

# Moulinex®

my bread

FR



[www.mybread-moulinex.com](http://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.
- 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.

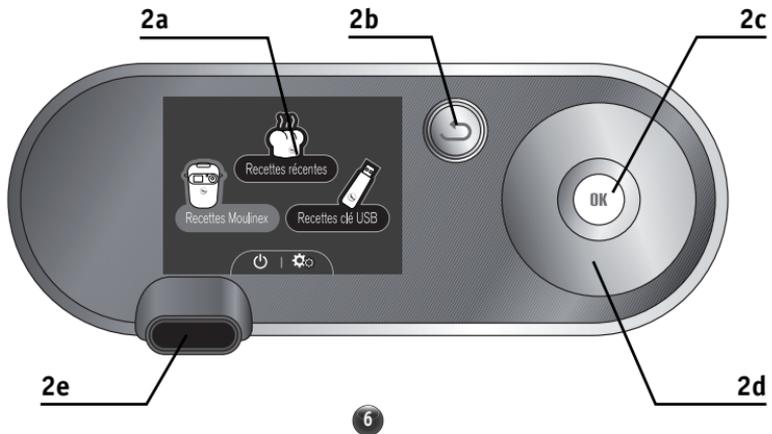
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, 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.



6

- Prép
1. Li  
fa  
or
  2. M  
du  
fo  
lè  
so  
pa
  3. La  
pa  
do  
si  
ti  
co  
le  
es
  4. Ut  
m  
de
  5. Af  
ra  
le  
d'  
lis  
te  
qu  
D'  
le  
le
  6. Or  
su

## DESCRIPTION

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 - couvercle avec hublot</li> <li>2 - Tableau de bord           <ul style="list-style-type: none"> <li>a - Ecran de visualisation</li> <li>b - Bouton annulation</li> <li>c - Bouton OK</li> <li>d - Molette de sélection</li> <li>e - Port USB (capuchon intégré)</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>3 - Cuve à pain</li> <li>4 - Pale</li> <li>5 - Clé USB  bread</li> <li>6 - Gobelet gradué</li> <li>7 - Cuillère doseuse</li> <li>8 - Crochet pour retirer la pale</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## CONSEILS PRATIQUES

### Préparation

1. Lisez attentivement le mode d'emploi : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !
2. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
3. La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
4. Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.
5. Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec le sel.**
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°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'imprint 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. Evitez 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

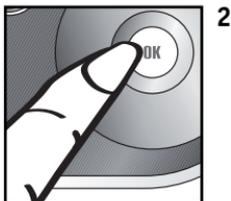
- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Lors de la mise sous tension une animation apparaît sur l'écran accompagnée d'une mélodie d'introduction.
- Vous pouvez écourter l'animation en appuyant sur la touche **OK**.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la 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**.

- Pour naviguer sur votre écran tournez la molette (1) et validez votre choix en appuyant sur le bouton de la molette (2).



1

- 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**.



2

- 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**.

## ● 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.

**Attention : ne pas enlever la clé durant le choix et les réglages des paramètres de votre recette.**

- Il est conseillé de remettre le capuchon de la machine après chaque utilisation.

## 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](http://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 :

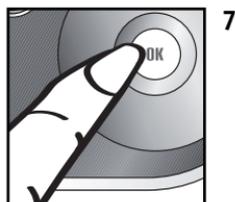
- **Langues/pays :** permet de sélectionner votre langue. A noter que les recettes peuvent varier selon vos paramètres locaux.

- **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

#### Brûche

	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 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 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

#### 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 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

#### 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 g	¾ g	¾ g
Botte de coriandre	½ g	¾ g	¾ g
Botte de cerfeuil	½ g	¾ g	¾ g
Sel	1 cc	1½ cc	2 cc

#### 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 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 pomme	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) <b>au bip</b>	140 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

\* 1 œuf moyen = 50 g

## — 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 :**

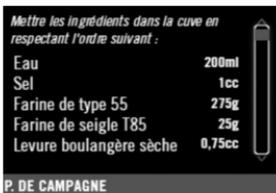
Validez votre sélection à l'aide du bouton de la molette.



**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).**

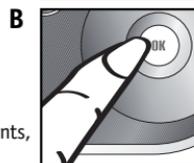
## ● RECETTES CLÉ USB

En choisissant les recettes **clé USB**, vous pouvez réaliser des recettes que vous aurez téléchargées sur le site [www.mybread-moulinex.com](http://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](http://www.mybread-moulinex.com)

Le site [www.mybread-moulinex.com](http://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](http://www.mybread-moulinex.com) et créez votre espace personnel afin de télécharger vos recettes.

## Recommandations pour le téléchargement des recettes sur la clé USB

### — Prérequis —

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

### — Synchronisation standard —

Liste des configurations nécessaires :

#### **Système 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 .

#### **Attention lors de la copie du fichier sur la clé USB :** **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



### 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.



### 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.



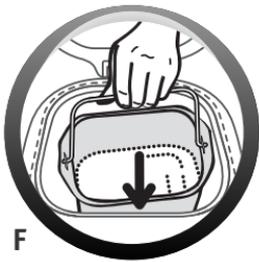
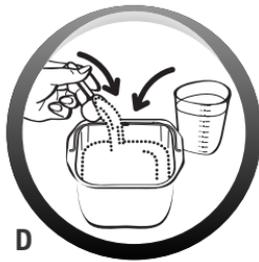
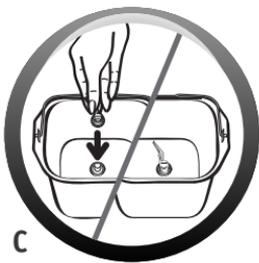
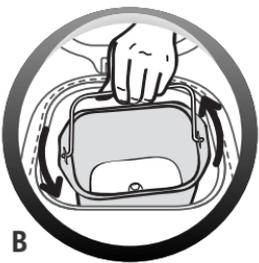
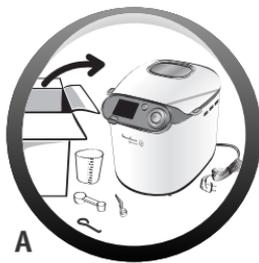
### 3. Fichier erroné :

- 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"> <li>Laissez tremper avant de la retirer.</li> </ul>
Après appui sur <b>OK</b> , rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine est trop chaude, l'écran suivant s'affiche :  Attendre 1 heure avant de relancer un autre programme.</li> <li>La machine est trop froide, l'écran suivant s'affiche :  Attendre que la machine revienne à température ambiante.</li> <li>Un départ différé a été programmé.</li> </ul>
Après appui sur <b>OK</b> , le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cuve n'est pas insérée complètement.</li> <li>Absence de pale ou pale mal mise en place.</li> </ul> <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"> <li>Vous avez oublié d'appuyer sur <b>OK</b> après la programmation du départ différé.</li> <li>La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau.</li> <li>Absence de pale.</li> </ul>
Odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respectez les proportions des recettes.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>En cas de panne ou de défaillance, un message indiquant de ramener la machine à un centre SAV s'affiche.</li> </ul>

ation  
et de  
re de



 <b>www.moulinex.com</b>			
			
<b>ALGERIA</b>	GRUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	<b>213-41 28 18 53</b>	1 year
<b>ARGENTINA</b>	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° - C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires	<b>0800-122-2732</b>	2 años
<b>ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA</b>	«Գրուպա Սեֆ-Վոստոկ» ՓԲԸ, 119180 Մանիկ, Ռազմատան Ստորաօճակի նրբ., տ.14, շ.2	<b>(010) 55-76-07</b>	2 տարի/ years
<b>AUSTRALIA</b>	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	<b>02 97487944</b>	1 year
<b>ÖSTERREICH</b>	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 - 2345 Brunn am Gebirge	<b>01 866 70 299 00</b>	2 Jahre
<b>BELGIQUE / BELGIE</b>	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	<b>32 70 23 31 59</b>	2 ans / years
<b>БЕЛАРУСЬ / BELARUS</b>	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	<b>017 2239290</b>	2 года / years
<b>BOSNA I HERCEGOVINA</b>	SEB Développement Predstavništvo u BiH - Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	<b>Info-linija za potrošače 033 551 220</b>	2 godine
<b>BRASIL</b>	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	<b>0800-119933</b>	1 ano
<b>БЪЛГАРИЯ / BULGARIA</b>	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	<b>0700 10 330</b>	2 години
<b>CANADA</b>	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	<b>1-800-418-3325</b>	1 year
<b>CHILE</b>	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	<b>+56 2 232 77 22</b>	2 años
<b>COLOMBIA</b>	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá - Cajica Cundinamarca	<b>18000919288</b>	2 años
<b>HRVATSKA Croatia</b>	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	<b>01 30 15 294</b>	2 godine
<b>ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC</b>	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	<b>731 010 111</b>	2 roky
<b>DANMARK</b>	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	<b>44 663 155</b>	2 år
<b>DEUTSCHLAND</b>	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrmannweg 5 63067 Offenbach	<b>0212 387 400</b>	2 Jahre
<b>EESTI / ESTONIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>5 800 3777</b>	2 aastat
<b>SUOMI / FINLAND</b>	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	<b>09 622 94 20</b>	2 Vuotta

 <b>www.moulinex.com</b>			
			
<b>FRANCE</b> - Inklus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	<b>09 74 50 10 14</b>	1 an
<b>GREECE / ΕΛΛΑΔΑ</b>	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκλησίας 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδειος Αμαρσσζιοσ	<b>2106371251</b>	2 χρόνια
<b>HONG KONG</b>	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	<b>852 8130 8998</b>	1 year
<b>MAGYARORSZÁG / HUNGARY</b>	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	<b>(1) 8018434</b>	2 év
<b>INDONESIA</b>	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year
<b>ITALIA</b>	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	<b>1 99 207 892</b>	2 anni
<b>JAPAN</b>	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takenawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	<b>0570-077772</b>	1 year
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, Ресей Старомонетный туйық көш., 14-үй., 2-құрылыс	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл / years
<b>KOREA</b>	(유)그룹 세브 코리아 서울시 중로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	<b>1588-1588</b>	1 year
<b>LATVJA / LATVIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>6 716 2007</b>	2 gadi
<b>LIETUVA/ LITHUANIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>6 470 8888</b>	2 години / years
<b>MACEDONIA</b>	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София - България	<b>(0)2 20 50 022</b>	2 години / years
<b>MALAYSIA</b>	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq, No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya - Petaling Jaya, Selangor	<b>65 6550 8900</b>	1 year
<b>MEXICO</b>	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	<b>(01800) 112 8325</b>	1 años
<b>MOLDOVA</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	<b>(22) 929249</b>	2 ani / years
<b>NEDERLAND</b>	GRUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	<b>0318 58 24 24</b>	2 jaar
<b>NEW ZEALAND</b>	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	<b>0800 700 711</b>	1 year
<b>NORGE</b>	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup - DANMARK	<b>815 09 567</b>	2 år
<b>PERU</b>	GRUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	<b>+511 441 4455</b>	1 años

 <b>www.moulinex.com</b>			
			
<b>POLSKA / POLAND</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>0 801 300 423</b> koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
<b>PORTUGAL</b>	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha - Rua Projectada à Rua 3 Bloco I - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	<b>808 284 735</b>	2 anos
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	<b>01 677 4003</b>	1 year
<b>ROMÂNIA / ROMANIA</b>	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 - 010632 București	<b>0 21 316 87 84</b>	2 ani
<b>РОССИЯ / RUSSIA</b>	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	<b>495 213 32 29</b>	2 года / years
<b>SRBIJA / SERBIA</b>	SEB Development Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	<b>060 0 732 000</b>	2 godine
<b>SINGAPORE</b>	GRUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	<b>65 6550 8900</b>	1 year
<b>SLOVENSKO / SLOVAKIA</b>	GRUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 - 831 07 Bratislava	<b>233 595 224</b>	2 roky
<b>SLOVENIJA</b>	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 - 2000 MARIBOR	<b>02 234 94 90</b>	2 leti
<b>ESPAÑA</b>	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogavers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	<b>0902 31 22 00</b>	2 años
<b>SVERIGE</b>	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	<b>08 594 213 30</b>	2 år
<b>SUISSE / SCHWEIZ</b>	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 - 8152 Glattpfug	<b>044 837 18 40</b>	2 ans / Jahre
<b>TAIWAN</b>	SEB ASIA Ltd. - Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	<b>886-2-27333716</b>	1 year
<b>THAILAND</b>	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	<b>02723 4488</b>	2 years
<b>TÜRKIYE</b>	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. - Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	<b>216 444 40 50</b>	2 YIL
<b>U.S.A.</b>	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road - Millville, NJ 08332	<b>800-395-8325</b>	1 year
<b>УКРАЇНА / UKRAINE</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 - 02068 Київ, Україна	<b>044 492 06 59</b>	2 роки/ years
<b>UNITED KINGDOM</b>	GRUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough - Berkshire SL3 8 DR	<b>0845 602 1454</b>	1 year
<b>VENEZUELA</b>	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 - Urb. La Castellana, Caracas	<b>0800-7268724</b>	2 anno
<b>VIETNAM</b>	GRUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	<b>+84-8 3821 6395</b>	1 year

## MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase:** ..... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / [sigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата прѣдажи / Дата прѣдажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ҷанминони оро / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / خرید تاريخ / تاریخ الشراء

**Product reference:** ..... / Référéncé du produit / Referencia del producto / Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauce numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Мпдель / Мпдель / Мпдел на уреда / Мпдели / Κωδικός προϊόντος / Үнэгэл / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصور

**Retailer name & address:** ..... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv i naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес прѣдавца / Назва і адреса прѣдавця / Търговски пбект / Назив и адреса на прѣдавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καφαζήγιαρος / Ҷанминони ва мақоми / ชื่อและที่อยู่ของทาง/วันที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام و آدرس خرده فروش / اسم وعنوان بائع التجزئة

**Distributor stamp** ..... Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satici Firmanın Kaşesi / Печать прѣдавца / Печатка прѣдавця / Печат на търговския пбект / Печат на прѣдавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καφαζήγιαρος / Ҷанминони ҳатмат / ตราประทับของทาง/วันที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / فروش مهر خرده / ختم بائع التجزئة



2 - 23

Ref. NC00111479

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)