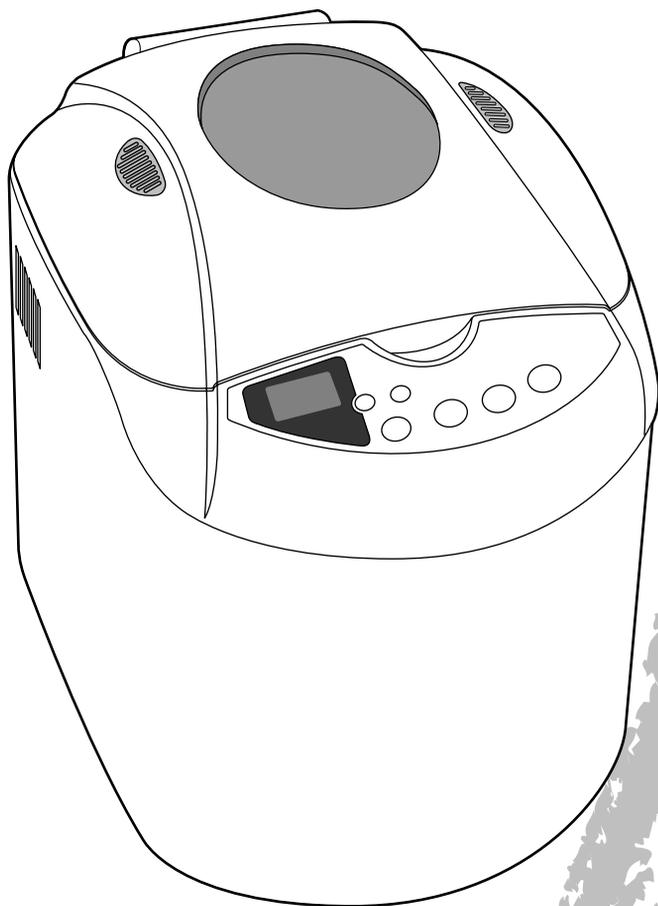
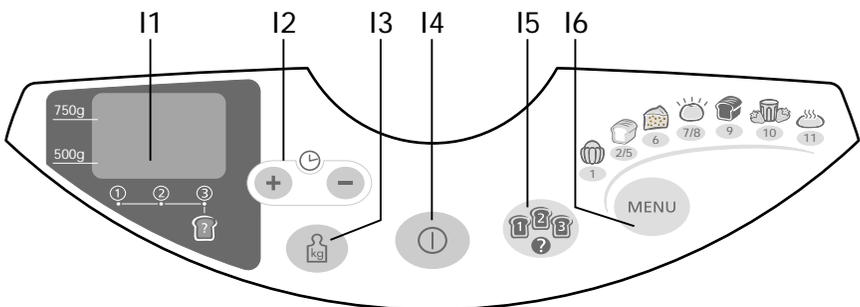
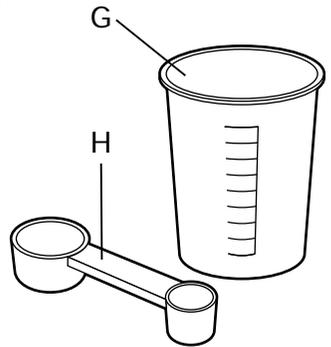
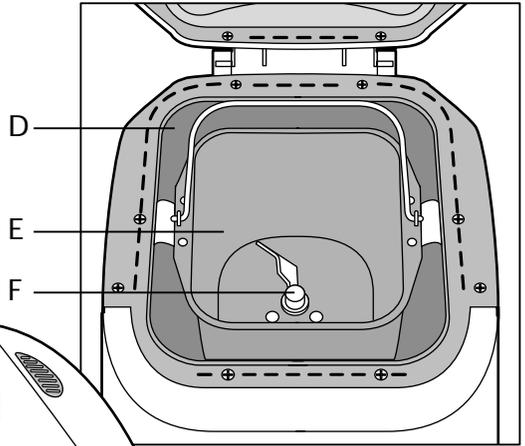
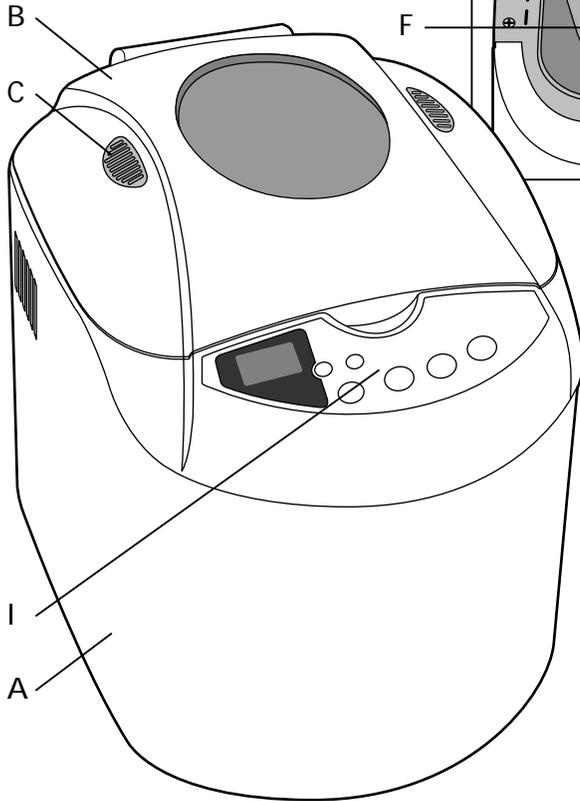


Moulinex



www.moulinex.com



Français p. 4

English p. 10

Deutsch S. 16

Nederlands p. 21

Italiano p. 27

Moulinex

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** qui est exclusivement prévu pour la réalisation de pains, brioches, gâteaux, pâtes, confitures et compotes.

Description

| | |
|----------|--|
| A | Corps de l'appareil |
| B | Couvercle avec hublot |
| C | Grilles d'aération |
| D | Cuve |
| E | Bol |
| F | Mélangeur |
| G | Gobelet gradué |
| H | Dosette double a = 1 cuillère à café b = 1 cuillère à soupe |
| I | Tableau de commandes : |
| 11 | Afficheur |
| 12 | Touche de démarrage différé |
| 13 | Touche de réglage du poids |
| 14 | Touche « Marche/Arrêt » |
| 15 | Touche de réglage du dorage |
| 16 | Touche "Menu" : choix des programmes |

Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.**
- **Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement annule la garantie.

- **Brancher 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 le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- 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.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Moulinex adaptés à votre appareil.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler le bol 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.
- Lorsque vous êtes en programme 10 (confiture, compote), faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.

Avant une première utilisation

- Déballez l'appareil et lavez le bol et les accessoires dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.

- Lavez la cuve à l'aide d'une éponge humide.

Utilisation

Le "Home Bread" vous permet de réaliser pains, brioches, gâteaux, pâtes, confitures et compotes sans aucune intervention dès lors que vous avez programmé votre appareil. Le choix d'un programme déclenche une suite d'actions qui se déroulent **automatiquement** les unes après les autres.

- Branchez l'appareil.

"P1" pour le programme "1" apparaît dans l'afficheur suivi du temps correspondant.

- Ouvrez le couvercle.

- Enlevez le bol (**E**) à l'aide de l'anse et vérifiez que le mélangeur (**F**) est bien en place.

- Mettez les ingrédients dans le bol **en suivant l'ordre indiqué dans la recette**.

- Remplacez le bol dans la cuve en le positionnant correctement sur l'entraîneur situé au fond de la cuve. Ensuite, appuyez sur le bol pour l'enclencher sur l'entraîneur et les deux ergots latéraux.

- Refermez le couvercle.

- SÉLECTION D'UN PROGRAMME :

- A l'aide de la touche "Menu" (**I6**), sélectionnez le programme.

Le temps correspondant s'affiche.

Remarque :

- Si vous voulez le programme 1, n'appuyez pas sur la touche "Menu" (**I6**) et passez directement aux réglages du dorage (**I5**) et du poids (**I3**).

- SÉLECTION DU NIVEAU DE DORAGE ET DU POIDS (PROGRAMME 1 À 4 UNIQUEMENT) :

- A l'aide de la touche (**I5**), réglez le dorage sur une échelle de 1 à 3.

Dans le bas de l'afficheur, une flèche se positionne en face du réglage choisi :

- . 1/peu doré, 2/doré, 3/très doré.

Vous pouvez selon votre goût changer le niveau de dorage recommandé dans la recette.

- A l'aide de la touche (**I3**), sélectionnez le poids : 500 ou 750 g. Suivez les indications de la recette.

Sur le côté de l'afficheur, une flèche se positionne en face du poids choisi.

Remarque :

Si vous avez choisi les programmes de 5 à 10, la sélection du niveau de dorage et du poids est automatique (dorage : flèche sur 2 / poids : flèche sur 750 g).

- LANCEMENT ET ARRÊT DU PROGRAMME :

- Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » (**I4**) pour démarrer le programme.

Le décompte du temps commence sur l'afficheur.

Un bip signale la fin du programme.

Vous pouvez retirer le bol (E) aussitôt :

. Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » (**I4**) pour arrêter l'appareil et débranchez-le.

. Prenez le bol par l'anse à l'aide de gants de cuisine et retirez-le. Passez une **spatule en plastique** autour de la préparation, si nécessaire, puis retournez le bol pour démouler la préparation. Posez-la sur une grille pour la laisser refroidir.

. Si le mélangeur (**F**) est resté dans la préparation, attendez qu'il refroidisse pour le retirer.

Vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil et enchaîner un cycle de maintien au chaud d'une heure.

L'afficheur reste à 0.00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers au cours de l'heure. En fin de cycle, l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips. Le temps du programme choisi au préalable s'inscrit sur l'afficheur.

. Débranchez l'appareil et retirez le bol par l'anse à l'aide de gants de cuisine.

Vous pouvez à tout moment annuler le maintien au chaud en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt » (**I4**).

Vous pouvez ajouter du temps de cuisson.

. A l'aide de la touche "Menu" (**I6**), sélectionnez le programme "11".

Automatiquement, un temps supplémentaire d'une heure s'affiche (bip à la fin de l'heure). Vous pouvez arrêter ce programme à tout moment en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt » (**I4**).

. Débranchez l'appareil.

- PROGRAMMATION DIFFÉRÉE :

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à une heure que vous aurez choisie. Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids.

. 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.

. A l'aide de la touche (**I2**), affichez le temps trouvé avec les touches + et -. Ce temps annule et remplace le temps pré-programmé inscrit dans l'afficheur.

Ex. : Il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 heures le lendemain matin : à l'aide de la touche **(I2)**, programmez 11 heures avec les touches + et -.

Remarque :

Le départ différé ne peut pas être utilisé sur les programmes 5,6 et 11.

Conseils pratiques

- Pour assurer la bonne réussite des préparations, la précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi nous vous conseillons de peser la farine à l'aide d'une balance de cuisine.
- Si vous enchaînez deux programmes, attendez 30 minutes avant de démarrer la deuxième préparation.
- Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans le bol dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation.
- Ne tenez pas compte du ou des bips éventuels en cours de programme.
- Si vous voulez le programme 1, n'appuyez pas sur la touche "Menu" **(I6)** et passez directement aux réglages suivants.
- Si vous choisissez les programmes de 5 à 10, il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau de dorage et le poids. Le choix du dorage est automatique (flèche sur 2), celui du poids également (flèche sur 750 g).
- Si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la programmation est perdue. Vous pouvez utiliser le programme 11 pour terminer la cuisson.

Nettoyage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez le bol et le mélangeur à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Rincez et séchez rapidement et soigneusement.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Rincez, séchez rapidement et soigneusement. **Ne l'immergez pas ou ne le faites pas tremper dans l'eau pour éviter toute introduction d'eau par les grilles d'aération.**

- Ne lavez aucune partie de l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez ni tampon abrasif, ni alcool, ni poudre à récurer pour nettoyer l'appareil.

Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Vérifiez le branchement.
- Si vous souhaitez enchaîner des programmes, attendez 30 minutes.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

Recettes

Les ingrédients doivent être mis dans le bol **(E)** en respectant l'ordre de la recette.

Deux recettes de pain sont données avec 2 possibilités de programmation. Le programme classique ou le programme "5" qui correspond à un temps de réalisation accéléré.

Dans les préparations de brioches ou de pains, vous pouvez ajouter des raisins secs, des noix, des lardons, des olives ou des graines. Nous vous conseillons de les ajouter au début avec les autres ingrédients.

BRIOCHES

. Pain au lait

*250 ml de lait,
50 g de beurre,
375 g de farine blanche,
2 cuil. à soupe de sucre,
1,5 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).*

Programme : 1 (3 h)

Dorage : 2

Poids : 500 g

. Brioche

*1 cuil. à soupe de lait,
3 œufs,
125 g de beurre,
250 g de farine,
2,5 cuil. à soupe de sucre,
1 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche (déshydratée).*

Programme : 1 (3 h)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Pain brioché aux raisins

50 ml de lait,

50 ml d'eau,

1 œuf,

35 g (3 cuil. à soupe) de beurre,

250 g de farine,

1 cuil. à café de sucre,

1 pincée de sel,

1/2 sachet de levure de boulanger sèche

(déshydratée),

5 cuil. à soupe de raisins secs.

Programme : 4 (2 h 40)

Dorage : 2

Poids : 500 g

. Cramique

125 ml de lait,

1 œuf,

50 g de beurre,

250 g de farine,

1 cuil. à soupe de sucre,

1 pincée de sel,

1 sachet de levure de boulanger sèche

(déshydratée).

Programme : 1 (3 h)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Kugelhof

4 cuil. à soupe de lait,

2 œufs,

100 g de beurre,

250 g de farine,

2,5 cuil. à soupe de sucre,

1 pincée de sel,

1 sachet de levure de boulanger sèche

(déshydratée),

100 g de raisins secs.

Programme : 1 (3 h)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Panettone

4 cuil. à soupe de lait,

2 œufs,

80 g de beurre,

260 g de farine,

60 g de sucre,

1 sachet de levure de boulanger sèche

(déshydratée),

6 cuil. à soupe de raisins secs,

4 cuil. à soupe de cédrat confit.

Programme : 1 (3 h)

Dorage : 2

Poids : 750 g

PAINS

. Pain de mie

100 ml de lait,

50 ml d'eau,

25 g de beurre,

250 g de farine blanche,

2 cuil. à soupe de sucre,

1 cuil. à café de sel,

1/2 sachet de levure de boulanger sèche

(déshydratée).

Programme : 4 (2 h 40)

Dorage : 2

Poids : 500 g

. Pain blanc

210 ml d'eau,

350 g de farine blanche,

1,5 cuil. à café de sel,

1 sachet de levure de boulanger sèche

(déshydratée).

Programme : 3 (3 h 40)

Dorage : 2

Poids : 500 g

ou

Programme : 5 (58 min)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Pain complet

280 ml d'eau,

25 g de beurre,

220 g de farine blanche,

220 g de farine complète,

2 cuil. à café de sucre roux,

2 cuil. à café de sel,

3 cuil. à café de levure de boulanger sèche

(déshydratée).

Programme : 2 (4 h 10)

Dorage : 2

Poids : 750 g

ou

Programme : 5 (58 min)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Pain paysan

220 ml d'eau,
250 g de farine blanche,
50 g de farine de seigle,
50 g de farine complète,
1,5 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche
(déshydratée).

Programme : 2 (4 h 10)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Pain de campagne

175 ml d'eau,
225 g de farine blanche,
25 g de farine de seigle,
1 cuil. à café de sel,
2 cuil. à café de levure de boulanger sèche
(déshydratée).

Programme : 2 (4 h 10)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Pain à la bière

200 ml de bière,
125 g de farine de seigle,
125 g de farine blanche,
1/2 cuil. à café de sucre,
1 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche.

Programme : 9 (3 h 30)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Pain bis

260 ml d'eau,
400 g de farine bise,
1 cuil. à café de sucre,
2 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger sèche
(déshydratée).

Programme : 9 (3 h 30)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Pain de seigle au yaourt

150 ml d'eau,
175 g de yaourt nature,
400 g de farine complète de blé,
100 g de farine de seigle,
2 cuil. à café de miel,
2 cuil. à café de sel,
2 sachets de levure de boulanger sèche.

Programme : 9 (3 h 30)

Dorage : 2

Poids : 750 g

GÂTEAUX

. Gâteau aux raisins

100 ml de lait,
2 œufs,
125 g de beurre,
120 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé,
250 g de farine,
1/2 sachet de levure chimique,
1 pincée de sel,
6 cuil. à soupe de poudre d'amandes,
125 g de raisins secs.

Programme : 6 (1 h 43)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Gâteau aux noisettes

200 ml de lait,
2 œufs,
150 g de beurre,
200 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé,
200 g de farine,
1/2 sachet de levure chimique,
1 pincée de sel,
100 g de noisettes.

Programme : 6 (1 h 43)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Gâteau au citron

4 œufs,
200 g de beurre,
200 g de sucre,
250 g de farine,
2 cuil. à café de levure chimique,
1 pincée de sel,
zeste de citron.

Programme : 6 (1 h 43)

Dorage : 2

Poids : 750 g

. Dundee Cake

4 œufs,
225 g de beurre mou,
225 g de sucre,
2 cuil. à soupe d'écorces confites,
100 g de raisins de Corinthe,

100 g de raisins de Smyrne,
10 cerises confites coupées en 4,
225 g de farine,
le zeste finement râpé d'une grosse orange,
50 g (10 cuil. à soupe) de poudre d'amandes.
Programme : 6 (1 h 43)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Gâteau au chocolat

100 ml de lait,
2 œufs,
125 g de beurre,
120 g de sucre,
1 sachet de sucre vanillé,
250 g de farine,
1/2 sachet de levure chimique,
1 pincée de sel,
6 cuil. à soupe de poudre d'amandes,
125 g de pépites de chocolat.

Programme : 6 (1 h 43)
Dorage : 2
Poids : 750 g

PÂTES

. Pâte à Muffins (*)

250 ml de lait,
350 g de farine,
2,5 cuil. à soupe d'huile ou de beurre fondu,
1/2 cuil. à café de sucre,
1/2 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger.

Programme : 7 (1 h 30)
Dorage : 2
Poids : 750 g

. Pâte à pizza (*)

200 ml d'eau,
3 cuil. à soupe d'huile d'olive,
350 g de farine blanche,
2 cuil. à café de sel,
1 sachet de levure de boulanger.

Programme : 8 (1 h 50)
Dorage : 2
Poids : 750 g

(*) Ces préparations doivent cuire au four traditionnel :
Muffins : 25 min à 190°C / Pizza : 20 min à 190°C.

CONFITURES ET COMPOTES

. Confitures de fraises, de pêches, de rhubarbe ou d'abricots

500 g de fruits,
300 g de sucre cristallisé,

Programme : 10 (1 h 05)
puis Programme : 11 (1 h) (maintien au chaud)

. Compote pommes/rhubarbe

250 g de rhubarbe,
250 g de pommes,
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé.

Programme : 10 (1 h 05)

. Compote de rhubarbe

500 g de rhubarbe,
3 cuil. à soupe de sucre cristallisé.

Programme : 10 (1 h 05)
puis Programme : 11 (1 h) (maintien au chaud)

