Moulinex®

baguette and co

Français p. 2 - 21

NC00014535 • 10/2009

www.moulinex.com

JPM & Associés • marketing-design-communication

Moulinex®

baguette and co

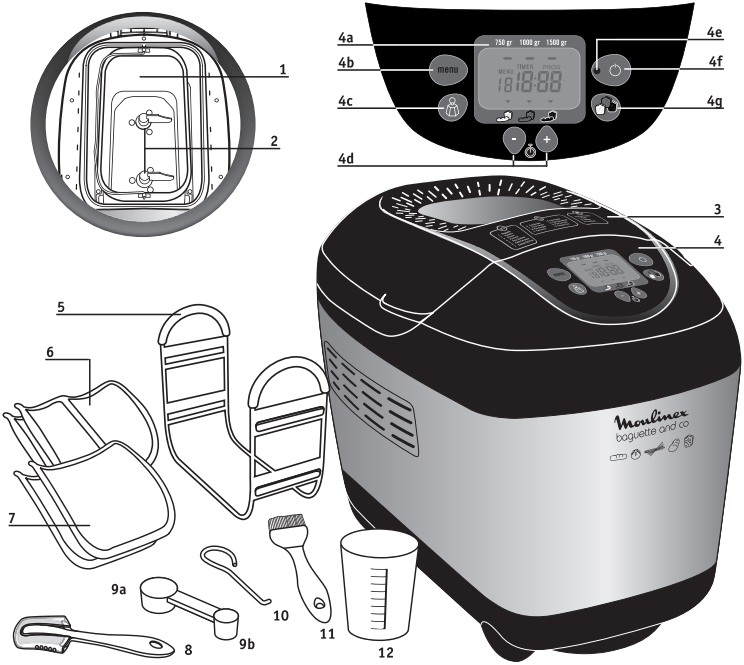
FR

www.moulinex.com

Français

page

1 DESCRIPTION 2
2 CONSIGNES DE SÉCURITÉS 3
3 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 4
4 UTILISATION 5
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 10
6 LES CYCLES 11
7 CONSEILS PRATIQUES 13
8 PRÉPARATION ET RÉALISATION DES PAINS INDIVIDUELS 14
9 LES RECETTES
1. Recettes de pains classiques 17
2. Recettes de pains individuels 18
10 GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE 21
11 GARANTIE 21
12 ENVIRONNEMENT 21

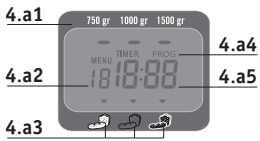


1 DESCRIPTION

1. Cuve à pain
2. Mélangeurs
3. Couvercle avec hublot
4. Tableau de bord
   a. Ecran de visualisation
      a1. Indicateur poids
      a2. Affichage du programme
      a3. Niveau de dorage
      a4. Programmation différée
      a5. Affichage minuterie
   b. Choix des programmes
   c. Sélection du poids
   d. Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour les programmes 7 et 15
   e. Voyant de fonctionnement
   f. Bouton départ/arrêt
   g. Sélection de la couleur du dorage
5. Support de cuisson
6. 2 plaques anti-adhésives pour baguettes
7. 2 plaques anti-adhésives pour pains individuels

Accessoires :

8. Grigne
9. a. Cuillère à soupe
   b. Cuillère à café
10. Crochet pour retirer les mélangeurs
11. Pinceau
12. Gobelet gradué



2 CONSIGNES DE SÉCURITÉS

Précautions importantes

⚠ Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement…).

- 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.
- 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.

Conditions d'utilisation

⚠ 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.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- 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.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 55 dBa.

Important

- 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 n°19 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- - ne dépassez jamais les quantités maximum indiquées dans les recettes.
  - ne dépassez pas 1500 g de pâte au total en cuve et 900 g de pâte au total sur plaques.
  - ne dépassez pas 450 g de farine et 2,5 c à c de levure pour les recettes pains individuels.
  - ne dépassez pas 900 g de farine et 5 c à c de levure pour les recettes pains classiques.

A faire

- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- La grigne fournie possède une lame tranchante. Veillez à remettre le capuchon après utilisation et à la ranger dans un endroit sûr.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil et l'accessoire baguette deviennent très chaud pendant l'utilisation.**

A ne pas faire

- 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.

- 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.
- 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.
- Ne mettez pas le support de cuisson dans un four.
- 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 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.
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.

Alimentation et câble électrique

- 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.
- 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.
- 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.

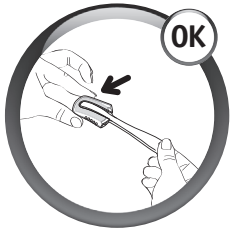
Réparations

- Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes avec des pièces détachées d'origine. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l'utilisateur.

3 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

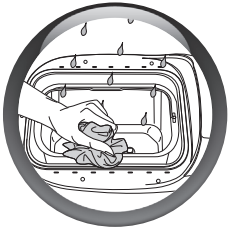
1. DÉBALLAGE

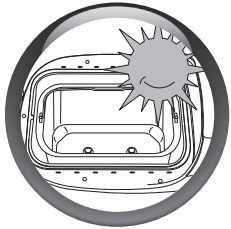
- Déballez votre appareil, conservez votre bon de garantie et lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil.
- Installez votre appareil sur une surface stable. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.



Avertissement

- Cet accessoire (grigne) est très coupant. Le manipuler avec précaution.

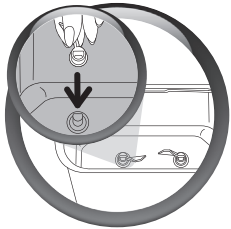




2. NETTOYAGE DE LA CUVE

- Nettoyez la cuve de l'appareil avec un linge humide. Bien sécher. **Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.**

4 UTILISATION



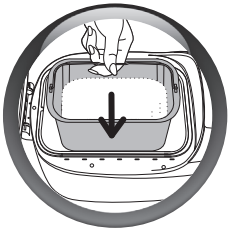
1. AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

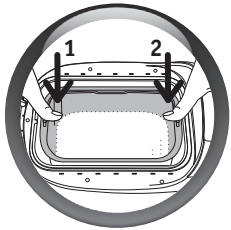
- Retirez la cuve à pain en la basculant légèrement sur le côté pour la déclipser.
- Adaptez ensuite les mélangeurs.

Le pétrissage est amélioré si les mélangeurs sont mis en place face à face.

2. AJOUTEZ LES INGRÉDIENTS

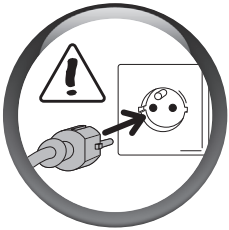
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé des recettes (voir conseils pratiques page 13).
- **Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.**





3. DÉMARRAGE

- Introduisez la cuve à pain.
- Appuyez sur la cuve d'un coté puis de l'autre pour l'enclencher sur l'entraineur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 côtés.



- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Après le signal sonore, le programme 1 et dorage moyen s'affichent par défaut.

Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du **PAIN BASIQUE** pour votre premier pain. Reportez-vous à la fiche « PROGRAMME PAIN BASIQUE » page 17.

4. SÉLECTIONNEZ UN PROGRAMME (VOIR LES CARACTÉRISTIQUES DANS LE TABLEAU PAGE SUIVANTE)

- Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.
- Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.

- Appuyez sur la touche **"menu"** qui vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Pour faire défiler les programmes de 1 à 19, appuyez successivement sur la touche **"menu".**
- Le temps correspondant au programme sélectionné, s'affiche automatiquement.

PROGRAMMES DISPONIBLES DANS LE MENU	CARACTÉRISTIQUES
PAINS INDIVIDUELS	
Pour vous aider à la confection des pains individuels correspondants aux programmes de 1 à 6, vous trouverez un guide complémentaire de façonnage avec votre machine à pain. La réalisation de ces pains se déroule en plusieurs étapes et le cycle de cuisson intervient après la confection des pains.	
1. Baguette	Le programme baguette vous permet de réaliser vous même vos baguettes et petits pains à la croûte croustillante.
2 . Ciabatta	Le programme 2 vous permettra de réaliser le pain le plus connu d'Italie, à la mie moelleuse et aérée, excellente base pour les petits sandwichs.
3. Gressin	Le programme gressin, permet de réaliser une recette de petits pains très fins, allongés et secs.
4. Pain plat	Le programme 4 est adapté à la réalisation de pains plats à la mie humide et alvéolée de type Pide spécialité turque, excellente base pour les sandwichs.
5. Pain sandwich	Le programme 5, idéal pour 8 petits pains blancs, ronds et moelleux à la texture légère.
6. Petit pain sucré	Le programme 6 permet de réaliser des petits pains sucrés à la consistance légère de type ensaimadas très connus en Espagne.
7. Cuisson petits pains	Le programme 7 permet de réchauffer et cuire de 10 à 35 min, tous les pains des programmes 1 à 6. Règlable par tranche de 5 minutes. La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 7. Pour interrompre le cycle avant la fin arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .
PAINS CLASSIQUES	
8. Pain basique	Le programme 8 permet d'effectuer la plupart des recettes de pain blanc utilisant de la farine de blé.
9. Pain Français	Le programme 9 correspond à une recette de pain blanc traditionnel français plutôt alvéolé.
10. Pain complet	Le programme 10 est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
11. Pain sucré	Le programme 11 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 1000 g de pâte au total. Nous vous suggérons le dorage CLAIR pour votre première recette de brioche.
12. Pain rapide	Le programme 12 est spécifique à la recette du pain RAPIDE que vous trouverez dans le livre de recettes fourni. L'eau pour cette recette, doit être à 35°C maximum.
13. Pain sans gluten	Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie de coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). 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.
14. Pain sans sel	La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.

15 . Cuisson pain	Le programme cuisson permet de cuire uniquement de 10 à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn en dorage clair,moyen ou foncé. 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. **Ce programme ne permet pas de cuire les pains individuels. La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 15. Pour interrompre le cycle avant la fin arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .**
16. 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.
17. Pasta	Le programme 17 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.
18. Gâteau	Le programme 18 permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Pour ce programme seul le poids de 1000g est disponible.
19. Confiture	Le programme 19 cuit automatiquement la confiture dans la cuve. Les fruits doivent être coupés grossièrement et dénoyautés.

5. SÉLECTIONNEZ LE POIDS DU PAIN

- Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif.
- **Référez-vous au détail des recettes pour plus de précisions.**
- **Le réglage du poids n'est pas dispo pour les programmes de 1 à 7 et 13, 15, 16, 17, 18, 19.**
- Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi 750 g, 1000 g ou 1500 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

6. SÉLECTIONNEZ LE DORAGE DU PAIN

- Le dorage du pain se règle par défaut sur moyen.
- Le réglage du dorage n'est pas disponible pour les programmes 7, 15, 16, 17, 19. Trois choix sont possibles : CLAIR/MOYEN/FONCÉ.
- Pour modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

7. DÉMARREZ UN PROGRAMME

- Pour démarrer le programme sélectionné, appuyez sur la touche . Le voyant de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie clignotent. Le programme débute. Le temps correspondant au programme s'affiche. Les étapes successives se déroulent automatiquement les unes après les autres.

8. UTILISEZ LE PROGRAMME DIFFÉRÉ

- **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.**
  Le programme différé n'est pas disponible pour les programmes de 1 à 7 et 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19.

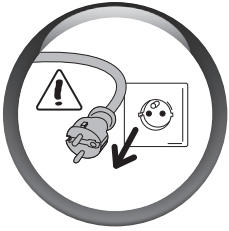
Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement 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. 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. PROG s'affiche et 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.

9. ARRÊTEZ UN PROGRAMME

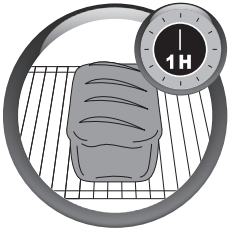
- A la fin du cycle le programme s'arrête automatiquement ; 0:00 s'affiche. Plusieurs signaux sonore sont émis et le voyant de fonctionnement clignote.
- Pour arrêter le programme en cours ou annuler la programmation différée, appuyez 5 sec. sur la touche .

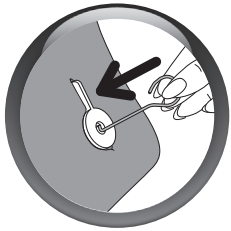


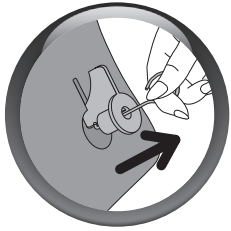
10. DÉMOULEZ VOTRE PAIN

(Cette étape ne concerne pas les « Pains individuels »)

- A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain.
- Retirez la cuve à pain en la basculant légèrement sur le côté pour la déclipser. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle.



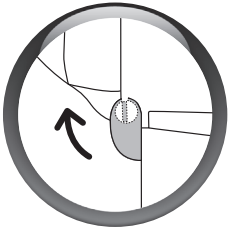


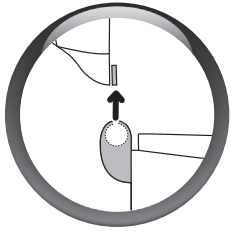


- Démoulez le pain à chaud et placez-le 1h sur une grille pour refroidir.
- Il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage.
  Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :
  > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez le avec la main munie d'un gant isolant,
  > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur et tirez délicatement pour retirer le mélangeur,
  > répétez l'opération pour l'autre mélangeur,
  > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives de la cuve, ne pas utiliser d'objets métalliques pour démouler le pain.

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir couvercle ouvert.
- Enlevez le couvercle, si vous avez besoin de retourner le produit.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec une éponge humide. Séchez soigneusement.
- Lavez la cuve, les mélangeurs, le support cuisson et les plaques anti-adhésives à l'eau chaude savonneuse.
- Si les mélangeurs restent dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.





- Si besoin, démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude.

- 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.
- Ne pas ranger le support de cuisson ainsi que les plaques anti-adhésives dans la cuve pour ne pas rayer son revêtement.

6 LES CYCLES

Un tableau page suivante vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage	>	**Repos**	>	**Levée**	>	**Cuisson**	>	**Maintien au chaud**
Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.		Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.		Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.		Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.		Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Pétrissage : la pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées.

Au cours de ce cycle, sauf pour les programmes 7, 13, 15, 16, 17, 19, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc… Plusieurs signaux sonore vous indiquent à quel moment intervenir.
Veillez à ne pas mettre plus d'additifs que ce qui est indiqué dans les recettes, et à ne pas les faire tomber en dehors des supports de cuisson ou de la cuve.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation ci-dessous et à la colonne "Temps affiché au signal ingrédients". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque les signaux sonores retentiront. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produisent les signaux sonores, il suffit de retrancher le temps de la colonne "Temps affiché au signal ingrédients" au temps total de cuisson.
Ex : "Temps affiché au signal ingrédients" = 2:51 et "Temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

Levée : la pâte se trouve dans le 1er 2ème ou 3ème cycle de levée.

Cuisson : le pain se trouve dans le cycle final de cuisson.

Maintien au chaud : pour les programmes 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 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. Le voyant de fonctionnement clignote. Un signal sonore retentit à intervalles réguliers.
En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

	Programmes	Poids (g)	Temps total du programme (h)	Temps de préparation de la pâte (pétrissage-repos-levée)	Cuisson 1 (h)	Cuisson 2 (h)	Temps affiché au signal ingrédients (h)	Maintien au chaud (h)
PAINS INDIVIDUELS	1	-	2:39	1:10	0:47	0:42	2:19	-
	2	-	2:30	1:20	0:35	0:35	2:10	-
	3	-	2:24	1:20	0:32	0:32	2:06	-
	4	-	1:25	0:35	0:25	0:25	1:12	-
	5	-	2:30	1:20	0:40	0:30	2:15	-
	6	-	2:52	1:25	0:47	0:40	2:34	-
	7	-	de 10 à 35 mn par tranche de 5 mn	-	10 à 35 mn	-	-	-
PAINS CLASSIQUES	8	750	3:12	2:17	0:55	-	2:54	1:00
		1000	3:17		1:00	-	2:59	
		1500	3:22		1:05	-	3:04	
	9	750	3:19	2:24	0:55	-	3:03	1:00
		1000	3:24		1:00	-	3:08	
		1500	3:29		1:05	-	3:13	
	10	750	3:17	2:12	1:05	-	2:59	1:00
		1000	3:22		1:10	-	3:04	
		1500	3:27		1:15	-	3:09	
	11	750	3:15	2:15	1:00	-	2:51	1:00
		1000	3:20		1:05	-	2:56	
		1500	3:25		1:10	-	3:01	
	12	750	1:30	0:35	0:55	-	1:23	1:00
		1000	1:35		1:00	-	1:28	
		1500	1:40		1:05	-	1:33	
	13	1000	1:42	0:47	0:55	-	-	1:00
	14	750	2:41	1:41	1:00	-	2:23	1:00
		1000	2:46		1:05	-	2:28	
		1500	2:51		1:10	-	2:33	
	15	-	De 10 à 70 mn par tranche de 10 mn	-	10 à 70 mn	-	-	-
	16	-	1:25	1:25	0:00	-	-	-
	17	-	0:15	0:15	0:00	-	-	-
	18	1000	1:29	0:09	1:20	-	1:23	1:00
	19	-	1:05	0:15	0:50	-	-	-

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

7 CONSEILS PRATIQUES

1. PRÉPARATION DES RECETTES

- Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision.
  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.
- Respectez l'ordre de préparation
  > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
  > Sel
  > Sucre
  > Farine première moitié
  > Lait en poudre
  > Ingrédients spécifiques solides
  > Farine deuxième moitié
  > Levure
- 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.
- 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 les liquides, le sel et le sucre.**
- **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.
- Lors du façonnage de la pâte , il ne faut pas travaillée celle-ci trop longtemps, vous risquez de ne pas obtenir le résultat attendu après cuisson.

2. UTILISATION DE VOTRE MACHINE À PAIN

- **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 Pains classiques,** attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation. Sinon le code d'erreur suivant s'affiche E01.

8 PRÉPARATION ET RÉALISATION DES PAINS INDIVIDUELS

Les étapes ci-dessous sont communes à tous les pains individuels : programme de 1 à 6.

1 Pétrissage et levée de la pâte

- Appuyez sur la touche **"menu"** et sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez le niveau de dorage.

- Appuyez sur la touche . 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. Ces 2 étapes s'effectuent automatiquement.
- 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 pendant 1 H. Plusieurs signaux sonores vous signalent que le pétrissage et la levée de la pâte sont terminés. Le temps restant s'affiche et le témoin de fonctionnement clignote.

- Retirez la cuve de la machine.

- **Après les étapes de pétrissage et levée de la pâte, vous devez utiliser votre pâte dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au delà, la machine se réinitialise et le programme est perdu. Dans ce cas, nous vous recommandons d'utiliser le programme 7 qui correspond à la cuisson seule des pains individuels.**

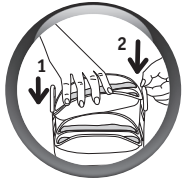
2 Réalisation des pains individuels

Pour vous aider dans la réalisation des étapes, reportez-vous au guide de façonnage 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.

- Farinez légèrement votre plan de travail.
- Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.

IMPORTANT La longueur obtenue pour les différents pains doit correspondre à la taille de la plaque anti-adhésive (environ 18 cm).

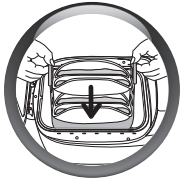
Pour garnir les pains de graines, rouler les préparations dans un linge (ou un papier essuie main) humide puis les rouler dans les graines.



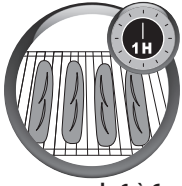
- Après la réalisation des pains, disposez ceux-ci sur les plaques anti-adhésives puis sur le support de cuisson.

Pour des pains plus aérés, laissez reposer les pâtons 5 minutes avant le façonnage.

3 Cuisson 1er cycle



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



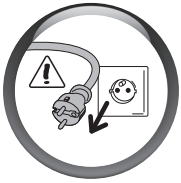
- A la fin du 1er cycle de cuisson, la machine se met en veille pendant 30 min. Plusieurs signaux sonores sont émis et le voyant de fonctionnement clignote.
- Retirez le support de cuisson. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.
- Retirez les pains des plaques et laissez les refroidir sur une grille.

Les programme de 1 à 6 sont faits pour réaliser 2 cuissons successives. Cependant si vous souhaitez ne réaliser qu'une cuisson vous devrez arrêter manuellement la machine par un appui long sur .

Cuisson
2eme cycle

Passer les plaques sous l'eau froide (pour les refroidir) et les sécher avant de les utiliser pour la 2ème cuisson.

- Laissez le couvercle ouvert afin que la machine refroidisse suffisamment avant de lancer le 2ème cycle de cuisson.
- Disposez les pains restant sur les plaques anti-adhésives puis sur le support. Installez le tout dans la machine.
- Appuyez sur la touche pour lancer le 2ème cycle de cuisson.



- A la fin du cycle, le programme s'arrête automatiquement. Plusieurs signaux sonores sont émis et le voyant de fonctionnement clignote. Débranchez la machine à pain.
- Retirez le support. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.

- Retirez les pains des plaques antiadhésives et laissez les refroidir sur une grille.

9 LES RECETTES

Pain basique (programme 8)

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Dorage > Moyen

Poids unitaire > 1000 g

Temps > 3 : 17

Ingrédients

Huile > 2 c à s
Eau > 350 ml
Sel > 2 c à c
Sucre > 2 c à s
Lait en poudre > 2,5 c à s
Farine T55 > 600 g
Levure déshydratée > 1,5 c à c

IMPORTANT Sur le même principe vous pouvez réaliser d'autres recettes de pains traditionnels : Pain Français, Pain complet, Pain sucré, Pain rapide, Pain sans gluten, Pain sans sel, pour cela il vous suffit de sélectionner le programme correspondant dans la touche menu.

GUIDE POUR AMÉLIORER VOS RECETTES DE PAINS CLASSIQUES

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	PROBLEMES					
	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
CAUSES POSSIBLES						
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			●	●		

Baguette (programme 1) : pour 8 baguettes de 80 g

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Ingrédients
Eau > 255 ml
Sel > 1½ c à c
Farine T55 > 420 g
Levure déshydratée > 2 c à c

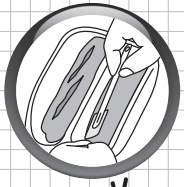
Accessoires
1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour baguette (6)
1 grigne (8)
1 pinceau (11)

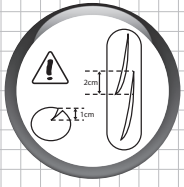
Pour donnez encore plus de moelleux à vos baguettes, ajoutez 1 c à s d'huile dans votre recette. Si vous souhaitez donner plus de couleur à vos baguettes, ajoutez à vos ingrédients 2 c à c de sucre.

1 Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1 H 10 (25 min. de pétrissage suivi de 45 min. pour la levée de la pâte).

2 Commencez à façonner 4 pâtons et couvrez les 4 autres pâtons d'un linge ou d'un film alimentaire.

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





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.

3 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.

IMPORTANT La soudure des baguettes doit se trouver en dessous.

Ciabatta (programme 2): pour 4 ciabatta

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Ingrédients
Eau > 360 ml
Sel > 2 c à c
Farine T55 > 500 g
Levure déshydratée > 2 c à c

Accessoires
1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour pains individuels (7)
1 pinceau (11

1 Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1H20 (25 min. de pétrissage suivi de 55 min. pour la levée de la pâte).

2 Commencez à façonner 2 pâtons et couvrez les 2 autres pâtons d'un linge ou d'un film alimentaire.

3 A l'aide du pinceau de cuisine badigeonnez les ciabatta avec de l'huile d'olive.

Gressin (programme 3) : pour 20 gressins

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Ingrédients
Eau > 125 ml
Sel > ½ c à c
Huile d'olive > 2 c à c
Farine T55 > 210 g
Levure déshydratée > 1 c à c

Accessoires
1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour pains individuels (7)
1 pinceau (11)

Cette recette n'est pas réalisable avec des quantités inférieures.

1 Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1H20 (30 min. de pétrissage suivi de 50 min. pour la levée de la pâte).

2 Commencez à façonner 10 gressins et couvrez les 10 autres gressins d'un linge ou d'un film alimentaire.

Pour éviter que les gressins se cassent, les allonger en 2 étapes.

Pain Plat (programme 4) : pour 4 pains plat

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Ingrédients pâte
Farine T55 > 250 gr
Sel > ½ c à c
Eau > 150 gr
Levure déshydratée > 2 c à c

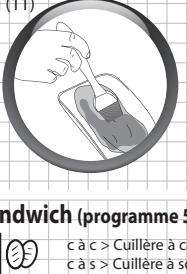
Ingrédients "barbouille"
Eau froide > ¼ tasse
Farine > ¼ tasse
Eau très chaude > ½ tasse

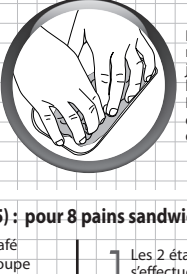
Accessoires
1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour pains individuels (7)
1 pinceau (11)

1 Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 35 min (20 min de pétrissage suivi de 15 min pour la levée de la pâte).

2 Commencez à façonner 2 pâtons et couvrez les 2 autres pâtons d'un linge ou d'un film alimentaire.

3 Préparer la « barbouille » en mélangeant ensemble l'eau froide et la farine. Puis ajouter à ce mélange l'eau très chaude. Etaler généreusement la barbouille sur les pains avec les mains. Ne pas étaler la totalité préparée.





Pour des pains plus croustillants, remplacez la "barbouille" par un jaune d'œuf que vous étalerez à l'aide du pinceau.
Puis avec le bout des doigts faire des empruntes dans la longueur et dans la largeur des pains.

Pain Sandwich (programme 5) : pour 8 pains sandwich

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Ingrédients
Eau > 215 ml
Lait en poudre > 10 g
Huile > 3 c à c
Sel > 1 c à c
Sucre > 2.5 c à s
Farine T55 > 360 gr
Levure déshydratée > 2 c à c

Accessoires
1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour pains individuels (7)
1 pinceau (11)

1 Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1H20 (25 min. de pétrissage suivi de 55 min. pour la levée de la pâte).

2 Commencez à façonner 4 pâtons et couvrez les 4 autres pâtons d'un linge ou d'un film alimentaire.

3 **Une fois positionnés sur les plaques et pour garder la forme ronde, aplatissez les patons légèrement avec la paume de la main pour éviter une levée trop importante.**

Petit Pain Sucré (programme 6) : pour 8 petits pains sucrés

c à c > Cuillère à café
c à s > Cuillère à soupe

Ingrédients
Œuf > 1
Lait > 110 ml
Huile > 2.5 c à s
Beurre > 65 gr
Sel > 1 c à c
Sucre > 4.5 c à s
Farine T55 >300 gr
Levure déshydratée > 2 c à c

Accessoires
1 support de cuisson (5)
2 plaques anti-adhésives pour pains individuels (7)
1 pinceau (11)

1 Les 2 étapes, pétrissage et levée de la pâte s'effectuent automatiquement et durent au total 1H25 (30 min. de pétrissage suivi de 55 min. pour la levée de la pâte).

2 Commencez à façonner 4 pâtons et couvrez les 4 autres pâtons d'un linge ou d'un film alimentaire.

3 Pour donner un aspect brillant, étalez à l'aide du pinceau, un mélange oeuf et eau à proportion égale.

GUIDE POUR AMÉLIORER VOS RECETTES DE PAINS INDIVIDUELS

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La pâte est collante.	Il y a trop d'eau dans la préparation.	- Diminuer la quantité d'eau. - Fariner vos main pour mettre en forme la pâte.
La pâte se déchire.	La farine manque de gluten.	- Choisir une farine patissière (T 45).
	La pâte manque de souplesse.	- Laisser reposer 10 mn avant de mettre en forme.
	Les formes sont irrégulières.	- Peser les pâtons pour qu'ils soient de même taille.
La pâte est compacte.	Il y a trop de farine dans la préparation.	- Préformer grossièrement et laisser reposer avant la mise en forme finale. - Rajouter un peu d'eau en début de pétrissage.
	Pâte trop travaillée.	- Laisser reposer 10mn avant de mettre en forme. - Fariner le moins possible le plan de travail. - Mettre en forme en travaillant la pâte le moins possible.
Les petits pains se touchent et ne sont pas assez cuits.	Mauvaise disposition sur les plaques.	- Optimiser l'espace sur les plaques pour placer les pâtons.
	Pâte trop liquide.	- Bien doser les liquides. - Recettes établies pour des œufs de 50 gr, si les œufs sont plus gros, diminuer d'autant la quantité d'eau.
Les petits pains collent sur la plaque et sont brulés.	Trop de dorure.	- Choisir un dorage moins fort. - Eviter de faire couler la dorure sur la plaque.
Les petits pains sont ternes après la cuisson.	Manque d'humification en début de cuisson.	- Appliquer au pinceau une dorure à base d'œuf et d'eau avant cuisson.
Les petits pains ne sont pas assez glonflés.	Pas assez de levure.	Mettre plus de levure.
	Pâte trop travaillée.	- Laisser reposer 10mn avant de mettre en forme. - Mettre en forme la pâte en la travaillant le moins possible.
Les petits pains sont trop développés.	Trop de levure.	- Mettre moins de levure.
	Trop de développement.	- Aplatir légèrement les petits pains une fois placés sur les plaques.

10 GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	SOLUTIONS
Les mélangeurs restent coincés dans la cuve.	• Laissez tremper avant de les retirer.
Les mélangeurs restent coincés dans le pain.	• Utiliser l'accessoire pour démouler le pain (page 10).
Après appui sur rien ne se passe.	• La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cyles. • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeurs ou mélangeurs mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	• 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 mélangeurs.
Odeur de brûlé.	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine 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.

11 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 dégagerait Moulinex de toute responsabilité.

12 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.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

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

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 / www.club-paneo.com