

# Moulinex®

baguette and co

● Italiano      p. 2 - 21

NC00014557 • 11/2009

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

# Moulinex®

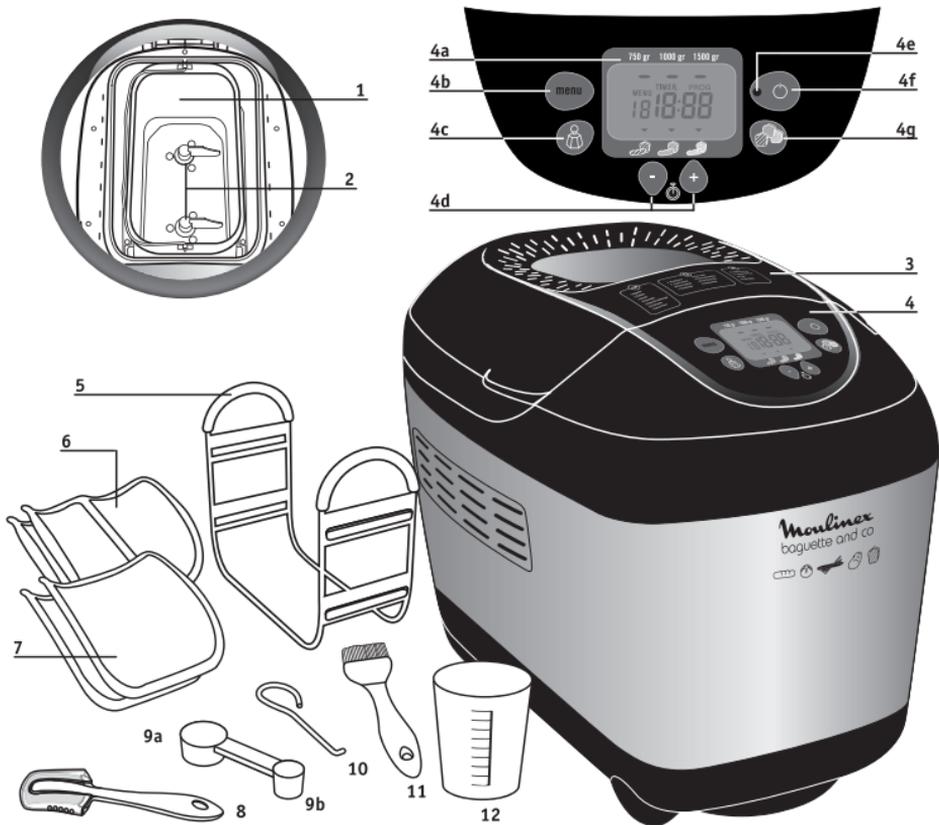
baguette and co

IT



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

1	DESCRIZIONE	2
2	CONSIGLI DI SICUREZZA	3
3	PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	4
4	UTILIZZO	5
5	PULIZIA E MANUTENZIONE	10
6	I CICLI	11
7	CONSIGLI PRATICI	13
8	PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DEI PANINI SINGOLI	14
9	LE RICETTE	
	1. Ricette di pane classico	17
	2. Ricetta dei panini singoli	18
10	GUIDA ALLA RISOLUZIONE DI PROBLEMI TECNICI	21
11	GARANZIA	21
12	AMBIENTE	21



## 1 DESCRIZIONE

1. Cestello per il pane
2. Miscelatori
3. Coperchio con oblò
4. Pannello comandi
  - a. Display
    - a1. Indicatore peso
    - a2. Visualizzazione del programma
    - a3. Livello di doratura
    - a4. Programmazione differita
    - a5. Display timer
  - b. Scelta dei programmi
  - c. Selezione del peso
  - d. Tasti di impostazione dell'avvio differito e di impostazione del tempo per i programmi 7 e 15.
  - e. Spia di funzionamento
  - f. Interruttore on/off
  - g. Selezione del colore della doratura
5. Supporto di cottura
6. 2 piastre antiaderenti per baguette
7. 2 piastre antiaderenti per panini singoli

### Accessori:

8. Lametta
9. a. Cucchiaino da minestrina  
b. Cucchiaino da caffè
10. Gancio per estrarre i miscelatori
11. Pennello
12. Dosatore graduato



## 2 CONSIGLI DI SICUREZZA

### Precauzioni importanti

- ⚠ Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente...).
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Su apparecchi presi a caso vengono eseguite prove di utilizzo pratico, il che spiega eventuali tracce di utilizzo su prodotti nuovi.

### Condizioni di utilizzo

- ⚠ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- ⚠ È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 55 dBa.

### Importante

- Fate molta attenzione alla fuoriuscita di vapore che può avvenire al momento dell'apertura del coperchio durante il funzionamento o al termine di un programma.
- **Quando è in funzione il programma n° 19 (marmellata, composta) fate attenzione al getto di vapore e agli schizzi caldi durante l'apertura del coperchio.**
- - non superate le quantità indicate sulle ricette.
  - non superate 1500 g di pasta in totale nel recipiente e 900 g di pasta in totale in baguette.
  - non superate 450 g di farina e 2,5 cucchiaini di lievito per le ricette baguette.
  - non superate 900 g di farina e 5 cucchiaini di lievito per le ricette nel recipiente.

### Cosa fare

- Scollegate l'apparecchio quando non lo utilizzate o durante le operazioni di pulizia.
- Utilizzate un piano di lavoro stabile lontano da schizzi d'acqua e che non si trovi in un incavo della cucina.
- La lametta fornita possiede una lama tagliente. Ricordate di rimettere il cappuccio dopo l'utilizzo e di riporla in un posto sicuro.
- **Alla fine del programma, utilizzate sempre i guanti da cucina per manipolare il cestello o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio e l'accessorio baguette diventano molto caldi durante l'utilizzo.**

### Cosa non fare

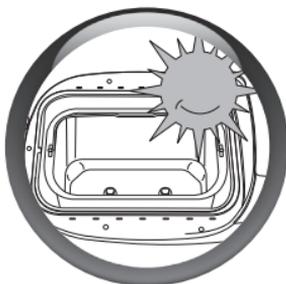
- Non utilizzate un apparecchio che:
  - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
  - sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine di evitare eventuali rischi. Consultate la garanzia.





## Avvertenza

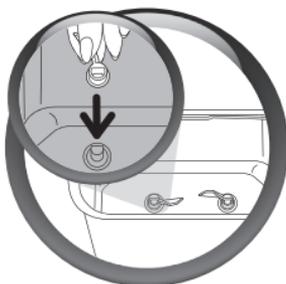
- Questo accessorio (lametta) è molto tagliente. Maneggiarlo con cautela.



## 2. PULIZIA DEL RECIPIENTE

- Pulite il recipiente dell'apparecchio con un panno umido. Asciugare bene. **Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.**

## 4 UTILIZZO



## 1. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

- Estraiete il cestello per pane sollevando l'impugnatura e tirando dal davanti all'indietro per sganciare prima un lato e poi l'altro.
- Adattate in seguito i miscelatori.

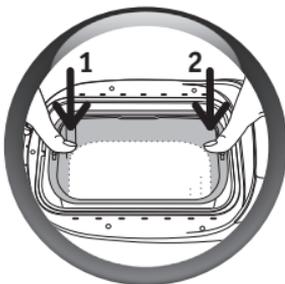
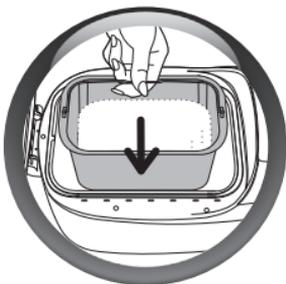


L'impasto è migliore se i miscelatori sono installati uno di fronte all'altro.



## 2. AGGIUNGETE GLI INGREDIENTI

- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato (vedere consigli pratici pagina 13).
- **Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione.**



### 3. AVVIAMENTO

- Introducete il cestello per pane.
- Premete il cestello per pane agendo prima su un lato e poi sull'altro e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati.



- Srotolate il cavo e collegatelo a una presa elettrica con messa a terra.
- Dopo il segnale acustico, il programma 1 e la doratura media appaiono in modo predefinito.



Per un primo approccio con la macchina del pane vi suggeriamo di provare la ricetta del **PANE CLASSICO**. Consultate la scheda «PROGRAMMA PANE BASE» pagina 17.

### 4. SELEZIONATE UN PROGRAMMA (VEDERE LE CARATTERISTICHE NELLA TABELLA DELLA PAGINA SEGUENTE)

- Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.
- La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.



- Premete il tasto **"menu"** che vi permette di scegliere un certo numero di programmi diversi. Per fare scorrere i programmi da 1 a 19, premete successivamente il tasto **"menu"**.
- Appare automaticamente il tempo corrispondente al programma selezionato.

PROGRAMMI DISPONIBILI NEL MENU	CARATTERISTICHE
 <b>PANINI SINGOLI</b>	
Per aiutarvi nella confezione dei panini singoli corrispondenti ai programmi da 1 a 16, troverete una guida complementare di lavorazione con la vostra macchina per il pane. La realizzazione di questi panini si svolge in diverse tappe e il ciclo di cottura interviene dopo la confezione dei panini.	
<b>1. Baguette</b>	Il programma "baguette" vi permette di realizzare da soli baguette e panini dalla crosta croccante.
<b>2. Ciabatta</b>	Il programma 2 vi permetterà di realizzare il pane più conosciuto d'Italia, dalla mollica morbida e leggera, eccellente base per i sandwich.
<b>3. Grissini</b>	Il programma grissino permette di realizzare una ricetta di panini molto sottili, allungati e asciutti.
<b>4. Pane Arabo</b>	Il programma 4 è adatto alla realizzazione di pani piatti dalla mollica umida e alveolata di tipo "Pide", specialità turca, eccellente base per i sandwich.
<b>5. Panini Per Hamburger</b>	Il programma 5, ideale per 8 panini bianchi, rotondi e morbidi dalla consistenza leggera.
<b>6. Pane Dolce</b>	Il programma 6 permette di realizzare dei panini dolci dalla consistenza leggera di tipo "ensaimadas" molto conosciuti in Spagna.
<b>7. Cottura Panini</b>	Il programma 7 permette di riscaldare e cuocere per un periodo compreso tra 10 e 35 min. tutti i pani dei programmi da 1 a 6. Programmabile per intervalli di 5 minuti. La macchina per il pane non deve essere lasciata incustodita durante l'utilizzo del programma 7. Per interrompere il ciclo prima della fine fermate manualmente il programma con una lunga pressione del tasto  .
 <b>PANE CLASSICO</b>	
<b>8. Pane Bianco</b>	Il programma 8 permette di effettuare la maggior parte delle ricette di pane bianco utilizzando farina di grano.
<b>9. Pane Francese</b>	Il programma 9 corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese piuttosto alveolato.
<b>10. Pane Integrale</b>	Il programma 10 deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
<b>11. Pan Brioche</b>	Il programma 11 è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 1.000 g. Suggeriamo un doratura leggera, per la vostra prima ricetta di brioche.
<b>12. Pane Rapido</b>	Il programma 12 è adatto alla ricetta del pane RAPIDO che troverete nel ricettario. Per questa ricetta, l'acqua deve essere a 35°C al massimo.
<b>13. Pane senza Glutine</b>	È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.
<b>14. Pane Senza Sale</b>	Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.

<p><b>15 . Cottura Pane</b></p>	<p>Il programma di cottura consente di cuocere per un minimo di 10 fino a un massimo di 70 minuti, regolabili a intervalli di 10 minuti in doratura chiara, media o scura. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:</p> <p>a) in associazione al programma per la pasta lievitata,  b) per riscaldare o rendere croccante del pane già cotto e raffreddato,  c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane. <b>Questo programma non permette di cuocere i panini singoli. Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 15. Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto .</b></p>
<p><b>16. Pasta Lievitata</b></p>	<p>Il programma pasta lievitata non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata Es.: la pasta per pizza).</p>
<p><b>17. Pasta</b></p>	<p>Il programma 17 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata. Es.: le tagliatelle.</p>
<p><b>18. Torta</b></p>	<p>Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso 1000 g.</p>
<p><b>19. Marmellata</b></p>	<p>Il programma 19 cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane. La frutta deve essere tagliata grossolanamente e snocciolata.</p>



## 5. SELEZIONATE IL PESO DEL PANE

- Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1.000 g. Il peso è dato a titolo indicativo.
- **Consultate il dettaglio delle ricette per maggiori precisazioni.**
- **L'impostazione del peso non è disponibile per i programmi da 1 a 7 e 13, 15, 16, 17, 18, 19.**
- Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (750 g, 1.000 g o 1.500 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.



## 6. SELEZIONATE LA DORATURA DEL PANE

- La doratura del pane è impostata in modo predefinito su "media".
- L'impostazione della doratura non è disponibile per i programmi 7, 15, 16, 17, 19. Tre scelte possibili: CHIARO/MEDIO/SCURO.
- Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  fino all'accensione della spia luminosa in corrispondenza della vostra scelta.



## 7. AVVIATE UN PROGRAMMA

- Per avviare il programma selezionato, premete il tasto . La spia di funzionamento si accende e i 2 punti del timer lampeggiano. Il programma inizia. Appare il tempo corrispondente al programma. Le tappe successive si succedono automaticamente le une dopo le altre.

## 8. UTILIZZATE IL PROGRAMMA DIFFERITO

- **Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita. Il programma differito non è disponibile per i programmi da 1 a 7 e 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta.

La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma. Tramite i tasti (+) e (-), visualizzate il tempo trovato ((+) verso l'alto e (-) verso il basso). Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min. Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

**Ex :** sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00. Programmate 11 ore tramite i tasti (+) e (-). Premete il tasto (⏸). Viene emesso un bip sonoro. Appare la scritta PROG e i 2 punti ■ del timer lampeggiano. Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende.

Se fate un errore o desiderate modificare l'impostazione dell'ora, premete a lungo il tasto (⏸) fino a quando non viene emesso un bip sonoro. Il tempo predefinito compare sul display. Ripetete l'operazione.

**Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzate l'avvio programmato per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.**



## 9. FERMATE UN PROGRAMMA

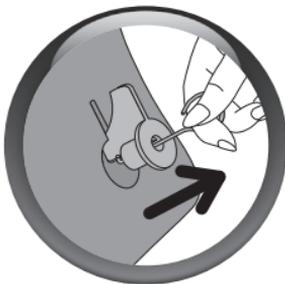
- Alla fine del ciclo il programma si ferma automaticamente; appaiono le cifre 0:00. Sono emessi vari segnali acustici e la spia di funzionamento lampeggia.
- Per fermare il programma in corso o annullare la programmazione differita, premete il tasto (⏸) per 5 secondi.



## 10. SFORMATE IL VOSTRO PANE

(Questo passaggio non riguarda i "Panini singoli").

- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente.
- Estraiete il cestello tirando l'impugnatura. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi.

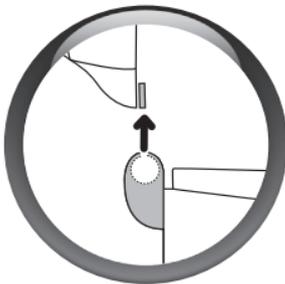
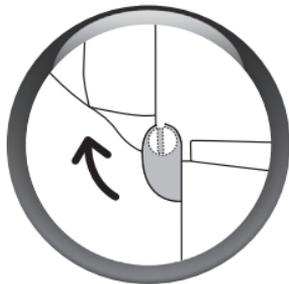


- Sfnate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora.
- È possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:
  - > dopo aver sfornato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo,
  - > inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore e tirate delicatamente per estrarre il miscelatore,
  - > ripetete l'operazione per l'altro miscelatore,
  - > riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.
- Per preservare le qualità antiaderenti dell'accessorio baguette, non utilizzare utensili metallici per girare il pane.

## 5 PULIZIA E MANUTENZIONE



- Staccate l'apparecchio dalla corrente e lasciatelo raffreddare con il coperchio aperto.
- Togliete il coperchio, se avete bisogno di capovolgere l'apparecchio.
- Pulite l'esterno e l'interno dell'apparecchio con una spugnetta umida. Asciugatelo accuratamente.
- Lavate il recipiente, i mescolatori, il supporto di cottura e le piastre antiaderenti con acqua e sapone calda.
- Se i mescolatori restano nel recipiente, lasciate in ammollo da 5 a 10 min.



- Se necessario rimuovere il coperchio per lavarlo in acqua calda.



- Non lavate nessuna parte in lavastoviglie.
- Non utilizzate detersivi, abrasivi, alcool. Basta un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo o il dell'apparecchio o il coperchio del apparecchio.
- Non riporre il supporto di cottura né le piastre antiaderenti nel recipiente per non rigare il rivestimento.

## 6 I CICLI

Una tabella alla pagina seguente vi indica la composizione dei diversi cicli a seconda del programma scelto.

<b>Impasto</b>	<b>&gt; Riposo</b>	<b>&gt; Lievitazione</b>	<b>&gt; Cottura</b>	<b>&gt; Mantenimento al caldo</b>
Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.	Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.	Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.	Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.	Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura.

**Impasto:** la pasta si trova nel 1° o 2° ciclo d'impasto o in una fase di mescolamento tra i cicli di lievitazione.



Nel corso di questo ciclo, tranne per i programmi 7, 13, 15, 16, 17, 19, avete la possibilità di aggiungere degli ingredienti: frutta secca, olive, dadini di pancetta ecc... Diversi segnali acustici vi indicano in quale momento intervenire. Fate attenzione a non mettere più additivi di quanto è indicato nelle ricette, e a non farli cadere al di fuori dei supporti di cottura o del recipiente.



Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione qui di seguito e la colonna "Tempo visualizzato al segnale ingredienti". Questa colonna indica il tempo che sarà visualizzato sullo schermo del vostro apparecchio quando si sentiranno i segnali acustici. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo si producono i segnali acustici, basta sottrarre il tempo della colonna "Tempo visualizzato al segnale ingredienti" al tempo totale di cottura.

**Es.:** "Tempo visualizzato al segnale ingredienti" = 2:51 e "Tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

**Lievitazione:** la pasta si trova nel 1° 2° o 3° ciclo di lievitazione.

**Cottura:** il pane si trova nel ciclo finale di cottura.

**Mantenimento al caldo:** per i programmi 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora.

Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo. La spia di funzionamento lampeggia. Un segnale acustico risuona a intervalli regolari.

Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di diversi segnali acustici.

	Programmi	Peso (g)	Tempo totale del programma (h)	Tempo di preparazione della pasta (Impasto-Riposo-Lievitazione)	Cottura 1 (h)	Cottura 2 (h)	Tempo visualizzato al segnale ingredienti (h)	Mantenimento al caldo (h)
 PANINI SINGOLI	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	-	da 10 a 35 min. per intervalli di 5 min.	-	10 a 35 min.	-	-	-
 PANE CLASSICO	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	-	da 10 a 70 min. per intervalli di 10 min.	-	10 a 70 min.	-	-	-	
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	-	-	-	

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.

## 7 CONSIGLI PRATICI

### 1. PREPARAZIONE DELLE RICETTE

- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente (salvo diverse indicazioni) e pesati con precisione. Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione.  
**Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiai da minestra.** Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.
- Rispettate l'ordine di preparazione
  - > Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
  - > Sale
  - > Zucchero
  - > Farina prima metà dose
  - > Latte in polvere
  - > Ingredienti specifici solidi
  - > Farina seconda metà dose
  - > Lievito
- La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette.  
Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.
- Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette.  
Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare a contatto con i liquidi, il sale e lo zucchero.**
- **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).
- **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolle bene dalle pareti del cestello.
  - > se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.
  - > in caso contrario, aggiungete un po' di farina.Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaio per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.
- **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.
- Durante la manipolazione della pasta, non bisogna lavorarla troppo a lungo perché rischiereste di non ottenere il risultato atteso dopo la cottura.

### 2. UTILIZZO DELLA VOSTRA MACCHINA PER IL PANE

- **In caso di interruzione della corrente elettrica:** se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.
- **Se fate due programmi Panini classici di seguito,** aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva. Altrimenti appare il seguente codice di errore E01.

## 8 PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DEI PANINI SINGOLI

I passaggi qui sotto sono comuni a tutti i panini singoli: programma da 1 a 6.

### 1 IMPASTO E LIEVITAZIONE DELLA PASTA



- Premete il tasto "menu" e selezionate il programma desiderato.
- Selezionate il livello di doratura.



- Premete il tasto . Si accende la spia di funzionamento e i 2 punti del timer lampeggiano.

- Il ciclo impasto della pasta inizia, seguito dalla lievitazione della pasta. Questi 2 passaggi si effettuano automaticamente.
- Durante la tappa di impasto, è normale che alcuni punti non siano ben mescolati.



- Quando la preparazione è terminata, la macchina per il pane si mette in stand-by per 1 ora. Parecchi segnali sonori vi segnalano che l'impasto e la lievitazione della pasta sono terminate. Appare il tempo restante e la spia di funzionamento lampeggia.



- Estraiete il recipiente dalla macchina.

- **Dopo l'impasto e la lievitazione, dovete utilizzare la vostra pasta nell'ora che segue i segnali acustici. Oltre questo tempo, la macchina si resetta e il programma è perso. In questo caso, vi raccomandiamo di utilizzare il programma 7 che corrisponde alla sola cottura dei panini singoli.**

## 2 REALIZZAZIONE E COTTURA DELLE BAGUETTE



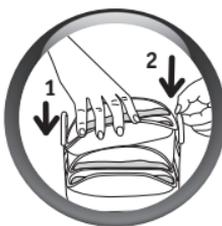
Per aiutarvi nella realizzazione delle tappe; consultate la guida di lavorazione fornita. Vi stiamo mostrando gli utilizzi della macchina del pane, ma dopo alcuni utilizzi, sarete in grado di creare le vostre personali ricette. Qualsiasi cosa facciate, il risultato è garantito.

- Infarinare leggermente il piano di lavoro.
- Estrae la pasta dal recipiente e appoggiatela sul piano di lavoro.

**IMPORTANTE** La lunghezza ottenuta per i diversi panini deve corrispondere alle dimensioni della piastra antiaderente (circa 18 cm).



Per guarnire i panini con semi, passate le preparazioni in un panno (o una carta assorbente) umidi poi passateli nei semi.

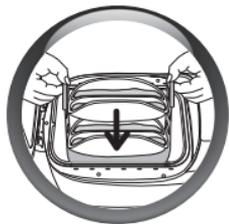


- Dopo la realizzazione dei panini, disponeteli sulle piastre antiaderenti sul supporto di cottura.



Per un pane più leggero, lasciate riposare gli impasti per 5 minuti prima di dargli una forma.

## 3 Cottura 1° ciclo



- Installate il supporto di cottura nella macchina per il pane al posto del recipiente.
- Premete di nuovo il tasto  per rilanciare il programma e fare partire la cottura dei panini.



- Alla fine del 1° ciclo di cottura, la macchina si mette in stand-by per 30 min. Sono emessi vari segnali acustici e la spia di funzionamento lampeggia.
- Estrae il supporto di cottura. Utilizzate sempre dei guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.
- Togliete il pane dalle piastre e lasciate raffreddare su una griglia.

I programmi da 1 a 6 sono fatti per realizzare 2 cotture successive. Tuttavia, se volete realizzare una sola cottura dovrete fermare manualmente la macchina con una lunga pressione del tasto .

## Cottura 2° ciclo



Passate le piastre sotto l'acqua fredda (per raffreddarle) e asciugatele prima di utilizzarle per la 2° cottura.



- Lasciate il coperchio aperto affinché la macchina si raffreddi sufficientemente prima di lanciare il 2° ciclo di cottura.
- Disponete i panini restanti sulle piastre antiaderenti poi sul supporto. Installate il tutto nella macchina.
- Premete il tasto  per lanciare il 2° ciclo di cottura.



- Alla fine del ciclo, il programma si ferma automaticamente. Sono emessi vari segnali acustici e la spia di funzionamento lampeggia. Staccate dalla corrente la macchina per il pane.
- Estraete il supporto. Utilizzate sempre dei guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.



- Togliete i pani dalle piastre antiaderenti e lasciateli raffreddare su una griglia.

## 9 LE RICETTE

## Pane Bianco (programma 8)



c &gt; Cucchiaino da caffè

C &gt; Cucchiaino da minestra



Doratura &gt; Media



Peso &gt; 1000 g



Tempo &gt; 3 : 17

## Ingredienti

Olio &gt; 2 C

Latte in polvere &gt; 2,5 C

Acqua &gt; 350 ml

Farina &gt; 600 g

Sale &gt; 2 c

Lievito &gt; 1,5 c

Zucchero &gt; 2 C

**IMPORTANTE** Sullo stesso principio potete realizzare altre ricette di pane tradizionali: Pane francese, Pane integrale, Pane dolce, Pane rapido, Pane senza glutine, Pane senza sale, per farlo vi basta selezionare il programma corrispondente con il tasto menu.

## GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE DI PANE CLASSICO

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	PROBLEMI					
	Pane troppo lievitato	Pane afflosciato dopo aver lievitato troppo	Pane non abbastanza lievitato	Crosta non abbastanza dorata	Bordi scuri ma pane non abbastanza cotto	Superficie infarinata
CAUSE POSSIBILI						
Il tasto  è stato premuto durante la cottura				●		
Quantità di farina insufficiente		●				
Eccessiva quantità di farina			●			●
Quantità di lievito insufficiente			●			
Eccessiva quantità di lievito		●		●		
Quantità d'acqua insufficiente			●			●
Eccessiva quantità d'acqua		●			●	
Quantità di zucchero insufficiente			●			
Farina di scarsa qualità			●	●		
Gli ingredienti non sono nelle dovute proporzioni (quantità eccessiva)	●					
Acqua troppo calda		●				
Acqua troppo fredda			●			
Programma non adatto			●	●		

## Baguette (programma 1): per 8 baguette da 80 g



- c > Cucchiaino da caffè
- C > Cucchiaino da minestra

**Ingredienti**  
 Acqua > 255 ml  
 Sale > 1½ c  
 Farina T55 > 420 g  
 Lievito disidratato > 2 c

**Accessori**  
 1 supporto di cottura (5)  
 2 piastre antiaderenti per baguette (6)  
 1 lametta (8)  
 1 pennello (11)

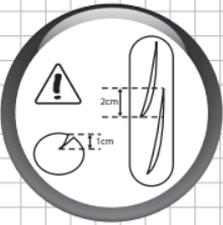
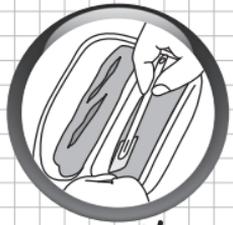


Per dare ancora più morbidezza alle vostre baguette, aggiungete 1 cucchiaino d'olio nella vostra ricetta. Se volete dare più colore ai vostri baguetti, aggiungete agli ingredienti 2 cucchiaini di zucchero.

- 1 Le 2 tappe, impasto e lievitazione della pasta si effettuano automaticamente e durano in totale 1,10 ore (25 min. di impasto seguiti da 45 min. per la lievitazione della pasta).
- 2 Cominciate a lavorare 4 panetti e coprite gli altri 4 panetti con uno straccio o una pellicola alimentare.



Potete variare i sapori ornando i vostri pani. Per farlo, vi basta inumidire poi passare i panetti in semi di sesamo o di papavero.



Per un risultato ottimale, incidete la parte superiore delle baguette in diagonale usando un coltello seghettato o la lametta fornita per ottenere un'apertura di 1 cm.



Potete variare le presentazioni delle vostre baguette e realizzare delle incisioni usando una forbice su tutta la lunghezza della baguette.

- 3 Usando il pennello da cucina fornito, inumidite generosamente la parte superiore delle baguette, evitando l'accumulo d'acqua sulle piastre antiaderenti.

**IMPORTANTE** La saldatura delle baguette deve trovarsi sotto.

## Ciabatta (programma 2): per 4 ciabatta



- c > Cucchiaino da caffè
- C > Cucchiaino da minestra

**Ingredienti**  
 Acqua > 360 ml  
 Sale > 2 c  
 Farina T55 > 500 g  
 Lievito disidratato > 2 c

**Accessori**  
 1 supporto di cottura (5)  
 2 piastre antiaderenti per panini singoli (7)  
 1 pennello (11)

- 1 Le 2 tappe, impasto e lievitazione della pasta si effettuano automaticamente e durano in totale 1,20 ore (25 min. di impasto seguiti da 55 min. per la lievitazione della pasta).

- 2 Cominciate a lavorare 2 panetti e coprite gli altri 2 panetti con uno straccio o una pellicola alimentare.

- 3 Usando un pennello da cucina spennellate le ciabatte con dell'olio d'oliva.

**Grissini (programma 3): per 20 grissini**

- c > Cucchiaino da caffè  
C > Cucchiaino da minestrina

**Ingredienti**

Acqua > 125 ml  
Sale > ½ c  
Olio d'oliva > 2 c  
Farina T55 > 210 g  
Lievito disidratato > 1 c

**Accessori**

1 supporto di cottura (5)  
2 piastre antiaderenti per panini singoli (7)  
1 pennello (11)

**Questa ricetta non è realizzabile con quantità inferiori.**

**1** Le 2 tappe, impasto e lievitazione della pasta si effettuano automaticamente e durano in totale 1,20 ore (30 min. di impasto seguiti da 50 min. per la lievitazione della pasta).

**2** Iniziate a lavorare 10 grissini e coprite gli altri 10 grissini con un panno o una pellicola alimentare.



Per evitare che i grissini si rompano, stendeteli in 2 fasi.

**Pane Arabo (programma 4): per 4 pani arabo**

- c > Cucchiaino da caffè  
C > Cucchiaino da minestrina

**Ingredienti pasta**

Farina T55 > 250 gr  
Sale > ½ c  
Acqua > 150 gr  
Lievito disidratato > 2 c

**Ingredienti "copertura"**

Acqua fredda > ¼ tazza  
Farina > ¼ tazza  
Acqua molto calda > ½ tazza

**Accessori**

1 supporto di cottura (5)  
2 piastre antiaderenti per panini singoli (7)  
1 pennello (11)

**1** Le 2 tappe, impasto e lievitazione della pasta si effettuano automaticamente e durano in totale 35 min. (20 min. di impasto seguiti da 15 min. per la lievitazione della pasta).

**2** Cominciate a lavorare 2 panetti e coprite gli altri 2 panetti con uno straccio o una pellicola alimentare.

**3** Preparare la "copertura" mescolando insieme l'acqua fredda e la farina. Poi aggiungere a questa miscela l'acqua molto calda. Stendere generosamente la "copertura" sui pani con le mani. Non stendere la totalità preparata.



Per dei pani più croccanti, sostituite la "copertura" con un tuorlo d'uovo che stenderete con un pennello.

Poi con la punta delle dita fate delle impronte nella lunghezza e nella larghezza dei pani.

**Panini Per Hamburger (programma 5): per 8 panini da sandwich**

- c > Cucchiaino da caffè  
C > Cucchiaino da minestrina

**Ingredienti**

Acqua > 215 ml  
Latte in polvere > 10 g  
Olio > 3 c  
Sale > 1 c  
Sucre > 2,5 C  
Farina T55 > 360 gr  
Lievito disidratato > 2 c

**Accessori**

1 supporto di cottura (5)  
2 piastre antiaderenti per panini singoli (7)  
1 pennello (11)

**1** Le 2 tappe, impasto e lievitazione della pasta si effettuano automaticamente e durano in totale 1,20 ore (25 min. di impasto seguiti da 55 min. per la lievitazione della pasta).

**2** Cominciate a lavorare 4 panetti e coprite gli altri 4 panetti con uno straccio o una pellicola alimentare.

**3** Una volta posizionati sulle piastre e per mantenere la forma rotonda, appiattite i panetti leggermente con il palmo della mano per evitare una lievitazione eccessiva.

**Pane Dolce (programma 6): per 8 piccoli panini**

- c > Cucchiaino da caffè
- C > Cucchiaino da minestra

**Ingredienti**

- Uova > 1
- Latte > 110 ml
- Olio > 2,5 C
- Burro > 65 gr
- Sale > 1 c
- Zucchero > 4,5 c à s
- Farina T55 > 300 gr
- Lievito disidratato > 2 c

**Accessori**

- 1 supporto di cottura (5)
- 2 piastre antiaderenti per panini singoli (7)
- 1 pennello (11)

- 1 Le 2 tappe, impasto e lievitazione della pasta si effettuano automaticamente e durano in totale 1,25 ore (30 min. di impasto seguiti da 55 min. per la lievitazione della pasta).
- 2 Cominciate a lavorare 4 panetti e coprite gli altri 4 panetti con uno straccio o una pellicola alimentare.
- 3 Per dare un aspetto lucido, stendete con un pennello una miscela di uovo e acqua in proporzioni uguali.

**GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE DI PANINI SINGOLI**

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
La pasta è appiccicosa.	C'è troppa acqua nella preparazione.	- Diminuire la quantità dell'acqua. - Infarinatevi le mani per mettere in forma la pasta.
La pasta si rompe.	La farina manca di glutine.	- Scegliere una farina da pasticceria (T 45).
	La pasta manca di morbidezza.	- Lasciare riposare per 10 min. prima di mettere in forma.
	Le forme sono irregolari.	- Pesare i panetti perché siano della stessa grandezza.
La pasta è compatta.	C'è troppa farina nella preparazione.	- Pre-formare grossolanamente e lasciare riposare prima della messa in forma finale. - Aggiungere un po' d'acqua all'inizio dell'impasto.
	Pasta lavorata troppo.	- Lasciare riposare per 10 min. prima di mettere in forma. - Infarinare il meno possibile il piano di lavoro. - Mettere in forma lavorando la pasta il meno possibile.
I panini si toccano e non sono abbastanza cotti.	Errata disposizione sulle piastre.	- Ottimizzare lo spazio sulle piastre per sistemare i panetti.
	Pasta troppo liquida.	- Dosare bene i liquidi. - Ricette stabilite per uova di 50 gr. se le uova sono più grandi, diminuire di conseguenza la quantità dell'acqua.
I panini si attaccano sulla piastra e sono bruciati.	Doratura eccessiva.	- Scegliere una doratura meno forte. - Evitare di fare colare la doratura sulla piastra.
I panini sono opachi dopo la cottura.	Manca umidificazione all'inizio della cottura.	- Applicare con un pennello una doratura a base di uovo e acqua prima della cottura.
I panini non sono abbastanza gonfi.	Lievito non sufficiente.	- Mettere più lievito.
	Pasta lavorata troppo.	- Lasciare riposare per 10 min. prima di mettere in forma. - Mettere in forma la pasta lavorandola il meno possibile.
I panini si sono sviluppati troppo.	Troppo lievito.	- Mettere meno lievito.
	Troppo sviluppo.	- Appiattire leggermente i panini una volta posizionati sulle piastre.

## 10 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DI PROBLEMI TECNICI

PROBLEMI	SOLUZIONE
I miscelatori rimangono incastrati nel cestello.	• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
I miscelatori rimangono incastrati nel pane.	• Utilizzare l'accessorio per sformare il pane (pagina 10).
Dopo aver premuto su  non succede niente.	• La macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli. • È stato impostato un avvio programmato.
Dopo aver premuto su  il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	• Il cestello non è completamente inserito. • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente.	• Vi siete dimenticati di premere  dopo la programmazione. • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente. • La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

## 11 GARANZIA

- La responsabilità del Marchio non sarà coinvolta in caso d'utilizzo improprio o non conforme alle istruzioni fornite e la garanzia è annullata.
- Leggete attentamente queste istruzioni prima del primo uso del Vostro apparecchio: in caso di uso non conforme alle istruzioni, Moulinex declina ogni responsabilità.

## 12 AMBIENTE

- Conformemente alla regolamentazione in vigore, ogni apparecchio fuori uso va reso definitivamente inutilizzabile: staccare e tagliare il filo prima di gettare l'apparecchio.



### Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

**Potete trovare un film dettagliato sulla lavorazione delle baguette scaricando le istruzioni filmate sui seguenti siti internet:**

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

