

Moulinex®

my bread

FR



www.mybread-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 8 et plus 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.

Ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.

Ne dépassez pas 620 g de farine et 10 g de levure.

• 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.

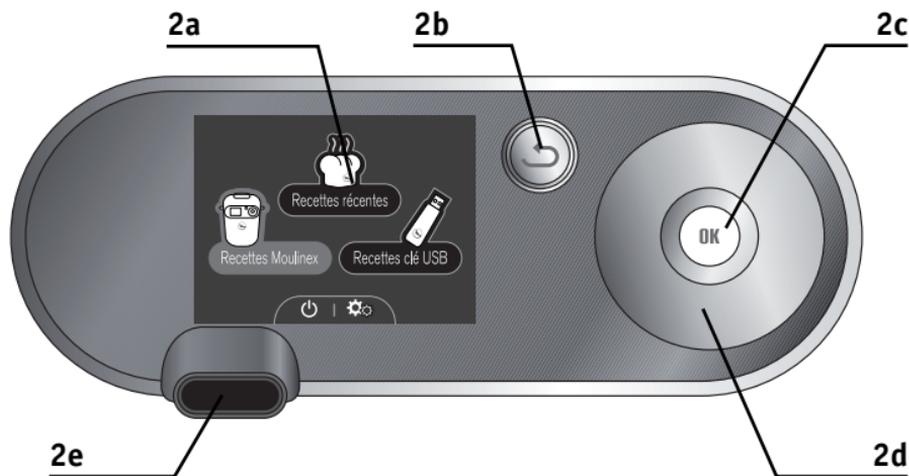
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire 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.



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.



DESCRIPTION

- 1 - couvercle avec hublot
- 2 - Tableau de bord
 - a - Ecran de visualisation
 - b - Bouton annulation
 - c - Bouton OK
 - d - Molette de sélection
 - e - Port USB (capuchon intégré)
- 3 - Cuve à pain
- 4 - Pale
- 5 - Clé USB  bread
- 6 - Gobelet gradué
- 7 - Cuillère doseuse
- 8 - Crochet pour retirer la pale

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 traduiraient 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.**
6. **Ordre général à respecter :** suivre les indications à l'écran.

Utilisation

1. **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). Pour un résultat optimal, nous préconisons de respecter une température globale de 60°C (température eau + température farine + température ambiante). Exemple : si la température ambiante de votre maison est de 19°C, veillez à ce que la température de la farine soit de 19°C et la température de l'eau de 22°C également ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
2. **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.
3. **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'empreint des doigts doit s'estomper peu à peu.

● 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, assurez-vous qu'il soit froid et coupez-le en dés pour le répartir de façon homogène dans la préparation. 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, enlever du liquide ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu plus de liquide.

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. 7).**

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, pépites de chocolat, 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

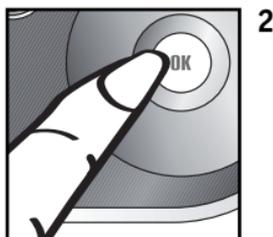
- le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
- > congeler les pépites de chocolat pour une meilleure tenue lors du pétrissage.
- > de bien égoutter les ingrédients très humides ou très gras (olives, lardons par 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.

● 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.

● DEMARRAGE RAPIDE

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Lors de la mise sous tension une animation apparaît sur l'écran accompagnée d'une mélodie d'introduction.
- Vous pouvez écourter l'animation en appuyant sur la touche **OK**.
- Pour naviguer sur votre écran tournez la molette (1) et validez votre choix en appuyant sur le bouton de la molette (2).
- 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 la pale **-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 et mettez-la sous tension. Après le signal sonore, le menu principal s'affiche. Laissez-vous guider par les indications qui apparaissent à l'écran **-H**.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- 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 **-I-J**.



● UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN

— Clé USB —

- La clé USB  bread est spécialement dédiée à cette machine. Cependant votre machine fonctionne aussi avec une clé standard.
 - Une fois le programme lancé ou le départ différé validé, nous vous conseillons de retirer votre clé USB de la machine.
 - Il est conseillé de remettre le capuchon de la machine après chaque utilisation.
- Attention : ne pas enlever la clé durant le choix et les réglages des paramètres de votre recette.**

MENU PRINCIPAL

- Lorsque vous accédez au menu principal, l'écran suivant s'affiche :

1. Recettes Moulinex : 15 recettes résidentes dans votre machine.

Faites votre choix parmi les 4 sous-menus proposés : pains sucrés, pains salés, pains bien-être ou autres (ex. cuisson seule).

2. Recettes récentes : 10 dernières recettes utilisées (parmi les recettes Moulinex et recettes clé USB).

3. Recettes clé USB : recettes téléchargées sur la clé USB à partir du site Moulinex www.my-bread-moulinex.com

4. Menu mise en veille : force la mise en veille (elle est automatique au bout de 30 minutes d'inactivité de la machine). Pour sortir de la mise en veille, appuyez sur **OK** (7).

5. Menu réglages : paramétrage de vos réglages :

- **Langues/pays :** permet de sélectionner votre langue. A noter que les recettes peuvent varier selon vos paramètres locaux.

- **Ecran :** permet de régler la luminosité de votre écran.

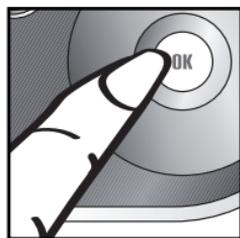
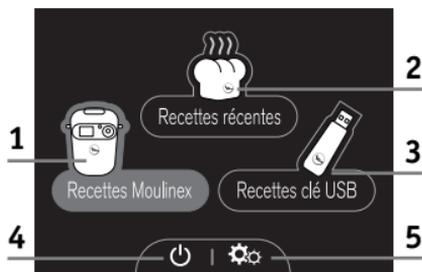
- **Son :** permet d'activer le mode silence. Attention : si vous optez pour le mode silence, vous n'aurez plus aucun avertissement sonore (ex. : avertissement sonore ajout d'ingrédients).

- **Sécurité :** permet de verrouiller les boutons de sélection au bout de 5 min. sans action sur l'appareil. Pour déverrouiller la machine, appuyez sur **OK** (7) et sélectionner le pictogramme (8).

- Vous pouvez passer d'un menu à un autre en tournant la molette (6) et entrer dans le menu de votre choix en appuyant sur le bouton **OK** de la molette (7).

- Vous pouvez revenir à l'écran précédent à tout moment en appuyant sur le bouton **annulation** (9).

- Le mode de fonctionnement de votre machine est intuitif : vous naviguez sur les différents écrans à l'aide de la molette et vous êtes guidé tout au long de votre préparation.



RECETTES MOULINEX

Pour chacune des recettes, respecter l'ordre des ingrédients indiqué.

cc = cuillère à café - cs = cuillère à soupe

Pains sucrés

Brioche

	500 g	750 g	1000 g
Œufs battus	2	2	3
Beurre ramolli	115 g	145 g	195 g
Sel	1 cc	1 cc	1½ cc
Sucre	2½ cs	3 cs	4 cs
Lait	55 ml	60 ml	80 ml
Farine T55	280 g	365 g	485 g
Levure	1½ cc	2 cc	3 cc

Pain au muesli

	500 g	750 g	1000 g
Eau	195 ml	295 ml	390 ml
Levure boulangère sèche	¾ cc	1 cc	1½ cc
Farine T55	220 g	330 g	440 g
Farine complète	45 g	70 g	90 g
Muesli aux fruits	55 g	85 g	110 g
Sel	¾ cc	1 cc	1½ cc

Pains salés

Pain au chèvre

	500 g	750 g	1000 g
Eau	170 ml	260 ml	350 ml
Levure boulangère sèche	1 cc	1½ cc	2 cc
Farine T55	260 g	390 g	520 g
Ciboulette séchée	3 g	5 g	6 g
Sel	1 cc	1½ cc	2 cc
Fromage de chèvre au bip	70 g	105 g	140 g

Pain de campagne

	500 g	750 g	1000 g
Eau	200 ml	300 ml	400 ml
Levure boulangère sèche	1 cc	1½ cc	2 cc
Farine T55	275 g	415 g	550 g
Farine de seigle T85	25 g	40 g	50 g
Sel	1 cc	1½ cc	2 cc

Pain au lait

	500 g	750 g	1000 g
Lait froid	45 ml	65 ml	85 ml
Œufs battus	2	3	4
Levure boulangère sèche	1 cc	1½ cc	2 cc
Farine T55	260 g	355 g	445 g
Gluten*	3 g	4,5 g	6 g
Sel	1 cc	1½ cc	2 cc
Sucre	1½ cc	2½ cc	3 cc
Beurre	35 g	45 g	60 g
Pépites de chocolat au bip	60 g	90 g	120 g

Pain aux fruits secs

	500 g	750 g	1000 g
Eau	135 ml	205 ml	270 ml
Levure boulangère sèche	1 cc	1½ cc	2 cc
Farine T55	165 g	250 g	330 g
Farine de seigle T85	40 g	55 g	75 g
Gluten*	1 cc	1½ cc	2 cc
Sucre	½ cs	¾ cs	1 cs
Lait en poudre	15 g	20 g	25 g
Beurre	25 g	40 g	50 g
Sel	¾ cc	1 cc	1½ cc
Noix au bip	75 g	115 g	150 g
Raisins blonds au bip	55 g	85 g	110 g

Pains aux herbes fraîches

	500 g	750 g	1000 g
Eau	190 ml	280 ml	375 ml
Levure boulangère sèche	¾ cc	1 cc	1½ cc
Farine T55	315 g	470 g	630 g
Botte de ciboulette	½	½	¾
Botte de coriandre	½	½	¾
Botte de cerfeuil	½	½	¾
Sel	1 cc	1½ cc	2 cc

Pain de mie

	500 g	750 g	1000 g
Lait froid	125 ml	210 ml	295 ml
Œuf battu	1	1	1
Levure boulangère sèche	¾ cc	1 cc	1½ cc
Farine T55	275 g	410 g	550 g
Gluten*	3 g	5 g	7 g
Sucre	20 g	30 g	40 g
Sel	1 cc	1½ cc	2 cc
Beurre au bip	35 g	55 g	75 g

* se trouve dans les magasins Bio ou au rayon Farine de certaines grandes surfaces.

Pains bien-être

Pain aux céréales

	500 g	750 g	1000 g
Eau	200 ml	300 ml	400 ml
Mélange de céréales	50 g	75 g	100 g
Levure boulangère sèche	¾ cc	1 cc	1½ cc
Farine T55	250 g	375 g	500 g
Sel	¾ cc	1 cc	1½ cc

Pain sans gluten

	500 g	750 g	1000 g
Eau	200 ml	300 ml	400 ml
Levure boulangère sèche	1 cc	1½ cc	2 cc
Farine Spéciale sans gluten	300 g	450 g	600 g
Sel	1 cc	1½ cc	2 cc

Il est recommandé d'utiliser la recette suggérée du pré-mix.

Autres

Cake à l'orange

Beurre pommade	135g
Œufs battus	2
Lait	60 ml
Farine T55	180 g
Poudre d'amandes	80 g
Levure chimique	2 cc
Grand marnier	15 ml
Sucre	80 g
Cassonade	80 g
Oranges confites (à fariner) au bip	140 g

* 1 œuf moyen = 50 g

Pain complet

	500 g	750 g	1000 g
Eau	200 ml	305 ml	405 ml
Levure boulangère sèche	1 cc	1½ cc	2 g
Farine T55	75 g	115 g	145 g
Farine complète	200 g	300 g	400 g
Farine de seigle T85	30 g	45 g	60 g
Sel	1 cc	1½ cc	2 cc

Confitures de prunes

Prunes en morceaux	375 g
Sucre à confiture	300 g
Jus de citron	2 cc

Pâte à pizza

	500 g	750 g	1000 g
Eau	160 ml	240 ml	320 ml
Huile d'olive	1 cs	1½ cs	2cs
Levure boulangère sèche	½ cc	1 cc	1½ cc
Farine de T55	320 g	480 g	640 g
Sel	½ cc	¾ cc	1 cc

— Réglage des paramètres de la préparation —

Une fois votre recette choisie, vous passez aux écrans suivants :



Choix du poids (certaines recettes ne permettent pas de choisir le poids, dans ce cas, cette étape n'apparaît pas).

Vous avez le choix entre 3 poids : 500 g, 750 g et 1000 g.

Sélectionnez le poids désiré à l'aide de la molette.



Choix du dorage (certaines recettes ne permettent pas de choisir le dorage, dans ce cas, cette étape n'apparaît pas).

Vous avez le choix entre 3 dorages : faible, moyen, fort.

Sélectionnez le dorage à l'aide de la molette.



Une fois ces réglages terminés, le temps, le poids et le dorage s'affichent à l'écran :

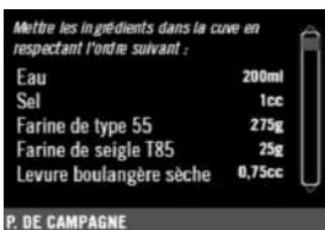
Validez votre sélection à l'aide du bouton de la molette.



Avant de passer à la liste d'ingrédients, un signal sonore et un nouvel écran apparaissent afin de vérifier si la pale est bien dans la cuve.

Assurez-vous que la pale est bien dans la cuve. Il est recommandé de sortir la cuve de la machine avant d'y mettre les ingrédients.

Appuyez sur **OK** pour valider et passer à l'écran suivant.



Liste des ingrédients

La liste des ingrédients s'affiche à l'écran.

Attention à bien respecter l'ordre et les quantités affichés.

Pour passer à la page suivante, il suffit de tourner la molette ou de presser **OK**.



A la dernière page des ingrédients pressez **OK** pour valider.

Il vous est également précisé les quantités d'ingrédients à préparer en cas d'ajout d'ingrédients en cours de préparation (au signal sonore).



Démarrage du programme

Vous avez le choix entre un départ immédiat ou différé.

Utilisez la molette pour faire votre choix et le valider.

— Départ immédiat —

Une fois la recette démarrée, le temps restant s'affiche.



Vous pouvez également visualiser les différentes étapes de votre programme grâce au curseur évoluant au bas de l'écran.



En cas d'ajout d'ingrédients en cours de recette, un signal sonore est émis et l'écran suivant s'affiche pour vous indiquer le moment où mettre vos ingrédients.

Certaines recettes ne proposent pas d'ajout d'ingrédients dans ce cas l'écran ne s'affiche pas.

Le compte à rebours est terminé.

Un signal sonore vous informe que votre pain est prêt.

Vous avez alors deux possibilités : laisser votre pain en maintien au chaud ou sortir la cuve et démouler votre pain.

En cas de maintien au chaud, le temps s'incrémente jusqu'à 60 min maximum. Au bout de ces 60 min, la machine s'arrête automatiquement.

Cependant, nous vous recommandons de démouler votre pain et le laisser refroidir sur une grille pour une meilleure qualité gustative.



Départ différé

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête au moment que vous aurez choisi, jusqu'à 15 heures à l'avance.

Vous ne pouvez pas régler une heure de fin inférieure au temps de préparation du pain. Le déroulement de la recette est ensuite le même que pour un départ immédiat.

En choisissant le départ différé, vous devez d'abord régler l'heure actuelle, puis l'heure à laquelle vous souhaitez que votre pain soit prêt.

Le réglage de l'heure n'est pas sauvegardé si la machine est débranchée.

En cas de réglage en départ différé, le mode silence est activé automatiquement.

Les réglages se font toujours à l'aide de la molette.



NB : si votre recette comporte des ingrédients additionnels, la machine propose de les intégrer immédiatement. A noter que dans ce cas, le résultat n'est pas optimal.

RECETTES RECENTES

Si vous désirez reprendre les dernières recettes que vous avez réalisées, il vous faut choisir "Recettes récentes" sur le menu principal.

Vous pourrez visualiser les 10 dernières recettes réalisées et ce aussi bien en recettes téléchargées qu'en recettes Moulinex.

Il vous suffit de choisir entre **recettes Moulinex** ou **recettes clé USB** et la liste des dernières recettes s'affiche.



Une fois votre choix validé, le déroulement de la préparation est le même que pour les recettes Moulinex (se reporter au point Recettes Moulinex).

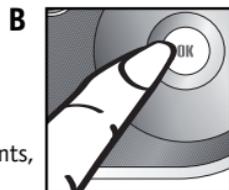
RECETTES CLÉ USB

En choisissant les recettes **clé USB**, vous pouvez réaliser des recettes que vous aurez téléchargées sur le site www.mybread-moulinex.com.

Insérez votre clé USB et choisissez Recettes clé USB à l'écran.



Servez vous toujours de la molette (A) pour naviguer sur l'écran et validez vos choix en appuyant sur le bouton Ok de la molette (B).



Vous avez le même choix que pour les recettes Moulinex : pains sucrés, pains salés, pains bien-être et autres.

Vous avez également la possibilité de choisir vos recettes par ingrédients, par pays ou les dernières recettes téléchargées.



— Dernières recettes téléchargées —

Si vous avez téléchargé plus de 20 recettes, seules les 20 dernières sélectionnées sur le site s'affichent.

Une fois votre choix validé, les étapes sont les mêmes que pour les recettes Moulinex : choix du poids, choix du dorage, liste ingrédients, départ immédiat ou différé (reportez-vous au point Recettes Moulinex).

SITE INTERNET : www.mybread-moulinex.com

Le site www.mybread-moulinex.com a été spécialement conçu pour votre machine à pain My Bread.

Il remplace le livre de recettes et comporte une multitude de recettes pour varier les plaisirs. Ce site vous offre la possibilité de donner votre avis sur les recettes et de les partager.

Connectez-vous sur www.mybread-moulinex.com et créez votre espace personnel afin de télécharger vos recettes.

Recommandations pour le téléchargement des recettes sur la clé USB bread

— Préréquis —

Pour copier vos recettes sur la clé USB  bread, une connexion internet est requise.

— Synchronisation standard —

Liste des configurations nécessaires :

Systeme d'exploitation :

Microsoft Windows XP ou Microsoft Windows Vista ou Microsoft Windows 7.

Navigateur internet :

Internet explorer 6 ou plus récent ou Mozilla Firefox 3 ou plus récent.

Cette synchronisation nécessite l'installation de plug in, si vous n'en avez pas les droits, contacter votre administrateur.

— Synchronisation en mode manuel —

Cette synchronisation est possible pour tout système d'exploitation et tout navigateur.

Si vous ne remplissez pas les conditions pour la synchronisation standard (voir paragraphe ci-dessus), ou bien si vous ne souhaitez pas installer le plug in MyBread, voici la marche à suivre :

Lorsque vous cliquez sur le bouton "**Je synchronise**", le navigateur télécharge automatiquement un fichier nommé "**mybread.rct**".

Il suffit de copier ce fichier sur la clé USB  bread.

Attention lors de la copie du fichier sur la clé USB  bread :
ne pas modifier le nom du fichier.

Le fichier doit être copié à la racine de la clé USB (ne pas copier le fichier dans un dossier).

● CONSEILS PRATIQUES

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant, la machine dispose d'une protection de 10 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée.

Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

Si la coupure de courant est supérieure à 10 min, l'écran suivant s'affiche (après la mélodie et l'écran d'introduction) :



Mais si la coupure est inférieure à 10 minutes, l'écran suivant apparaît (après la mélodie et l'écran d'introduction) :

Pour sortir de cet écran et retrouver l'écran qui montre l'avancement du cycle, appuyez sur **OK**.

Au-delà de 3 minutes sans action sur l'appareil, vous retrouverez automatiquement l'écran qui montre l'avancement du cycle.



Si vous enchaînez deux programmes, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation, afin de permettre à la machine de refroidir.

Pour démouler votre pain : il peut arriver que la pale reste coincée 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 de la pale - **M**,
- > tirez délicatement pour retirer la pale - **M**,
- > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.



● 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 la pale à l'eau chaude savonneuse. Si la pale 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.



GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
						
La touche  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.			●	●		

MESSAGES D'ERREUR CLE USB



Format USB non reconnu
ou défectueux

ERREUR

1. Format USB non reconnu :

- Vérifiez bien que vous ayez inséré une clé USB compatible et pas endommagée. Si le problème persiste contactez votre Centre Service agréé.



Pas de fichier compatible

ERREUR

2. Pas de fichier compatible :

- Vérifiez que vous n'avez pas modifié le nom du fichier. Il doit être : « mybread.rct ».

- Vérifiez que ce fichier n'est pas dans un dossier. Le fichier doit se trouver à la racine de la clé.

Synchronisez de nouveau votre carnet de recettes.



Fichier erroné

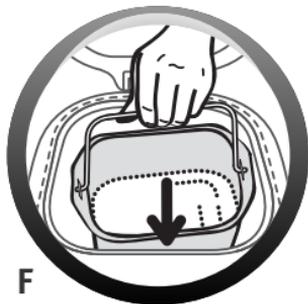
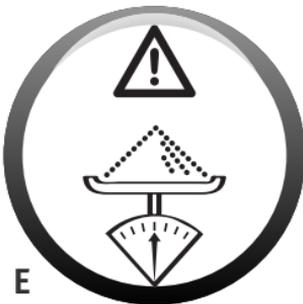
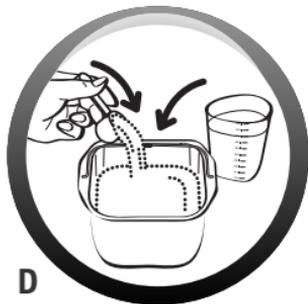
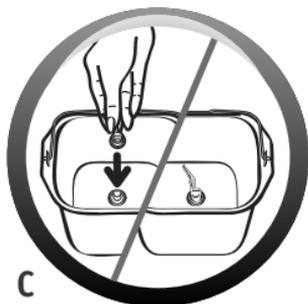
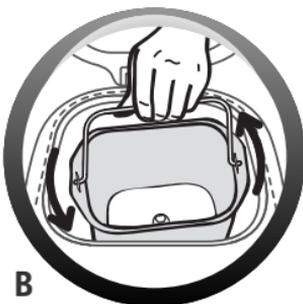
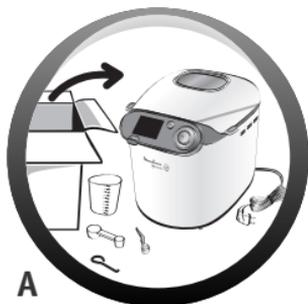
ERREUR

3. Fichier erroné :

- Le fichier a pu être endommagé lors de la synchronisation avec le site WEB. Synchronisez de nouveau votre carnet de recettes. Si le problème persiste, contactez le Centre de Service agréé.

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
La pale reste coincée dans la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> Laissez tremper avant de la retirer.
Après appui sur OK , rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none"> La machine est trop chaude, l'écran suivant s'affiche :   AVERTISSEMENT La machine est trop froide, l'écran suivant s'affiche :   AVERTISSEMENT Un départ différé a été programmé.
Après appui sur OK , 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 pale ou pale mal mise en place. <p>Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui 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 OK après la programmation du départ différé. La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. Absence de pale.
Odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : 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. Respectez les proportions des recettes.
 ERREUR	<ul style="list-style-type: none"> En cas de panne ou de défaillance, un message indiquant de ramener la machine à un centre SAV s'affiche.



Moulinex®

 my bread



2 - 23

Ref. NC00111479

www.moulinex.com