

# Moulinex<sup>®</sup>

bread & baguettines

FR

IT



[www.moulinex.com](http://www.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 plus 8 ans 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.

## Dans la cuve à pain :

- ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
- ne dépassez pas 620 g de farine et 10 g de levure.

## Dans les plaques pour baguettes :

- ne dépassez pas 400 g de pâte par fournée.
- ne dépassez pas 250 g de farine et 6 g de levure par fournée.
- 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 corres-

ponde 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.

## CONSIGNES DE SECURITE



### 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.

## **CONSIGLI DI SICUREZZA PRECAUZIONI IMPORTANTI**

- Questo apparecchio non viene messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- 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.
- Questo apparecchio non dovrebbe 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 supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio.

È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non superate le quantità indicate sulle ricette.

### **Nel cestello per pane:**

il volume totale dell'impasto non deve superare i 1000 g,

non superate 620 g di farina e 10 g di lievito.

### **Negli stampi per baguette:**

- il volume totale dell'impasto non deve superare i 400 g per infornata,
- l'impasto non deve contenere più di 250 g di farina e 6 g di lievito per infornata.

### ● Utilizzare un panno o una spugna umida per pulire le parti a contatto con gli alimenti.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni d'uso: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte escluderà il fabbricante da ogni responsabilità.
- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
- Collocate l'apparecchio su un piano da lavoro stabile, al riparo dagli spruzzi d'acqua e in nessun caso in una nicchia di una cucina a incasso.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del vostro apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico. Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla il diritto alla garanzia.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra. Onde evitare rischi di folgorazione e le lesioni gravi che ne conseguono è obbligatorio rispettare la suddetta prescrizione. Per la vostra sicurezza utilizzate solo prese provviste di messa a terra conformi alle norme d'impianto elettrico in vigore nel vostro paese. Se il vostro impianto non è dotato di prese provviste di messa a terra, dovetevi assolutamente, prima di qualunque collegamento, fare mettere a norma il vostro impianto da personale specializzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso e prima di procedere alla pulizia.
- 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.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non immergete mai l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.



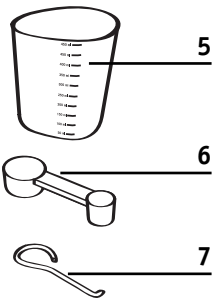
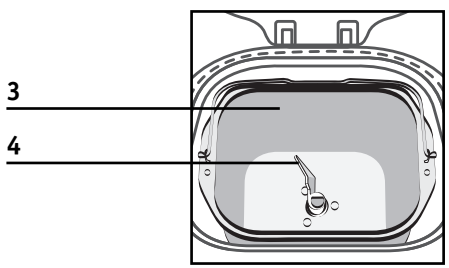
- Il cavo non deve mai trovarsi in prossimità o a contatto delle parti calde dell'apparecchio, vicino ad una fonte di calore o premuto contro uno spigolo vivo.
- Non muovere l'apparecchio in uso.
- **Non toccate l'oblò durante e immediatamente dopo il funzionamento. L'oblò può raggiungere temperature molto elevate.**
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Non utilizzare l'apparecchio per preparare altri cibi che non siano pane e marmellata.
- Evitate accuratamente d'introdurre carta, cartone o plastica all'interno dell'apparecchio e non collocate alcun oggetto sopra di esso.
- Non tentate in alcun caso di spegnere con acqua eventuali fiamme scaturite da componenti del prodotto. Scollegate l'apparecchio. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Per la vostra sicurezza utilizzate solo accessori e ricambi adatti al vostro apparecchio.
- **Al termine del programma, utilizzate sempre guanti isolanti per manipolare il contenitore o le parti calde dell'apparecchio. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'utilizzo.**
- Non ostruite le griglie d'aerazione.
- 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.
- Il livello di potenza acustica rilevato su questo prodotto è pari a 59 dBa.

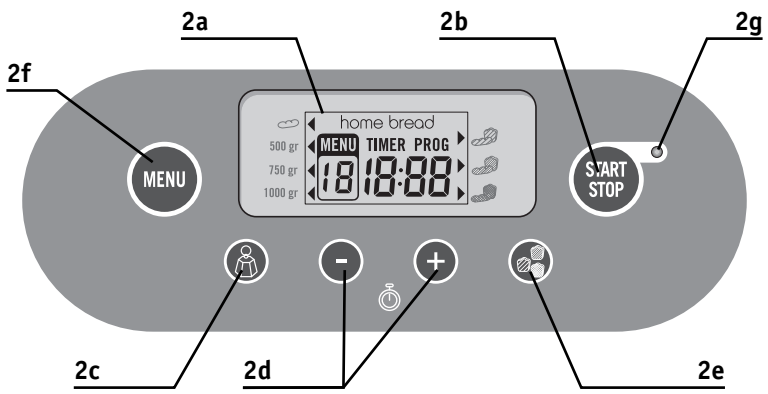
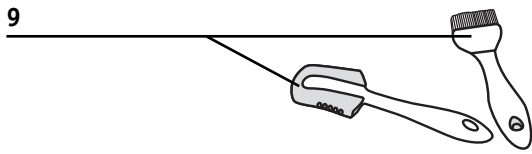
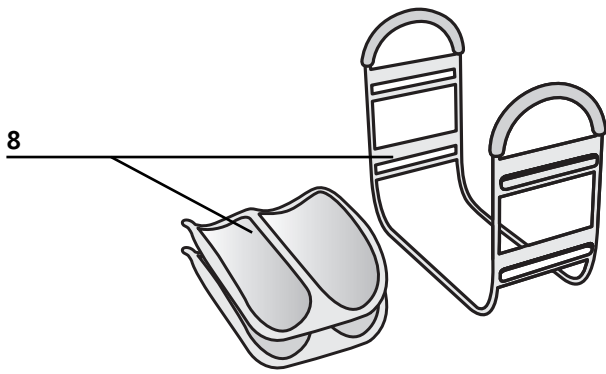


### Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

① Il vostro apparecchio contiene materiali riciclabili.

➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un centro assistenza autorizzato.





## DESCRIPTION

- 1 - couvercle avec hublot
- 2 - tableau de bord
  - a - écran de visualisation
  - b - bouton départ/arrêt
  - c - sélection du poids
  - d - touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 11
- e - sélection du dorage
- f - choix des programmes
- g - voyant de fonctionnement
- 3 - cuve à pain
- 4 - mélangeur
- 5 - gobelet gradué
- 6 - cuillère à café/cuillère à soupe
- 7 - crochet pour retirer le mélangeur
- 8 - support cuisson baguettes + 2 plaques anti-adhésives pour baguettes
- 9 - grigne + pinceau

FR

## 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.**

### Ordre général à respecter :

- > Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
- > Sel
- > Sucre

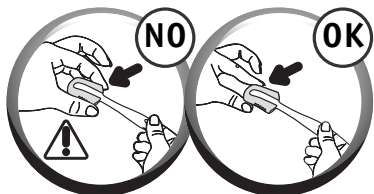
- > Farine première moitié
- > Lait en poudre
- > Ingrédients spécifiques solides
- > Farine deuxième moitié
- > Levure

### Utilisation

- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois, - s'il reste de la farine non incorporée, - c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau, - sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.  
Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.
- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaîssera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

## ● 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.



**Avertissement : attention la grigne est très coupante. La manipuler avec précaution.**

## ● DEMARRAGE RAPIDE

- Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre.
- Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.
- 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 le mélangeur -**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. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 800 g, dorage moyen. Pour accéder au programme 4, appuyer trois fois sur le bouton **MENU** -**H**.
- Appuyez sur la touche **START**. Les 2 points de la minuterie clignotent. Le témoin de fonctionnement s'allume -**I-J**.
- 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 -**K**.

**Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.**


PAIN BASIQUE (programme 4)	INGRÉDIENTS - c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	1. EAU = 330 ml	5. LAIT EN POUDRE = 2 c à s
POIDS = 1000 g	2. HUILE = 2 c à s	6. FARINE = 605 g
TEMPS = 3:09	3. SEL = 1½ c à c	7. LEVURE = 1½ c à c
	4. SUCRE = 1 c à s	

## UTILISEZ VOTRE MACHINE A PAIN

Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.


### Sélection d'un programme

Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.

La touche menu vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche , le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 15 :

**1. Baguette.** Le programme Baguette vous permet de réaliser vous-même vos baguettes. Ce programme se déroule en 3 temps.

1ère étape > Pétrissage et levée de la pâte


2ème étape > Façonnage (au signal sonore, le témoin visuel clignote en face du symbole baguette )

3ème étape > Cuisson

Le cycle cuisson intervient après la confection de vos baguettes (pour vous aider à la confection des baguettes, reportez-vous au livre de recettes fourni).

**2. Baguette Sucrée.** Pour les petits pains sucrés : viennois, pains au lait, briochés etc...

Ce programme se déroule de la même façon que le programme 1 baguette.

**3. Cuisson Baguette.** Le programme 3 permet de cuire les baguettes à partir d'une pâte préparée à l'avance. La machine ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 3. Pour interrompre le cycle avant la fin, arrêter manuellement le programme par un appui long sur la touche . Pour ce programme, il n'existe pas de dorage moyen. Il est recommandé d'utiliser le dorage faible pour les pains sucrés et le dorage fort pour les pains salés.

**4. Pain Basique.** Le programme Pain Basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.


**5. Pain Français.** Le programme Pain Français

correspond à une recette de pain blanc traditionnel français plutôt alvéolé.

- 6. Pain Complet.** Le programme Pain Complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.
- 7. Pain Sucré.** Le programme Pain Sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750 g de pâte au total. Nous vous suggérons le dorage CLAIR pour votre première recette de brioche.
- 8. Pain Rapide.** Le programme Pain Rapide est spécifique à la recette du pain RAPIDE. Pour ce programme, le réglage du poids et de la couleur ne sont pas disponibles. L'eau pour cette recette, doit être à 35°C maximum.
- 9. Pain Sans Gluten.** Il convient aux personnes intolérantes au gluten (maladie cœliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc...). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.
- 10. Pain Sans Sel.** Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardiovasculaires.
- 11. Cuisson Seule.** Le programme Cuisson Seule permet de cuire de 10 mn à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
- a) en association avec le programme Pâtes levées,

- b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,  
c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

**La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 11.**

Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche .

- 12. Pâtes Levées.** Le programme Pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.
- 13. Gâteaux.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.
- 14. Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.
- 15. Pâte fraîche.** Le programme 15 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

## Sélection du poids du pain


Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g.

Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. Les programmes 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du poids. Pour les programmes 1 et 2, vous pouvez sélectionner deux poids :



- 400 g pour une fournée (4 baguettes), le témoin visuel s'allume en face du poids de 500 g
- 800 g pour deux fournées (8 baguettes), le témoin visuel s'allume en face du poids de 1000 g.

Appuyez sur la touche  pour régler le poids choisi - 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

## Sélection du dorage

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 12, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du dorage. Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé. Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

## Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le décompte du temps commence. Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, appuyez 3 secondes sur la touche .

## LES CYCLES

**Un tableau (pages 40-41) vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.**

### Pétrissage

**Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.**

Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc... Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 40-41) et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir

plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson. Ex : "extra" = 2:51 et "temps total" = 3:13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22 mn.

### Repos

**Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.**

### Levée

**Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.**

### Cuisson

**Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.**

## **Maintien au chaud**





**Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.**




Pour les programmes 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, vous pouvez laisser la préparation dans


l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud et les 2 points du minuteur clignotent. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

## **PROGRAMME DIFFERE**

**Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Les programmes 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15 n'ont pas le programme différé.**

Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches  et , affichez le temps trouvé ( vers le haut et  vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches  et . Appuyez sur la touche . Un signal sonore est émis. Les 2 points du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche  jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

## **Conseils pratiques**

**En cas de coupure de courant :** si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée.

Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

**Si vous enchaînez deux programmes,** attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.

**Pour démouler votre pain :** il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans le pain lors du démoulage.

Dans ce cas, utilisez l'accessoire "crochet" de la façon suivante :

- > une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant,
- > insérez le crochet dans l'axe du mélangeur
  - M,
- > tirez délicatement pour retirer le mélangeur
  - M,
- > redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.





## ● 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, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. 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, ajouter un peu de farine; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

**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. 6)**.

**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, 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.

## 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 le mélangeur à l'eau chaude savonneuse. Si le mélangeur 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.



## ● PRÉPARATION ET RÉALISATION DES BAGUETTES

Pour cette réalisation, vous avez besoin de l'ensemble des accessoires dédiés à cette fonction : 1 support cuisson à baguettes (8), 2 plaques anti-adhésives pour cuisson baguette (8), 1 grigne (9) et 1 pinceau (9).

### 1. Pétrissage et levée de la pâte

- Branchez la machine à pain.
- Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut - H.
- Sélectionnez le niveau de dorage.
- Il est déconseillé de ne cuire que 2 baguettes car le résultat serait trop cuit.
- Si vous optez pour la cuisson de 8 baguettes (2 fournées de 4 baguettes) : il est conseillé de façonner vos 8 baguettes et d'en réserver 4 au frigo pour la seconde cuisson.
- Appuyez sur la touche . Le témoin de fonctionnement s'allume et les 2 points de la minuterie clignotent. Le cycle pétrissage de la pâte débute, suivi de la levée de la pâte - I.

#### Remarques :

- Pendant l'étape de pétrissage, il est normal que certains endroits ne soient pas bien mélangés.
- Lorsque la préparation est terminée la machine à pain se met en veille. Plusieurs signaux sonores vous signalent que le pétrissage et la levée de la pâte sont terminés et le témoin de fonctionnement clignote.

**La pâte doit être utilisée dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu. Dans ce cas, nous vous recommandons d'utiliser le programme 3 pour la cuisson des baguettes seules.**

### 2. Réalisation et cuisson des baguettes

Pour vous aider dans la réalisation des étapes, reportez-vous au livre de recettes fourni.

Nous vous montrons les gestes du boulanger, mais après quelques essais vous aurez votre propre façon de façonner. Quelle que soit la manière, le résultat est garanti.

- Retirez la cuve de la machine - B.
- Farinez légèrement votre plan de travail.
- Sortez la pâte de la cuve et déposez-la sur votre plan de travail.
- Avec la pâte, formez une boule et à l'aide d'un couteau divisez-la en 4 pâtons.
- Vous obtenez 4 pâtons de poids égaux, qu'il vous reste à façonner en baguettes.

**Pour des baguettes plus aérées, laissez reposer les pâtons 10 minutes avant le façonnage.**

La longueur obtenue pour la baguette doit correspondre à la taille de la plaque anti-adhésive (environ 15 cm).

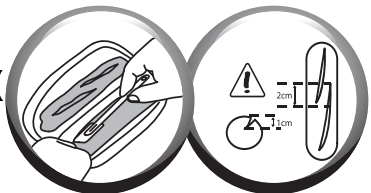
Vous pouvez varier les saveurs en agrémentant vos pains. Pour cela, il vous suffit d'humidifier puis de roulez les pâtons dans des graines de sésame ou de pavot.

- Après la réalisation des baguettes, disposez celles-ci sur les plaques anti-adhésives.



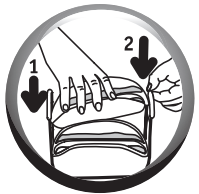
### La soudure des baguettes doit se trouver en-dessous.

- Pour un résultat optimal, incisez le dessus des baguettes en diagonal à l'aide d'un couteau denté ou de la grigne fournie pour obtenir une ouverture de 1 cm.



### Vous pouvez varier les présentations de vos baguettes et réaliser des incisions à l'aide d'un ciseau sur toute la longueur de la baguette.

- A l'aide du pinceau de cuisine fourni, humidifiez généreusement le dessus des baguettes, en évitant l'accumulation d'eau sur les plaques anti-adhésives.
- Placez vos 2 plaques anti-adhésives contenant les baguettes sur le support baguettes fourni.



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

### • A la fin du cycle de cuisson, 2 solutions s'offrent à vous :

#### lors d'une fournée de 4 baguettes

- Débrancher la machine à pain. Retirez le support baguettes.

Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.

- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.

#### lors d'une fournée de 8 baguettes (2x4)

- Retirez le support baguettes. Utilisez toujours des gants isolants car le support est très chaud.

- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.

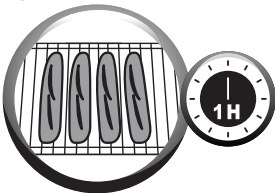
- Prendre les 4 autres baguettes du réfrigérateur (que vous aurez préalablement incisées et humidifiées).

- Les positionner sur les plaques (sans se brûler).

- Remettre le support dans la machine et appuyer de nouveau sur **START STOP**.

- A la fin de la cuisson, vous pouvez débrancher la machine.

- Retirez les baguettes des plaques anti-adhésives et laissez-les refroidir sur une grille.



## LES RECETTES

Pour chacune des recettes, respecter l'ordre des ingrédients indiqué. Suivant la recette choisie et le programme correspondant, vous pouvez vous reporter au tableau récapitulatif des temps de préparation (pages 40-41) et suivre la décomposition des différents cycles.  
c à c = cuillère à café - c à s = cuillère à soupe

### PROG. 1 - BAGUETTE

Pour réaliser 4 ou 8 baguettes de 100 g environ

	400 g	800 g
1. Eau	150 ml	300 ml
2. Sel	¾ c à c	1½ c à c
3. Farine T55	245 g	490 g
4. Levure	1 c à c	2 c à c

### PROG. 2 - BAGUETTE SUCRÉE

Pour réaliser 4 ou 8 baguettes de 100 g environ

	400 g	800 g
1. Lait froid	140 ml	280 ml
2. Sel	¾ c à c	1½ c à c
3. Sucre	2 c à s	4 c à s
4. Farine T55	210 g	420 g
5. Levure	1 c à c	2 c à c

Au bip sonore, ajouter

6. Beurre	25 g	50 g
-----------	------	------

### PROG. 4 - PAIN BASIQUE

<b>PAIN BASIQUE</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
1. Eau	190 ml	250 ml	330 ml
2. Huile de tournesol	1 c à s	1½ c à s	2 c à s
3. Sel	1 c à c	1 c à c	1½ c à c
4. Sucre	2 c à c	3 c à c	1 c à s
5. Lait en poudre	1 c à s	1½ c à s	2 c à s
6. Farine T55	345 g	455 g	605 g
7. Levure	1 c à c	1 c à c	1½ c à c

### PROG. 5 - PAIN FRANÇAIS

<b>PAIN FRANÇAIS</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
1. Eau	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sel	1 c à c	1½ c à c	2 c à c
3. Farine T55	350 g	465 g	620 g
4. Levure	1 c à c	1 c à c	1½ c à c

### PROG. 6 - PAIN COMPLET

<b>PAIN COMPLET</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
1. Eau	205 ml	270 ml	355 ml
2. Huile de tournesol	1½ c à s	2 c à s	3 c à s
3. Sel	1 c à c	1½ c à c	2 c à c
4. Sucre	1½ c à c	2 c à c	3 c à c
5. Farine T55	130 g	180 g	240 g
6. Farine complète T150	200 g	270 g	360 g
7. Levure	1 c à c	1 c à c	1½ c à c

### PROG. 7 - PAIN SUCRÉ

<b>BRIOCHE</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
1. Œufs battus*	2	2	3
2. Beurre ramolli	115 g	145 g	195 g
3. Sel	1 c à c	1 c à c	1½ c à c
4. Sucre	2½ c à s	3 c à s	4 c à s
5. Lait	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farine T55	280 g	365 g	485 g
7. Levure	1½ c à c	2 c à c	3 c à c

Optionnel : 1 c à c d'eau de fleur d'oranger.

### PROG. 8 - PAIN RAPIDE

<b>PAIN RAPIDE</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1000 g</b>
1. Eau tiède (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Huile de tournesol	3 c à c	1 c à s	1½ c à s
3. Sel	½ c à c	1 c à c	1½ c à c
4. Sucre	2 c à c	3 c à c	1 c à s
5. Lait en poudre	1½ c à s	2 c à s	2½ c à s
6. Farine T55	325 g	445 g	565 g
7. Levure	1½ c à c	2½ c à c	3 c à c

### PROG. 9 - PAIN SANS GLUTEN

1000 g  
L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée.  
Dosez pour 1000 g de pâte.

\* 1 œuf moyen = 50 g

**PROG. 10 - PAIN SANS SEL**

PAIN SANS SEL	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farine T55	350 g	480 g	620 g
3. Levure boulangère sèche	1/2 c à c	1 c à c	1 c à c
<b>Au bip sonore, ajouter</b>			
4. Graines de sésame	50 g	75 g	100 g

**PROG. 13 - GÂTEAUX**

GÂTEAU AU CITRON	1000 g
1. Œufs battus*	4
2. Sucre	260 g
3. Sel	1 pincée
4. Beurre fondu, mais refroidi	90 g
5. Zeste de citron	d'1/2 citron
6. Jus de citron	d'1/2 citron
7. Farine fluide T55	430 g
8. Levure chimique	31/2 c à c

Battre au fouet les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 mn, jusqu'à blanchiment. Verser dans la cuve de la machine. Ajouter le beurre fondu mais refroidi. Ajouter le jus + le zeste du citron. Ajouter la farine et la levure préalablement mélangées. Veiller à mettre la farine en tas, bien au centre de la cuve.

**PROG. 15 - PÂTE FRAÎCHE**

PÂTE FRAÎCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	45 ml	50 ml	70 ml
2. Œufs battus*	3	4	51/2
3. Sel	1 pincée	1/2 c à c	1 c à c
5. Farine T55	375 g	500 g	670 g

**PROG. 12 - PÂTES LEVÉES**

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	160 ml	240 ml	320 ml
2. Huile d'olive	1 c à s	11/2 c à s	2 c à s
3. Sel	1/2 c à c	1 c à c	11/2 c à c
5. Farine T55	320 g	480 g	640 g
7. Levure	1/2 c à c	1 c à c	11/2 c à c

**PROG. 14 - CONFITURE****COMPOTES ET CONFITURES**








Coupez ou hachez grossièrement vos fruits selon vos goûts avant de les mettre dans votre machine à pain.

<b>1. Fraises, pêches, rhubarbe ou abricot</b>	580 g
2. Sucre	360 g
3. Jus de citron	d'1 citron
4. Pectine	30 g
<b>1. Oranges ou pamplemousse</b>	500 g
2. Sucre	400 g
3. Pectine	50 g

\* 1 œuf moyen = 50 g

## GUIDE DE DEPANNAGE POUR AMELIORER VOS RECETTES

### 1. Pour les pains

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.			●	●		





### 2. Pour les baguettes

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
Le pâton n'est pas de section constante.	La forme du rectangle au début n'est pas régulière ou pas d'épaisseur constante.	Aplissez au rouleau à pâtisserie si nécessaire.
La pâte est dure à mettre en forme.	Il manque un peu d'eau dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	La pâte a été trop travaillée.	Reformez une boule, laissez reposer 10 min. avant de recommencer depuis le début. Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 min. de repos au milieu.
La pâte est collante ; il est difficile de former les baguettes.	Vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Se fariner légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible et continuez la réalisation des baguettes.
	L'eau a été incorporée trop chaude dans la recette.	

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
La pâte se déchire ou devient granuleuse en surface.	La pâte a été trop travaillée.	Reformez une boule, laissez reposer 10 min. avant de recommencer depuis le début. Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 min. de repos au milieu.
Les incisions sur le pâton ne sont pas franches.	La pâte est collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Recommencez l'étape de façonnage des baguettes en vous farinant légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible.
	La lame n'est pas assez affûtée.	Utilisez la lame fournie ou, par défaut, un couteau micro denté très coupant.
	Vos incisions sont trop hésitantes.	Incisez d'un mouvement vif, sans hésitation.
Les incisions ont tendance à se refermer ou ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.	La pâte était trop collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	La surface du pâton n'a pas été assez tendue lors de la mise en forme.	Recommencez en tirant davantage la pâte au moment de l'enrouler autour du pouce.
La pâte se déchire sur les côtés à la cuisson.	La profondeur de l'incision sur le pâton est insuffisante.	Reportez-vous page 20 pour la forme idéale des incisions.
Les baguettes cuites collent au support.	Vous avez trop humidifié les pâtons.	Evacuez l'excédent d'eau mis au pinceau.
	Les plaques du support baguettes accrochent trop.	Huilez légèrement les plaques du support avant de déposer les pâtons.
Les baguettes ne sont pas assez dorées.	Vous avez oublié de badigeonner vos pâtons à l'eau avant de les enfourner.	Soyez vigilant lors de votre prochaine réalisation.
	Vous avez trop fariné les baguettes lors du façonnage.	Bien badigeonner d'eau au pinceau avant d'enfourner.
	La température ambiante est élevée (+ de 30°C).	Utilisez de l'eau plus froide (entre 10 et 15°C) et/ou un peu moins de levure.
Les baguettes ne sont pas assez gonflées.	Vous avez oublié la levure dans la recette.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.
	Votre levure était peut-être périmée.	
	Votre recette manquait d'eau.	
	Les baguettes ont été trop écrasées et serrées lors du façonnage.	



## GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laisser tremper avant de le retirer.</li> </ul>
Après appui sur  rien ne se passe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E01 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles.</li> <li>• E00 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop froide. Attendre que la machine revienne à température ambiante.</li> <li>• HHH ou EEE s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: panne, la machine doit être réparée par un service agréé.</li> <li>• Un départ différé a été programmé.</li> </ul>
Après appui sur  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 mélangeur ou mélangeur mal mis en place. Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur . Recommencez la recette depuis le début.</li> </ul>
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  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 mélangeur.</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. Respecter les proportions des recettes.</li> </ul>

## GARANTIE

- Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.

## ENVIRONNEMENT

- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le cordon avant de jeter l'appareil.

Retrouvez un film détaillé sur le façonnage des baguettes en téléchargeant votre notice filmée sur les sites internet suivants :

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

## DESCRIZIONE

- |  |   |
|--|---|
| <p>1 - coperchio con oblò<br/>         2 - pannello comandi<br/>           a - display<br/>           b - interruttore on/off<br/>           c - selezione del peso<br/>           d - tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 11<br/>           e - selezione della doratura<br/>           f - scelta dei programmi<br/>           g - spia di funzionamento</p> | <p>3 - cestello per il pane<br/>         4 - miscelatore<br/>         5 - dosatore graduato<br/>         6 - cucchiaino da caffè/<br/>           cucchiaino da minestra<br/>         7 - accessorio "a gancio"<br/>           per estrarre il miscelatore<br/>         8 - supporto cottura baguette<br/>           + 2 stampi antiaderenti<br/>           per baguette<br/>         9 - lama per incidere + pennello</p> |
|--|---|

## IT CONSIGLI PRATICI

### Preparazione

- 1 Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e utilizzare le proprie ricette: con questo apparecchio non si fa pane come quello fatto a mano!
- 2 **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 cucchiaini da minestra.** Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.
- 3 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.
- 4 Utilizzate gli ingredienti prima della data di scadenza e conservateli in un luogo fresco e asciutto.
- 5 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 in contatto diretto con il sale.**

### Ordine generale da rispettare:

- > Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
- > Sale
- > Zuccheri
- > Farina prima metà dose
- > Latte in polvere

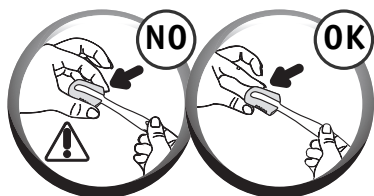
- > Ingredienti specifici solidi
- > Farina seconda metà dose
- > Lievito

### Utilizzo

- **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 scoli 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 cucchiaino 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 saggianolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio - **A**.
- Pulite tutti gli elementi e l'apparecchio con un panno umido.



**Avvertenza: attenzione alla lama per incidere la baguette, è estremamente affilata. Maneggiarla con cura.**

## AVVIO RAPIDO

- Svolgere completamente il cavo. Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.
- Rimuovete il pane sollevando l'impugnatura e girando il pane leggermente in senso antiorario. Adattate in seguito il miscelatore - **B-C**.
- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione - **D-E**.
- Introducete il cestello per pane. Tenendo l'impugnatura, inserite il pane nell'apparecchio che si adatti oltre l'albero motore (dovrete inclinare leggermente su un lato). Girate delicatamente in senso orario e bloccate - **F-G**.
- Chiudere il coperchio. Collegare la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1, ovvero 800 g, doratura media. Per impostare il programma 4, premere 3 volte il tasto **MENU** - **H**.
- Premete il tasto **START/STOP**. I 2 led del timer lampeggiano. La spia di avvio si accende - **I-J**.
- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Estraiete il cestello. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi. Sfornate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora - **K**.

**Per un primo approccio con la macchina del pane vi suggeriamo di provare la ricetta del PANE CLASSICO.**

PANE CLASSICO BIANCO (programma 4)	INGREDIENTI - c = cucchiaino da caffè - C = cucchiaino da minestra	
DORATURA = MEDIA	1. ACQUA = 330 ml	5. ZUCCHERO = 2 C
PESO = 1000 g	2. OLIO = 2 C	6. FARINA = 605 g
TEMPO = 3:09	3. SALE = 1½ c	7. LIEVITO = 1½ c
	4. ZUCCHERO = 1 C	


## FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.

### Selezione di un programma


La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.

**MENU** Il tasto menu permette di scegliere svariati programmi diversi. Il tempo corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display. Ogni volta che premete il tasto **MENU** il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 15:

- 1. Baguette.** Il programma Baguette permette di realizzare baguette fatte in casa. Il programma prevede 3 fasi:  
1ª fase > lavorazione e lievitazione dell'impasto  
2ª fase > forma (al bip sonoro, la spia luminosa si accende in corrispondenza del simbolo baguette )  
3ª fase > cottura. Il ciclo di cottura ha inizio dopo la preparazione delle baguette (per avere informazioni sulla preparazione delle baguette, fate riferimento al libro di ricette incluso).
- 2. Baguette Dolce.** Per i preparati dolci: cornetti, panini al latte, brioche, ecc. Questo programma prevede le stesse funzioni del programma 1 Baguette.
- 3. Cottura Baguette.** Il programma 3 permette di cuocere un impasto preparato in precedenza. La macchina non deve essere lasciata priva di sorveglianza quando è in funzione il programma 3. Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnere manualmente il programma tenendo premuto il tasto **MENU**. Per questo programma non è prevista la doratura media. Si raccomanda di impostare la doratura chiara per i preparati dolci e la doratura scura per i preparati salati.
- 4. Pane classico bianco.** Il programma Pane classico bianco consente di preparare la maggior parte delle ricette di pane che utilizzano la farina di frumento.
- 5. Pane francese.** Il programma Pane Francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese piuttosto alveolato.

- 6. Pane integrale.** Il programma Pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
- 7. Pane dolce.** Il programma Pane dolce 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 750 g. Si consiglia la doratura CHIARA per la prima brioche fatta in casa.
- 8. Pane Classico Rapido.** Il programma Pane Classico Rapido è specifico per la ricetta del PANE CLASSICO RAPIDO. Per questo programma, la regolazione del peso e della doratura non è disponibile. La temperatura massima dell'acqua per questa ricetta è di 35°C.
- 9. Pane senza glutine.** È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (afette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni specifiche riportate sulla confezione. 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. Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.
- 10. Pane senza sale.** il pane è uno degli alimenti che fornisce il maggior apporto quotidiano di sale. Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
- 11. Solo Cottura.** Il programma Solo Cottura consente di cuocere da 10 a 70 min, regolabili a intervalli di 10 minuti. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
  - a) in associazione al programma per la Impasto pane,
  - 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.

**Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 11.** Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto .

- 12. Pasta Lievitata.** Il programma Impasto Pane non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata ad esempio la pasta per pizza).
- 13. Dolce.** Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.
- 14. Marmellata.** Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.
- 15. Pasta fresca.** Il programma 14 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: le tagliatelle).

## Selezione del peso del pane

Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1000 g. Il peso è dato a titolo indicativo.

## I CICLI

**La spia luminosa si accende in corrispondenza della fase del ciclo raggiunta dalla macchina del pane. Una tabella (pagine 40-41) vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.**

### Impasto


**Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.**

Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc... Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire. Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagine 40-41) e la colonna "extra". Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip so-


Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. I programmi 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 non sono provvisti di regolazione del peso. Per i programmi 1 e 2 è possibile scegliere tra due pesi diversi:

- 400 g per una sola infornata (4 baguette), la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 500 g;



- 800 g per due infornate (8 baguette), la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 1.000 g;

Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (500 g, 750 g o 1000 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

## Selezione della doratura

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 12, 14, 15 non sono provvisti di regolazione della doratura. Tre scelte possibili: CHIARO / MEDIO / SCURO. Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  finché l'indicatore si illumina in corrispondenza della regolazione scelta.

## Avvio / Spegnimento

Premete il tasto  per accendere l'apparecchio. Il conto alla rovescia inizia. Per interrompere il programma o annullare l'avvio programmato, premete il tasto  per 5 secondi.

noro. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura. Es.: "extra" = 2:51 e "tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

### Riposo

**Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.**

### Lievitazione

**Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.**

### Cottura

**Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.**

## **Mantenimento al caldo**





**Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura.**

Per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A




fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende. Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo e i 2 led del timer lampeggiano. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di piu' bip.


## **FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO**

**Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita. L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.**

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 + bip corto. Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Es.: 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. I 2 led 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.

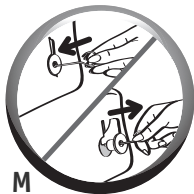
## **Consigli pratici**

**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 volete avviare due programmi uno di seguito all'altro,** aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva.

**Per sfornare il pane:** 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 - **M** ;
- > tirate delicatamente per estrarre il miscelatore - **M** ;
- > riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.



## ● GLI INGREDIENTI

**I grassi e l'olio:** i grassi rendono il pane più morbido e più saporito. Inoltre si manterrà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se utilizzate il burro, tagliatelo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato o fatelo ammorbidire. Non aggiungete burro caldo. Non mettete i grassi a contatto diretto con il lievito, perché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.

**Uova:** le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo di circa 50 g, se le uova sono più grandi, aggiungete un po' di farina, se le uova sono più piccole, utilizzate meno farina.

**Latte:** potete utilizzare del latte fresco (freddo, salvo diverse indicazioni nella ricetta) o del latte in polvere. Il latte ha anche un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari e quindi un aspetto gradevole della mollica.

**Acqua :** l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della mollica. L'acqua può essere sostituita, in parte o totalmente, da latte o altro liquido. **Temperatura: vedi primo paragrafo nella sezione Utilizzo (p. 22).**

**Farina :** il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio. L'aggiunta di avena, crusca, germe di grano, segale o semi interi all'impasto renderanno il pane più pesante e lo faranno lievitare meno.

**Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo 00, salvo diverse indicazioni nella ricetta. Qualora utilizzate miscele di farina speciali per pane o briocche o pane al latte, non superate in alcun caso 750 gr. di pasta in totale. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati.**

La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente.

**Zucchero:** preferite lo zucchero bianco, di canna o il miele. Non utilizzate lo zucchero a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

**Sale:** insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda, compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.

**Lievito :** il lievito di birra è disponibile in diverse forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è venduto presso i supermercati (reparti di panetteria o fresco), ma è anche possibile acquistarlo presso il panettiere. Sotto forma fresca o secca istantanea, il lievito deve essere direttamente incorporato nel recipiente della macchina con gli altri ingredienti. Ricordatevi comunque di sbriciolare bene il lievito fresco per facilitarne l'emulsione. Solo il lievito secco attivo (sotto forma di piccole sfere) deve essere mescolato con un po' d'acqua tiepida prima di essere utilizzato. La temperatura dell'acqua deve essere di circa 35°C, altrimenti il lievito sarà meno efficace oppure, qualora la temperatura sia eccessiva, perderà le sue proprietà attive. Rispettate le dosi raccomandate e moltiplicate le quantità se utilizzate lievito fresco (vedi la tabella delle equivalenze di seguito).

*Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco :*

*lievito secco (in c)*

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

*lievito fresco (in g)*

9 13 18 22 25 31 36 40 45

**Gli additivi (frutta secca, olive, ecc...)** : potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a:

- > rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati,
- > introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio),

- > congelare le pepite di cioccolato affinché non si sciolgano durante la lavorazione,
- > sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi o molto grassi (olive e lardo, ad esempio), asciugarli con carta assorbente e infarinarli leggermente per incorporarli meglio e rendere l'impasto più omogeneo,
- > non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto, rispetta le quantità indicate nelle ricette.
- > non versare gli ingredienti fuori dal recipiente.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio.
- Pulire tutti i componenti, l'apparecchio e l'interno del cestello con una spugna umida. Asciugate con cura -L.
- Lavate il cestello e il miscelatore con acqua calda e sapone per i piatti. Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario, pulite il coperchio con una spugnetta e acqua calda.
- **Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie.**
- Non utilizzate prodotti di pulizia, spugne abrasive o alcool. Utilizzate un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio o il coperchio in alcun liquido.






## ● PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE

Per questa preparazione saranno necessari tutti gli accessori previsti per questa funzione: 1 supporto cottura baguette (8), 2 stampi antiaderenti per la cottura (8), 1 lama per incidere la baguette (9) e 1 pennello (9).

### 1. Lavorazione e lievitazione dell'impasto

- Collegate la macchina del pane alla presa elettrica.
- Dopo il bip sonoro, compare il programma - H.
- Selezionare il livello di doratura.
- Si sconsiglia di cuocere solo 2 baguette per evitare che si cuociano troppo.
- Se decidete di cuocere 8 baguette (2 infornate da 4 baguette): si consiglia di dare la forma alle 8 baguette, di infornare le prime 4 e di conservare le altre 4 in frigorifero per la seconda cottura.
- Premete il tasto . La spia di avvio si accende e i 2 led del timer lampeggiano. Inizia il ciclo di lavorazione dell'impasto, seguito dalla lievitazione - I.

#### Note :

- Durante la fase di lavorazione, è normale che l'impasto non risulti amalgamato in modo omogeneo.
- Quando la preparazione è ultimata la macchina del pane entra in stand-by. Per segnalare che la lavorazione e la lievitazione dell'impasto sono terminate vengono emessi più bip sonori e la spia di avvio lampeggia.

**L'impasto deve essere utilizzato entro un'ora dall'emissione dei bip sonori. Trascorso questo tempo, la macchina si riavvia e il programma Baguette viene cancellato. In questo caso, vi consigliamo di utilizzare il programma 3 per la cottura delle sole baguette.**

### 2. Realizzazione e cottura delle baguette

Il libro di ricette incluso vi aiuterà nello svolgimento delle fasi.

All'interno del manuale vengono mostrati i gesti del panettiere, ma, col tempo, troverete il vostro modo personale di dare la forma al pane. Indipendentemente dal modo, il risultato è garantito.

- Estraete il cestello dalla macchina - B.
- Infarinare leggermente il piano di lavoro.
- Estraete l'impasto dal cestello e posizionatelo sul piano di lavoro.
- Date all'impasto la forma di una palla e, utilizzando un coltello, dividetelo in 4.
- In questo modo avete ottenuto 4 porzioni di uguale peso a cui dare la forma di baguette.

**Per avere baguette più ariose, lasciar riposare le porzioni 10 minuti prima di dar loro la forma.**

La lunghezza di ogni baguette deve corrispondere alla misura dello stampo antiaderente (circa 15 cm).

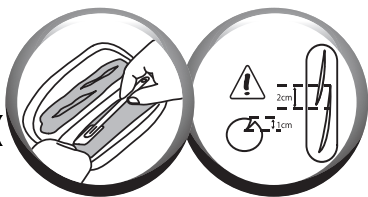
È possibile aromatizzare il vostro pane: dopo aver inumidito le porzioni passatele nei semi di sesamo o di papavero.

- Dopo la realizzazione delle baguette, disporle negli stampi antiaderenti.



### La saldatura dei lembi di pasta deve trovarsi rivolta verso il basso.

- Per un risultato ottimale, incidete la parte superiore delle baguette in diagonale utilizzando un coltello con lama dentellata o l'apposita lama inclusa per ottenere un taglio di 1 cm.



### Potrete variare la presentazione delle vostre baguette realizzando incisioni fatte con le forbici per tutta la lunghezza della baguette.

- Utilizzando il pennello da cucina incluso, inumidite abbondantemente la parte superiore delle baguette, evitando di far accumulare l'acqua sugli stampi antiaderenti.
- Posizionare i 2 stampi antiaderenti con le baguette sul supporto cottura baguette in dotazione.



- Inserire il supporto cottura baguette nella macchina del pane al posto del cestello.
- Premete nuovamente il tasto **START** per riavviare il programma e iniziare la cottura delle baguette.

### • Alla fine del ciclo di cottura:

#### nel caso di una infornata da 4 baguette

- Scollegate la macchina del pane. Estraete il supporto cottura baguette. Utilizzate sempre guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.

- Estraete le baguette dagli stampi antiaderenti e lasciatele raffreddare su una griglia.

#### nel caso di una infornata da 8 baguette (2 x 4)

- Estraete il supporto cottura baguette. Utilizzate sempre guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.

- Estraete le baguette dagli stampi antiaderenti e lasciatele raffreddare su una griglia.

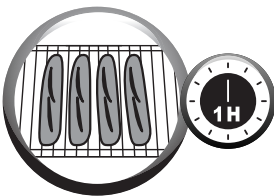
- Prendete le altre 4 baguette (che avrete precedentemente inciso e inumidito) dal frigorifero.

- Posizionatele negli stampi (prestando attenzione a non bruciarvi).

- Riposizionate il supporto nella macchina e premete nuovamente il tasto **START**.

- A fine cottura, potete scollegare la macchina.

- Estraete le baguette dagli stampi antiaderenti e lasciatele raffreddare su una griglia.



## LE RICETTE

Per ogni ricetta, rispettate l'ordine degli ingredienti indicati. A seconda della ricetta scelta e del programma selezionato, potete consultare la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagine 40-41) e seguire le tappe dei diversi cicli.

c > cucchiaino da caffè - C > cucchiaino da minestra

### PROG. 1 - BAGUETTE

Per realizzare 4 o 8 baguette da 100 g circa

	400 g	800 g
1. Acqua	150 ml	300 ml
2. Sale	¾ c	1½ c
3. Farina 00	245 g	490 g
4. Lievito	1 c	2 c

### PROG. 2 - BAGUETTE DOLCE

Per realizzare 4 o 8 baguette da 100 g circa

	400 g	800 g
1. Latte fresco	140 ml	280 ml
2. Sale	¾ c	1½ c
3. Zucchero	2 C	4 C
4. Farina 00	210 g	420 g
5. Lievito	1 c	2 c

Aggiungere al segnale sonoro

6. Burro	25 g	50 g
----------	------	------

### PROG. 4 - PANE CLASSICO BIANCO

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olio	1 C	1½ C	2 C
3. Sale	1 c	1 c	1½ c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1 C	1½ C	2 C
6. Farina 00	345 g	455 g	605 g
7. Lievito	1 c	1 c	1½ c

### PROG. 5 - PANE FRANCESE

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sale	1 c	1½ c	2 c
3. Farina 00	350 g	465 g	620 g
4. Lievito	1 c	1 c	1½ c

### PROG. 6 - PANE INTEGRALE

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olio	1½ C	2 C	3 C
3. Sale	1 c	1½ c	2 c
4. Zucchero	1½ c	2 c	3 c
5. Farina 00	130 g	180 g	240 g
6. Farina integrale T150	200 g	270 g	360 g
7. Lievito	1 c	1 c	1½ c

### PROG. 7 - PANE DOLCE

	500 g	750 g	1000 g
<b>BRIOCHE</b>	500 g	750 g	1000 g
1. Uova sbattute*	2	2	3
2. Burro ammorbidito	115 g	145 g	195 g
3. Sale	1 c	1 c	1½ c
4. Zucchero	2½ C	3 C	4 C
5. Latte	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farina 00	280 g	365 g	485 g
7. Lievito	1½ c	2 c	3 c

Facoltativo : 1 c d'acqua di fiore d'arancio.

### PROG. 8 - PANE CLASSICO RAPIDO

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua (calda, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olio	3 c	1 C	1½ C
3. Sale	1/2 c	1 c	1½ c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1½ C	2 C	2½ C
6. Farina 00	325 g	445 g	565 g
7. Lievito	1½ c	2½ c	3 c

### PROG. 9 - PANE SENZA GLUTINE

1000 g  
Utilizzare mix di farine senza glutine.  
Non superare 1000 g di impasto.

\* 1 uovo medio = 50 g

**PROG. 10 - PANE SENZA SALE**

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farina 00	350 g	480 g	620 g
3. Lievito secco	1/2 c	1 c	1 c
<b>Aggiungere al segnale sonoro</b>			
4. Semi di sesamo	50 g	75 g	100 g

**PROG. 13 - TORTE**

<b>TORTE AL LIMONE</b>	1000 g
1. Uova sbattute*	4
2. Zucchero	260 g
3. Sale	1 pizzico
4. Burro, fuso ma raffreddato	90 g
5. Scorza di limone	d'1/2 limone
6. Succo di limone	d'1/2 limone
7. Farina 00	430 g
8. Lievito chimico	31/2 c

Sbattete con la frusta le uova, lo zucchero e il sale per 5 minuti, fino a formare una crema omogenea. Versate il preparato nel recipiente dell'apparecchio. Aggiungete il burro fuso fatto precedentemente freddare. Aggiungete il succo e la scorza del limone. Aggiungete la farina e il lievito in polvere precedentemente mescolati. Versate la farina ben al centro del recipiente.

**PROG. 15 - PASTA FRESCA**

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Uova sbattute*	3	5	51/2
3. Sale	1 pizzico	1/2 c	1 c
5. Farina 00	375 g	500 g	670 g

**PROG. 12 - PASTA LIEVITATA**

<b>PIZZA</b>	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olio di oliva	1 C	1 1/2 C	2 C
3. Sale	1/2 c	1 c	1 1/2 c
5. Farina 00	320 g	480 g	640 g
7. Lievito	1/2 c	1 c	1 1/2 c

**PROG. 14 - MARMELATTA**

**COMPOSTE E MARMELLATE**  
Tagliate o tritate la frutta secondo il vostro gusto prima di versarla nella macchina del pane.

1. fragole, pesche, rabarbaro o albicocche	580 g
2. Zucchero	360 g
3. Succo di limone	di 1 limone
4. Pectina	30 g
1. Arancia o uva	500 g
2. Zucchero	400 g
3. Pectina	50 g

\* 1 uovo medio = 50 g

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

### 1. Per i tipi di pane





Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	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
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.			●	●		

### 2. Per le baguette

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La porzione non ha una sezione uniforme.	La forma del rettangolo iniziale non era regolare o di spessore uniforme.	Se necessario appianate con il matterello.
L'impasto è troppo duro per dargli forma.	Manca un po' d'acqua nell'impasto.	Se la ricetta non riesce, ricominciate dall'inizio.
	L'impasto è stato lavorato troppo.	Formate nuovamente una palla, lasciatela riposare per 10 minuti prima di ricominciare dall'inizio. Date nuovamente la forma, procedete in 2 fasi con un intervallo di 5 minuti di riposo tra l'una e l'altra.
L'impasto è appiccicoso; è difficile dare forma alle baguette.	Avete versato troppa acqua nell'impasto.	Infarinatevi leggermente le mani, ma evitate, se possibile, di infarinare il piano di lavoro e l'impasto e continuate la realizzazione delle baguette.
	L'acqua utilizzata era troppo calda.	

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
L'impasto si strappa o diventa granuloso in superficie.	L'impasto è stato lavorato troppo.	Formate nuovamente una palla, lasciatela riposare per 10 minuti prima di ricominciare dall'inizio. Date nuovamente la forma, procedete in 2 fasi con un intervallo di 5 minuti di riposo tra l'una e l'altra.
Le incisioni effettuate non sono ben definite.	L'impasto è appiccicoso: avete versato troppa acqua nell'impasto.	Date nuovamente la forma alle baguette infarinandovi leggermente le mani, evitando di infarinare, se possibile, il piano di lavoro e l'impasto.
	La lama non è sufficientemente affilata.	Utilizzate la lama in dotazione o, in mancanza di questa, un coltello con microdentatura molto tagliente.
	Le vostre incisioni sono troppo leggere.	Incidente con un movimento secco, senza esitazioni.
Le incisioni tendono a richiudersi o a non aprirsi durante la cottura.	L'impasto è troppo appiccicoso: avete versato troppa acqua nell'impasto.	Se la ricetta non riesce, ricominciate dall'inizio.
	La superficie delle porzioni non era abbastanza tesa mentre davate la forma.	Tirate maggiormente l'impasto nel momento in cui lo arrotolate intorno al pollice.
L'impasto si strappa sui lati durante la cottura.	La profondità delle incisioni non è sufficiente.	Fate riferimento alla pagina 34 per la giusta forma delle incisioni.
Le baguette cotte rimangono incollate al supporto.	Avete inumidito troppo le porzioni.	Togliete l'acqua in eccedenza, aggiunta spennellando con il pennello.
	Le baguette si attaccano troppo agli stampi del supporto cottura baguette.	Oliate leggermente gli stampi del supporto prima di posizionarvi le porzioni.
Le baguette non sono abbastanza dorate.	Avete dimenticato di spennellare le porzioni con acqua prima di infornarle.	Prestate attenzione durante la prossima realizzazione.
	Avete infarinato troppo le baguette al momento di dar loro la forma.	Spennellate con acqua utilizzando il pennello prima di infornare.
	La temperatura esterna è particolarmente alta (+ di 30 °C).	Utilizzate acqua più fredda (fra i 10 e i 15 °C) e/o meno lievito.
Le baguette non si sono gonfiate abbastanza.	Avete dimenticato di mettere il lievito.	Se la ricetta non riesce, ricominciate dall'inizio.
	Forse il lievito era scaduto.	
	C'era poca acqua nella ricetta.	
	Le baguette sono state troppo schiacciate e tirate mentre davate loro la forma.	

## GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

PROBLEMI	CAUSE - SOLUZIONE
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.</li> </ul>
Dopo aver premuto su  non succede niente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E01 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli.</li> <li>• E00 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo fredda. Aspettate che raggiunga la temperatura ambiente.</li> <li>• HHH o EEE compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: malfunzionamento. L'apparecchio deve essere riparato da personale autorizzato.</li> <li>• È stato impostato un avvio programmato.</li> </ul>
Dopo aver premuto su  il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il cestello non è completamente inserito.</li> <li>• Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato.</li> </ul> <p>Nei due casi sopracitati, spegnere l'apparecchio manualmente premendo a lungo sul tasto . Iniziare di nuovo la ricetta.</p>
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vi siete dimenticati di premere  dopo la programmazione.</li> <li>• Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua.</li> <li>• Assenza del miscelatore.</li> </ul>
Odore di bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: scollegare, lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente.</li> <li>• La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.</li> </ul>

## GARANZIA

- Questo apparecchio è riservato al solo uso domestico all'interno della vostra abitazione; un utilizzo non appropriato o non conforme alle istruzioni d'uso non vincolerà il costruttore ad alcuna responsabilità e annulla il diritto alla garanzia.
- Leggete attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva Moulinex da qualsiasi responsabilità.

## AMBIENTE

Conformemente alla normativa in vigore, l'apparecchio dismesso deve essere reso inutiliz-

zabile: scollegate e tagliate il cavo di alimentazione prima di gettare l'apparecchio.

**Imparate a dare forma alle baguette grazie a un filmato dettagliato scaricando il video dai seguenti siti Internet:**

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

## ● TABLEAU DES CYCLES - TABELLA DI CICLI

PROG.	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	FAÇONNAGE	CUISSON 1ère FOURNEE (h)	CUISSON 2ème FOURNEE (h)	TEMPS AFFICHÉ AU BIP	MAINTIEN AU CHAUD (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	FORMA	COTTURA 1ª INFORNATA (h)	COTTURA 2ª INFORNATA (h)	TEMPO VISUALIZZATO AL BIP	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
1	A*	1	2:16	1:06		1:10	-	1:52	1:00
		2	2:21			1:15	-	1:57	
		3	2:31			1:25	-	2:07	
	B**	1	3:16			1:10	1:10	2:52	
		2	3:26			1:15	1:15	3:02	
		3	3:46			1:25	1:25	3:22	
2	A* (400g)	1	2:31	1:26		1:05	-	2:10	1:00
		2	2:36			1:10	-	2:15	
		3	2:41			1:15	-	2:20	
	B** (800g)	1	3:36			1:05	1:05	3:15	
		2	3:46			1:10	1:10	3:25	
		3	3:56			1:15	1:15	3:35	

A\* = 1 fournée (400 g) - 1 infornata (400 g)

B\*\* = 2 fournées (800 g) - 2 infornate (800 g)

PROG.	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
3	-	1	0:10	-	0:10	-	-
		3	▼ 1:15		▼ 1:15		
4	500	1	2:57	2:09	0:48	1:00	2:23
	750	2	3:02		0:53		2:28
	1000	3	3:07		0:58		2:33
5	500	1	2:52	2:04	0:48	1:00	2:25
	750	2	2:57		0:53		2:30
	1000	3	3:07		1:03		2:40
6	500	1	2:34	2:09	0:55	1:00	2:12
	750	2	2:39		1:00		2:17
	1000	3	2:44		1:05		2:22

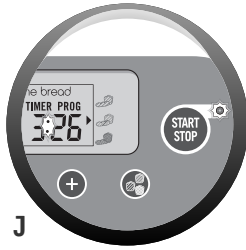
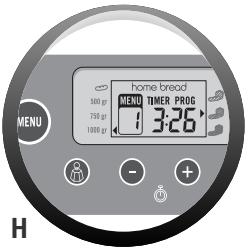
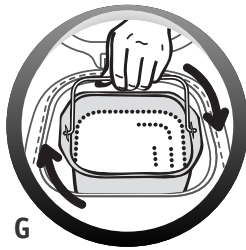
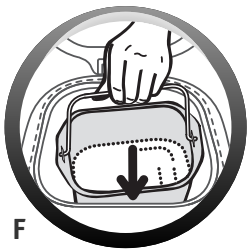
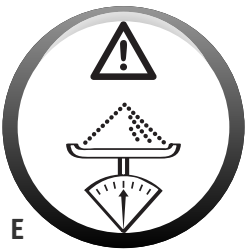
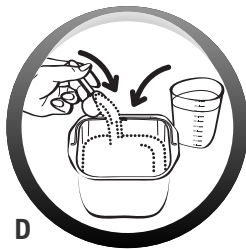
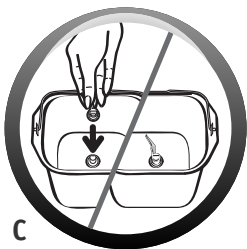
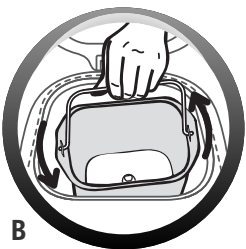
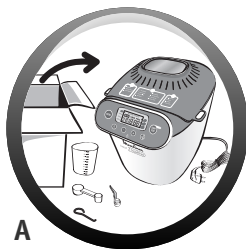


7	500	1	3:17	2:37	0:40	1:00	2:47
	750	2	3:22		0:45		2:52
	1000	3	3:27		0:50		2:57
8	500	1	1:28	0:43	0:45	1:00	1:12
	750	2	1:33		0:50		1:17
	1000	3	1:38		0:55		1:22
9	1000	1 2 3	2:10	1:15	0:55	1:00	-
10	500	1	2:44	1:54	0:50	1:00	2:17
	750	2	2:49		0:55		2:22
	1000	3	2:54		1:00		2:27
11	-	1	0:10	-	0:10	-	-
		2 3	▼ 1:10		▼ 1:10		
12	-	-	1:19	1:19	-	-	0:52
13	1000	1 2 3	2:08	0:25	1:43	1:00	1:45
14	-	-	1:05	1:05	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

- 1 LÉGER - CHIARO  
 2 MOYEN - MEDIO  
 3 FORT - OSCURO

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

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





# Moulinex®

bread & baguettines

**FR** 2-5 - 12-25

**IT** 6-9 - 26-39

Ref. NC00113270

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