

Moulinex®

home bread baguette

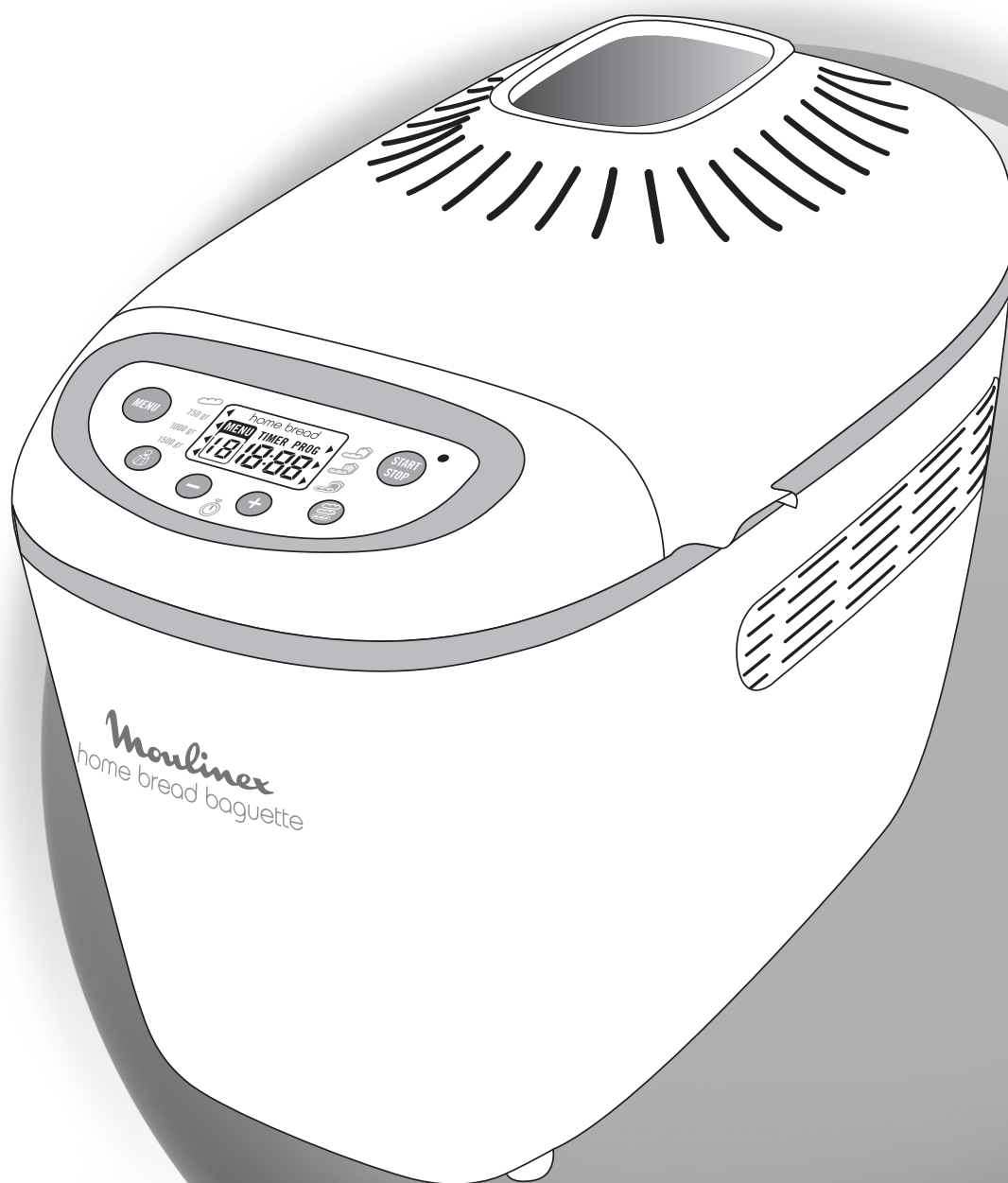
- Français p. 1 - 34
- Nederlands p. 35 - 68
- Deutsch p. 69 - 102
- Italiano p. 103 - 136
- Español p. 137 - 170
- Português p. 171 - 204
- Ελληνικά p. 205- 238

NC00113329 • 11/2012

www.moulinex.com

Moulinex®

home bread baguette



FR

NL

DE

IT

ES

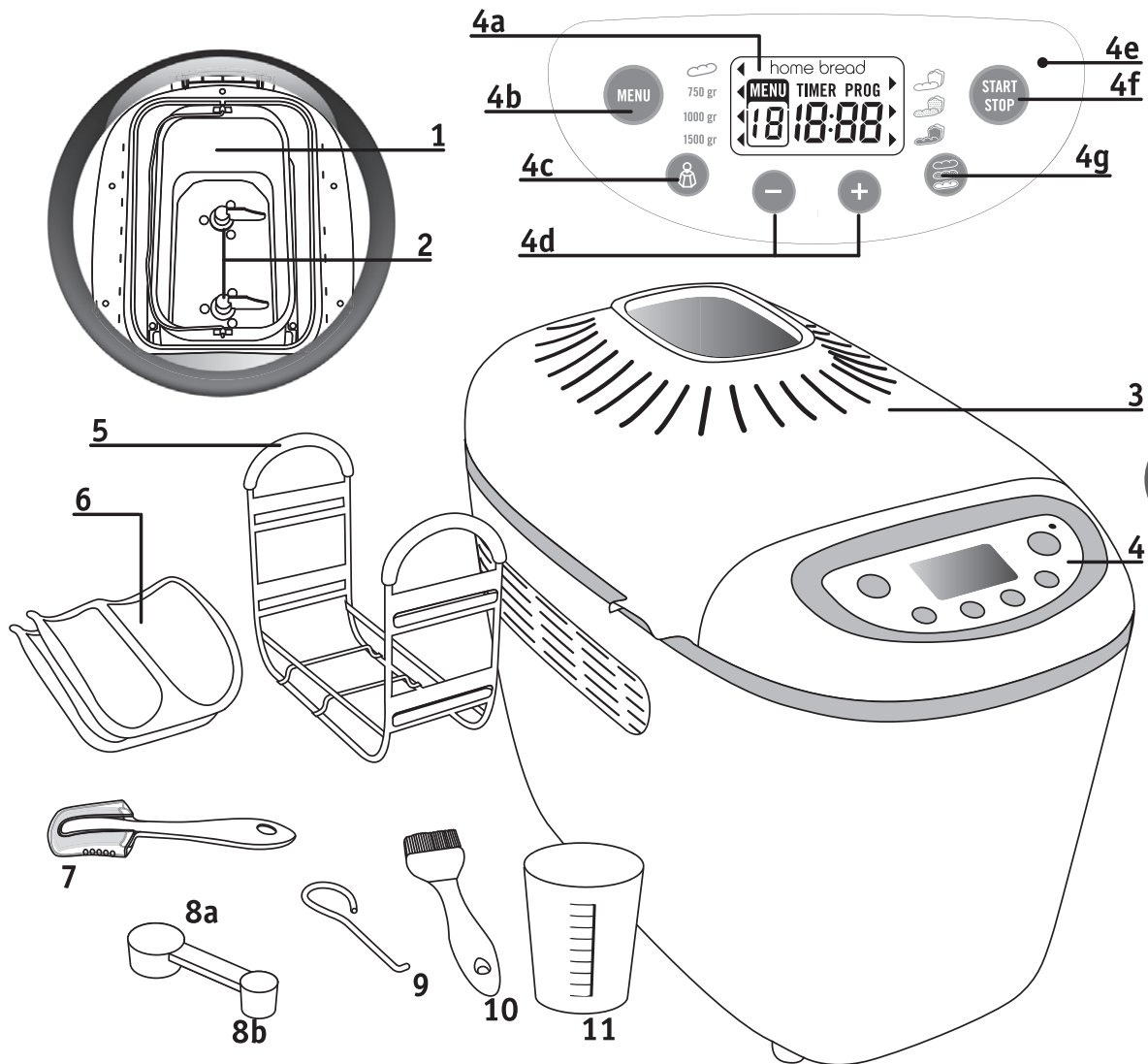
PT

EL

www.moulinex.com

Italiano

	Pagina
1 DESCRIZIONE	104
2 ISTRUZIONI DI SICUREZZA	105
3 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	109
4 UTILIZZO CON PREPARATI PER PANE	110
5 RICETTE RAPIDE	
CON I NOSTRI PREPARATI PER PANE	115
6 UTILIZZO SENZA PREPARATI PER PANE	121
7 PULIZIA E MANUTENZIONE	126
8 I CICLI	127
9 GLI INGREDIENTI	128
10 CONSIGLI PRATICI	129
11 PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE	130
12 GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE REALIZZAZIONI	133
13 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	136
14 GARANZIA	136
15 AMBIENTE	136
16 TABELLA DEI CICLI	239



IT

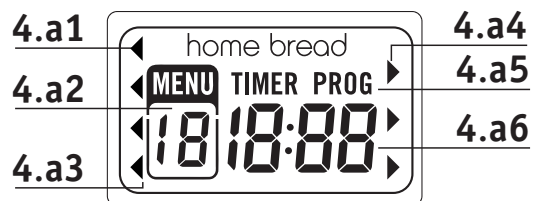
1 DESCRIZIONE

1. Cestello per il pane
2. Miscelatori
3. Coperchio con oblò
4. Pannello comandi
 - a. Display
 - a1. Indicatore di formatura delle baguette
 - a2. Selezione del menu
 - a3. Indicatore peso
 - a4. Indicatore di doratura
 - a5. Programmazione differita
 - a6. Display timer
 - b. Scelta dei programmi
 - c. Selezione del peso
 - d. Tasti di impostazione dell'avvio differito e di impostazione del tempo per el programma 12
 - e. Spia di funzionamento
 - f. Interruttore on/off

5. Supporto alla cottura delle baguette
6. 2 piastre antiaderenti per baguette

Accessori:

7. Lametta
8. a. Cucchiaino da minestra = C
b. Cucchiaino da caffè = c
9. Gancio per estrarre i miscelatori
10. Pennello
11. Dosatore graduato



② 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, tra-

mite 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

IT

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 1500 g,
- non superate 930 g di farina e 15 g di lievito.

Negli stampi per baguette:

- Non utilizzare più di 450 grammi d'impasto per cottura.
- Non utilizzare più di 280 grammi di farina e 6 grammi di lievito per cottura.
- Utilizzare un panno o una spugna umida per pulire le parti a contatto con gli alimenti.

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e regolamentazioni applicabili (Direttive Bassa Tensione, compatibilità Elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente...).
- Utilizzate un piano di lavoro stabile lontano da schizzi d'acqua e che non si trovi in un incavo della cucina.
- 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.
- Collegare imperativamente l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra. Il mancato rispetto di questo vincolo può provocare scosse elettriche causando anche eventuali lesioni gravi. Per la sicurezza dell'utente, è indispensabile che la presa messa a terra rispetti le norme d'installazione elettrica in vigore nel paese di residenza. Se il proprio impianto non prevede una presa di corrente a terra, è imperativo fare intervenire, prima di effettuare qualsiasi collegamento, un ente autorizzato che metta in conformità l'installazione elettrica.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno della vostra abitazione.
- Scollegate l'apparecchio quando non lo utilizzate o durante le operazioni di 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.
- Evitate di spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- **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 solo una prolunga in buono stato, con una presa collegata a terra, e con i fili di sezione almeno pari a quelli del prodotto.
- Non posizionate l'apparecchio su altri apparecchi.
- Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento.
- Non utilizzate l'apparecchio per cuocere preparazioni diverse dai pani e dalle marmellate.
- 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.
- **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.**
- 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 per questo prodotto è di 69 dBA.

IT



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

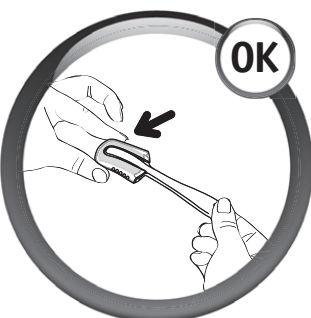
- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

3 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



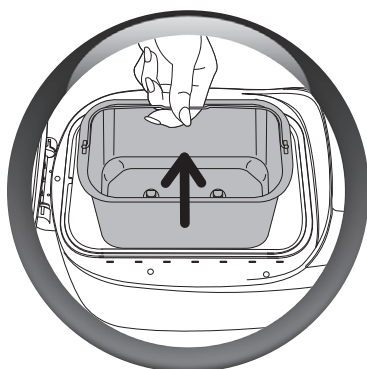
1. DISIMBALLAGGIO

- Disimballate l'apparecchio, conservate il vostro buono di garanzia e leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo dell'apparecchio.
- Installate l'apparecchio su una superficie stabile. Togliere tutti gli imballi e gli adesivi sia dentro che fuori l'apparecchio.



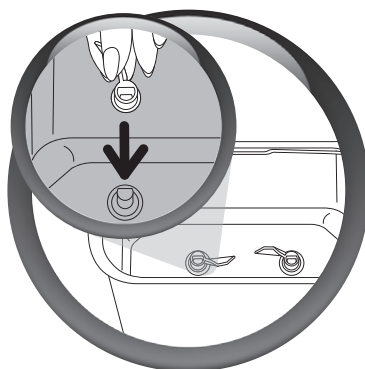
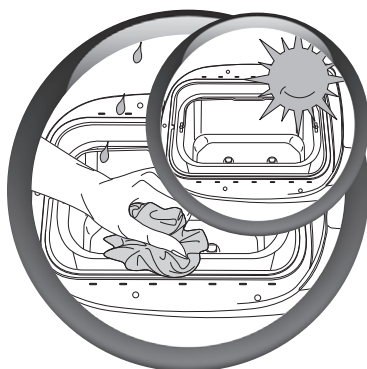
Avvertenza

- Attenzione! La lametta è molto affilata. Manipolarla con precauzione.



2. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

- Togliere il cestello tirandolo in verticale per l'impugnatura.

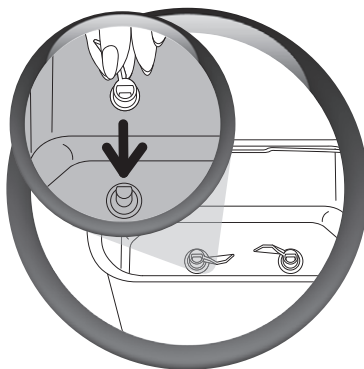
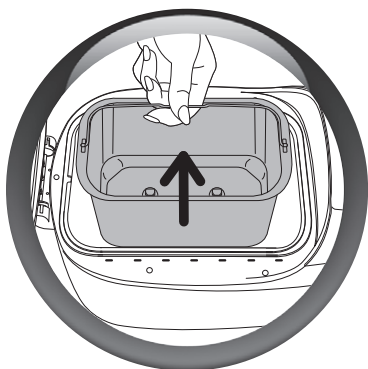


3. PULIZIA DEL RECIPIENTE

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

4 UTILIZZO CON PREPARAZIONI DI PANETTERIA

L'accoppiata unica di una macchina per la panificazione con i suoi accessori e delle preparazioni specifiche per baguette vi permette di preparare in casa deliziosi panini freschi.



1. AGGIUNGETE GLI INGREDIENTI

- Togliere il cestello tirandolo in verticale per l'impugnatura.
- Adattare i frustini miscelatori.



Posizionare i frustini l'uno di fronte all'altro per un impasto migliore.

IT

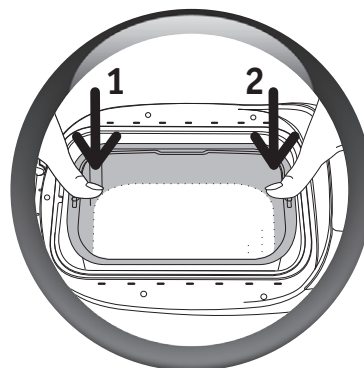
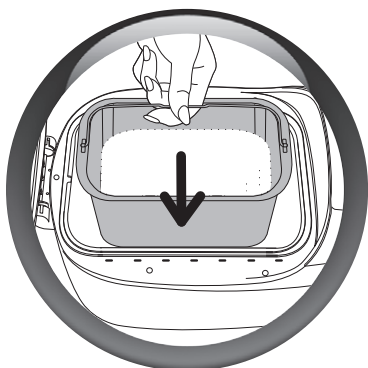


- Rispettando l'ordine degli ingredienti, aggiungere:
 - il liquido,
 - la farina,
 - il/i sacchetto/i di ingredienti per la preparazione,
 - il/i sacchetto/i di lievito per la preparazione.

Per preparare 4 panini utilizzare una preparazione, per preparare 8 panini utilizzare 2 preparazioni.

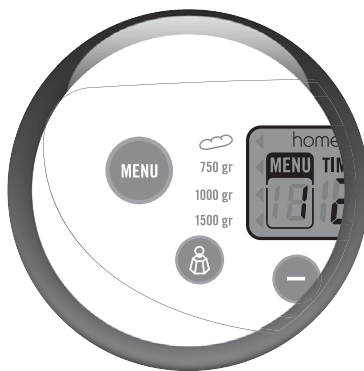
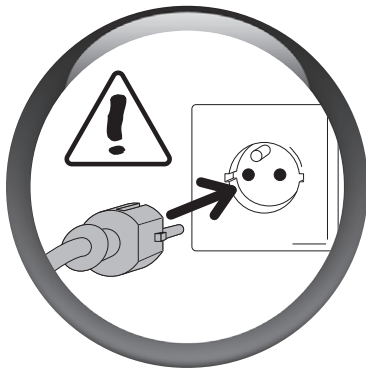
- **Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione.**

Per la preparazione dei panini viennesi si sconsiglia l'utilizzo di latte crudo.



2. AVVIAMENTO

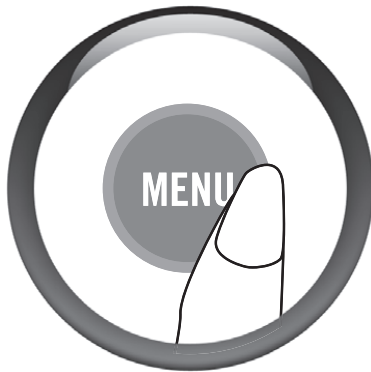
- Introdurre il cestello per pane.
- Premete il cestello per pane agendo prima su un lato e poi sull'altro e inseritelo sul trascinatore in modo da fissarlo saldamente sui 2 lati.



- Srotolate il cavo e collegatelo a una presa elettrica con messa a terra.
- Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1 predefinito.

3. SELEZIONATE UN PROGRAMMA

- 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 16, premete successivamente il tasto **"menu"**.
- Appare automaticamente il tempo corrispondente al programma selezionato.

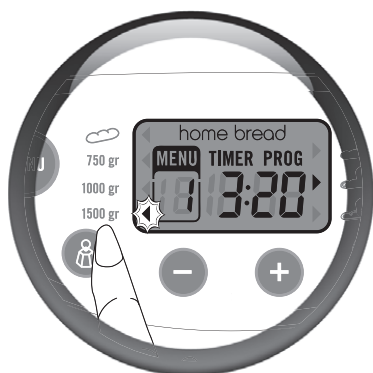
Ingredienti per le preparazioni di panetteria




	Per 1 preparazione, ovvero 4 panini				Per 2 preparazioni, ovvero 8 panini				Menu
	Acqua (ml)	Lattescremato (g)	Farina (g)	Burro (g)	Acqua (ml)	Lattescremato (g)	Farina (g)	Burro (g)	
Baguette francesi	165		245		335		490		1
Pane ai semi	175		215		350		430		1
Pane viennese	50	80	220	20	100	160	440	40	6
Baguette Mediterranea	175		230		350		460		3
Pane olive-rosmarino	175		230		350		460		3
Pane rustico	165		245		350		490		4

Attenzione: per un migliore risultato nella preparazione del pane dolce, seguire queste indicazioni:

- acqua fredda di frigorifero,
- latte parzialmente scremato freddo di frigorifero,
- farina fredda di frigorifero,
- la bustina (o le bustine) degli ingredienti del preparato,
- la bustina (o le bustine) del lievito del preparato,
- burro tagliato a pezzettini, freddo di frigorifero.




4. SELEZIONATE IL PESO DEL PANE

- Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1500 g. Il peso è dato a titolo indicativo.
- Alcune ricette non consentono di realizzare pani di 750 g.
- **Consultate il dettaglio delle ricette per maggiori precisazioni.**
- **I programmi 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16, non sono provvisti di regolazione del peso.**
- Per i programmi 1 e 2, è possibile selezionare due pesi:
 - circa 400 g per 1 cottura (4 panini), **la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 750 g.**
 - circa 800 g per 2 cotture (8 panini), **la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 1500 g.**
- Premete il tasto  per impostare il peso desiderato (750 g, 1000 g o 1500 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

IT




5. SELEZIONATE LA DORATURA DEL PANE

- La doratura del pane è impostata in modo predefinito su "media".
- I programmi 13, 15, 16, non possiedono l'impostazione della doratura. Tre scelte possibili: DEBOLE/MEDIO/FORTE.
- Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto  fino all'accensione della spia luminosa in corrispondenza della vostra scelta.



6. AVVIATE UN PROGRAMMA

- Per avviare il programma selezionato, premete il tasto . Inizia il ciclo. Appare il tempo corrispondente al programma. Le tappe successive si succedono automaticamente le une dopo le altre.

7. UTILIZZATE IL PROGRAMMA DIFFERITO

- **E' possibile programmare l'apparecchio affinché la preparazione sia pronta all'ora desiderata, con fino a 15 ore in anticipo.**

Il programma differito non è disponibile per i programmi 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.

⚠ Attenzione, in questa modalità l'ordine degli ingredienti è diverso; aggiungere:

- l'acqua,
- la bustina (o le bustine) degli ingredienti del preparato,
- la farina,
- la bustina (o le bustine) del lievito del preparato.

Assicurarsi che il lievito non sia in contatto né con la bustina degli ingredienti del preparato per pane né con l'acqua.

Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Sul display appare la durata del programma. Calcolare lo scarto di tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui si desidera trovare la preparazione pronta. La macchina include automaticamente la durata dei cicli del programma. Con i pulsanti **+** e **-**, impostare il tempo calcolato (**+** per aumentarlo e **-** per diminuirlo). Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min. Pressioni prolungate consentono uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Ex 1: Sono le 20:00 e si desidera che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7:00. Impostare 11 ore con i pulsanti **+** e **-**. Premere il pulsante **START/STOP**. Viene emesso un segnale sonoro.

Sul display appare PROG e i 2 puntini del timer lampeggiano. Inizia il conto alla rovescia. La spia di funzionamento si accende.

Nessun suono sarà emesso nel corso di un programma di partenza ritardata.

In caso di errore o se si desidera modificare l'impostazione dell'ora, tenere premuto il pulsante **START/STOP** finché non viene emesso un segnale sonoro. Sul display appare il tempo predefinito.

Ripetere l'operazione.

Ex 2: Nel caso del programma 1 panetto, sono le 08:00 e si desidera che i panetti siano pronti alle 19:00. Impostare 11 ore con i pulsanti **+** e **-**. Premere il pulsante **START/STOP**. Viene emesso un segnale sonoro. Sul display appare PROG e i 2 puntini del timer lampeggiano. Inizia il conto alla rovescia. La spia di funzionamento si accende.

In caso di errore o se si desidera modificare l'impostazione dell'ora, tenere premuto il pulsante **START/STOP** finché non viene emesso un segnale sonoro. Sul display appare il tempo predefinito.

Ripetere l'operazione.

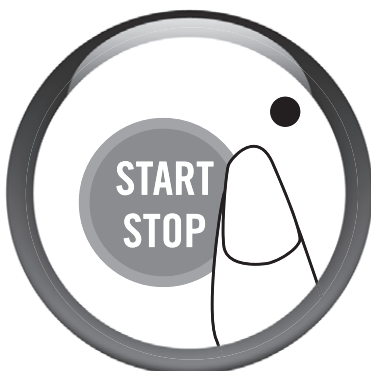
ATTENZIONE: è necessario prevedere di modellare i panetti 47 min. prima della fine della cottura (ovvero alle 18:13) o, nel caso di 2 cotture, 2X47 min. prima della fine del programma (ovvero alle 17:26).

Per i tempi di cottura degli altri programmi per panini, consultare la tabella dei tempi di cottura a pagina 239.


Il tempo di modellazione per i programmi per panini non è incluso nel calcolo del tempo di avvio differito.

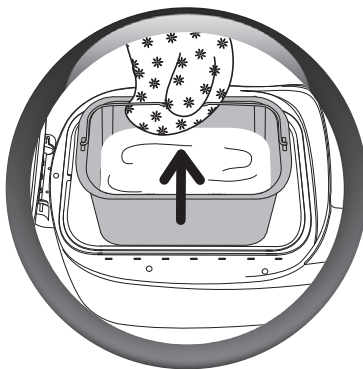
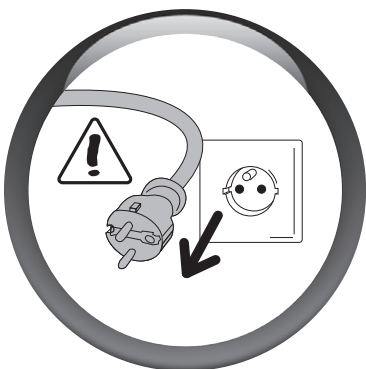
Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzare il programma differito per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.

Nel programma differito la modalità silenziosa è attivata automaticamente.



8. FERMA TE UN PROGRAMMA

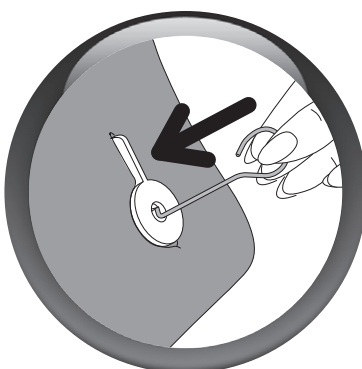
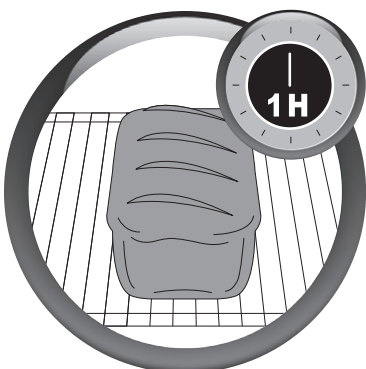
- Alla fine del ciclo il programma si ferma automaticamente, viene visualizzato 00:00. L'apparecchio emette diversi segnali acustici e il LED lampeggia.
- Per fermare il programma in corso o annullare la programmazione differita, premete il tasto  per 5 secondi.



9. SFORMATE IL VOSTRO PANE

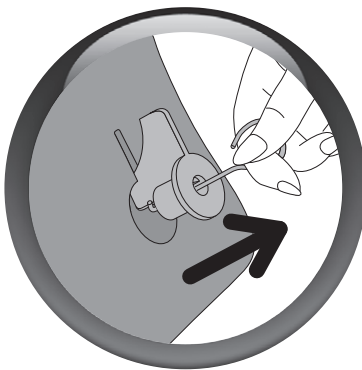
(Questa tappa non riguarda il « pane singolo »)

- 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.



- Sformate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora - FIG.14.
- È possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:

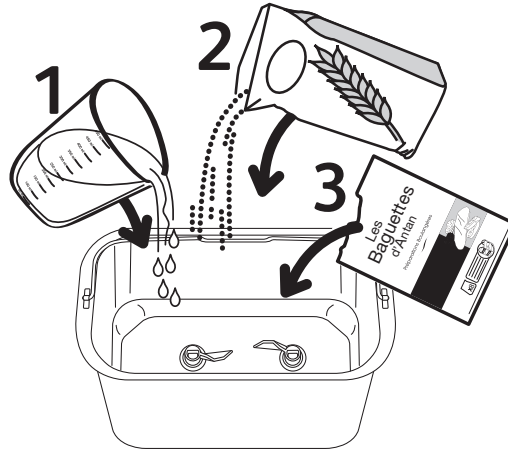
> dopo aver sformato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo,
 > inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore e tirate delicatamente per estrarre il miscelatore,
 > ripetete l'operazione per l'altro miscelatore,
 > 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.

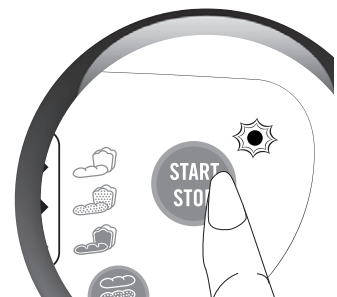
5 RICETTE RAPIDE CON LE NOSTRE PREPARAZIONI SPECIFICHE

**baguette
francesi**

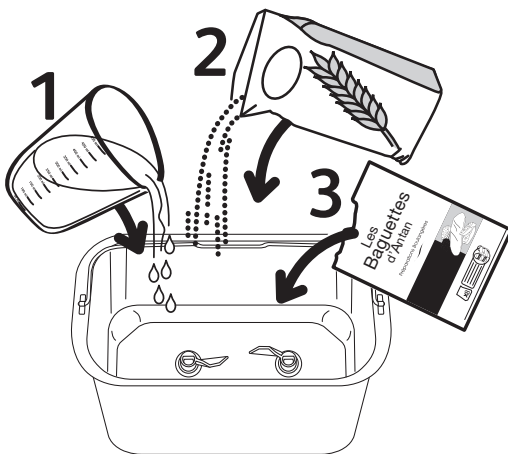


x4 (400g)	165 ml	245 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	335 ml	490 g	2	1	1500 gr	

Ordinate le vostre preparazioni su:
www.touslesbonsains.moulinex.com



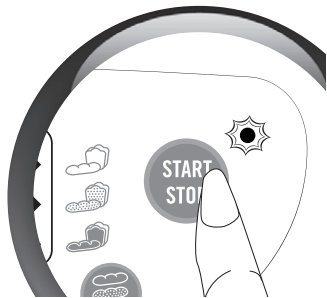
pane ai semi



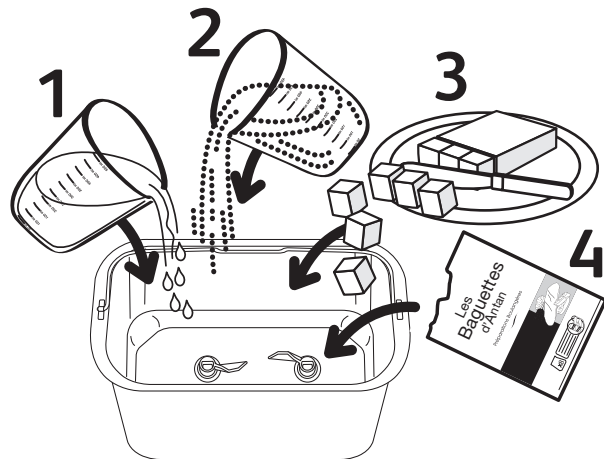
IT

x4 (400g)	175 ml	215 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	350 ml	430 g	2	1	1500 gr	

Ordinate le vostre preparazioni su:
www.touslesbonsains.moulinex.com



pane viennese

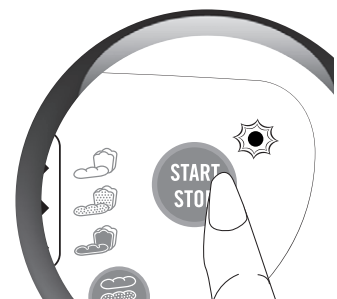


x4 (400g)	50 ml	80 ml	220 g	1	20 g	2	750 gr	
--------------	-------	-------	-------	---	------	---	--------	--

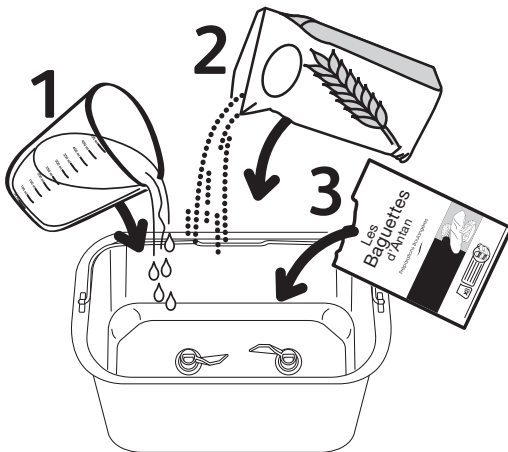


x8 (800g)	100 ml	160 ml	440 g	2	40 g	2	1500 gr	
--------------	--------	--------	-------	---	------	---	---------	--


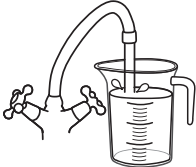








Ordinate le vostre preparazioni su:
www.touslesbonspains.moulinex.com



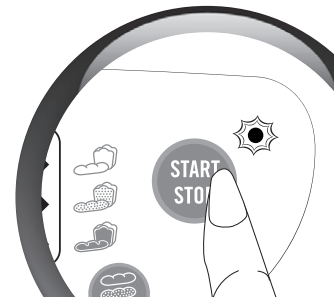
baguette mediterranea



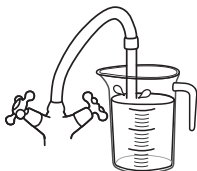
IT

						
x4 (400g)	175 ml	230 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	350 ml	480 g		1	1500 gr	

Ordinate le vostre preparazioni su:
www.touslesbonspains.moulinex.com



pane olive-rosmarino



x4
(400g)

175 ml

230 g

1

1

750 gr



x8
(800g)

350 ml

460 g

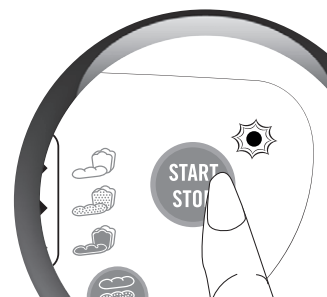
2

1

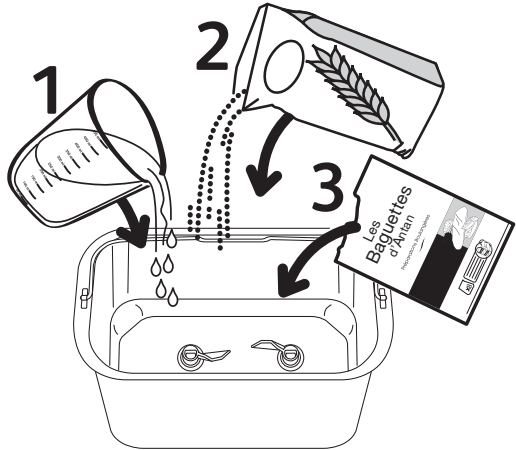
1500 gr



Ordinate le vostre preparazioni su:
www.touslesbons pains.moulinex.com



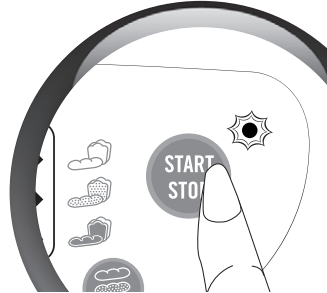
pane rustico



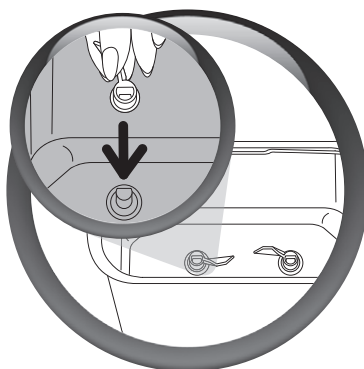
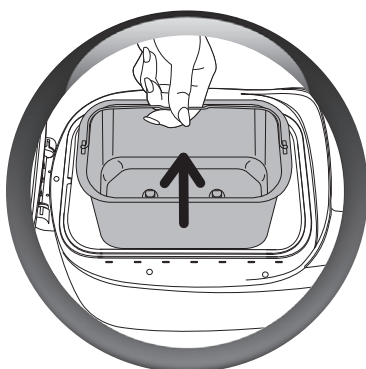
IT

x4 (400g)	165 ml	245 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	335 ml	490 g	2	1	1500 gr	

Ordinate le vostre preparazioni su:
www.touslesbonsains.moulinex.com



6 UTILIZZO SENZA PREPARAZIONI



1. AGGIUNGERE GLI INGREDIENTI

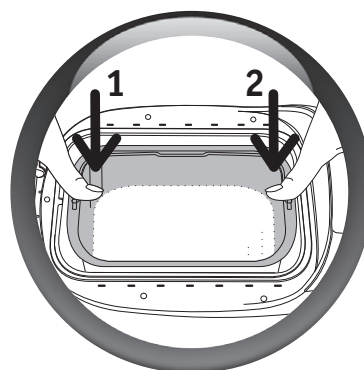
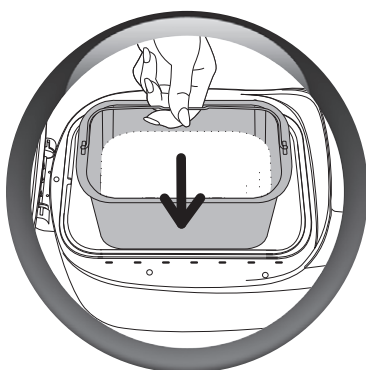
- Togliere il cestello tirandolo in verticale per l'impugnatura.
- Adattare i frustini miscelatori.



Posizionare i frustini l'uno di fronte all'altro per un impasto migliore.



- Inserire gli ingredienti nel cestello secondo l'ordine previsto dalle ricette (per consigli pratici, vedere pag. 129).
- Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione.

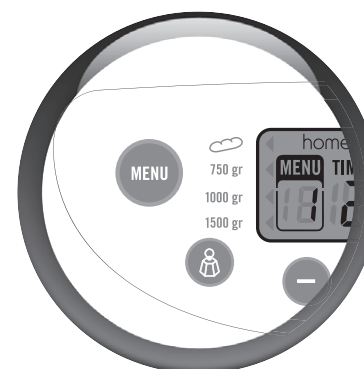
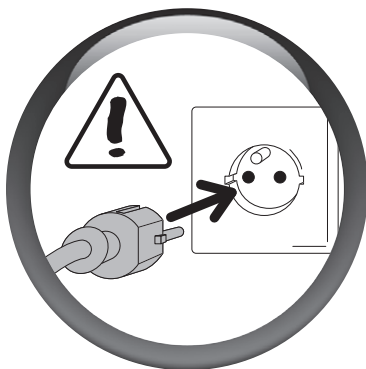


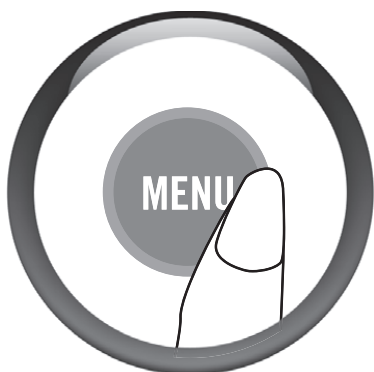
2. AVVIAMENTO

Fare riferimento al punto 2 a pagina 110.





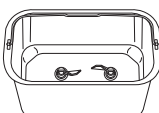
Per un primo approccio con la macchina del pane, suggeriamo di provare la ricetta del **PANE CLASSICO** per la prima preparazione. Fare riferimento alla scheda "PROGRAMMA PANE CLASSICO" a pagina 123.



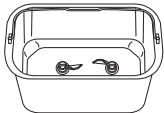



3. SELEZIONATE UN PROGRAMMA (VEDERE LE CARATTERISTICHE NELLA TABELLA A LATO)

Fare riferimento al punto 3 a pagina 111.

ACCESSORI	SCOPRITE I PROGRAMMI PROPOSTI NEL MENU	
	1. Baguette	Il programma "Baguette" vi permette di realizzare da soli le vostre baguette. Questo programma si svolge in 2 tempi. 1° tappa > Impastamento e lievitazione della pasta 2° tappa > Cottura Il ciclo cottura interviene dopo la confezione delle vostre baguette (per aiutarvi nella confezione delle baguette, troverete una guida complementare di lavorazione con la vostra macchina per il pane).
	2. Baguettes Dolci	Per i panini dolci: viennesi, pane al latte, briosciati, ecc.
	3. Cottura Baguette	Il programma 3 permette di cuocere le baguette a partire da una pasta preparata in anticipo. La macchina non deve essere lasciata incustodita durante l'utilizzo del programma 3. Per interrompere il ciclo prima della fine fermate manualmente il programma con una lunga pressione del tasto  .
	4. Pane Bianco	Il programma "Pane Bianco" permette di effettuare la maggior parte delle ricette di pane utilizzando farina di grano.
	5. Pane Francese	Il programma 5 corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese piuttosto alveolato.
	6. Pane Integrale	Il programma 6 deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale. Questo programma serve anche per la realizzazione di ricette con preparati da forno.
	7. Pan Brioche	Il programma 7 è adatto per ricette che contengono più grassi e zuccheri. Se utilizza preparati per brioches o pane al latte pronti all'uso, non superate 1000 g di impasto totale.
	8. Pane Bianco Super Veloce	Il programma 8 è specifico per la ricetta del pane veloce che si trova nel ricettario in dotazione. In questa ricetta l'acqua deve essere al massimo 35 °C.
9. Pane Senza Glutine	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. Per questo programma, è disponibile solo il peso di 1000 g.	

IT

ACCESSORI		
	10. Pane Senza Sale	Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
	11. Pane Extra Omega 3	Grazie a una ricetta equilibrata e completa dal punto di vista nutrizionale, questo pane è ricco di acidi grassi Omega-3. Gli acidi grassi Omega-3 contribuiscono al buon funzionamento del sistema cardiovascolare.
	12. Cottura Pane	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 debole, medio, forte. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato: 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. Questo programma non permette di cuocere delle baguette. Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 12. Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto  .
	13. Pasta Lievitata	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.
	14. Torta	Il programma 14 si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso 1000 g.
	15. Marmellata	Il programma 15 cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane. La frutta deve essere tagliata grossolanamente e privata dei semi.
	16. Pasta	Il programma 16 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata. Es.: le tagliatelle.



1. PANE SEMPLICE (PROGRAMMA 4)

cc > Cucchiaino da caffè
cm > Cucchiaino da minestra

 Doratura > Media

 Peso unitario > 1000 g

Ingredienti

Olio > 2 cm

Acqua > 325 ml

Sale > 2 cc


Zucchero > 2 cm

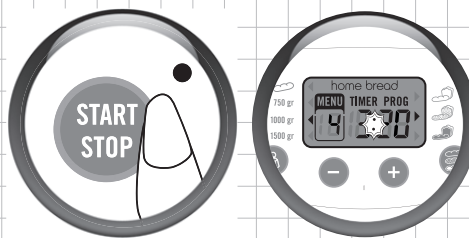
Latte in polvere > 2,5 cm

Farina T55 > 600 g

Lievito liofilizzato > 1,5 cc

1 Per dare inizio alla preparazione della ricetta, fare riferimento ai passaggi da 1 a 5 del paragrafo "utilizzo".

2 Successivamente, fate partire il programma PANE SEMPLICE, premete sul tasto . La spia di funzionamento si accende. I due punti del timer lampeggiano. Il ciclo ha inizio.




3 Al termine del ciclo, fare riferimento al passaggio 9.

IMPORTANTE: Seguendo lo stesso principio, potete realizzare altre ricette di pani tradizionali: pane francese, pane integrale, pane dolce, pane rapido, pane senza glutine, pane senza sale; per farlo basta selezionare il programma corrispondente con il tasto menu.

BAGUETTE (PROGRAMMA 1)

Per realizzare 4 baguette di circa 100 g

cc > Cucchiaino da caffè
cm > Cucchiaino da minestra

 Doratura > Media

Ingredienti

Acqua > 170 ml
Sale > 1 cc
Farina T55 > 280 g
Lievito liofilizzato > 1 cc

Per realizzare questa ricetta, fare riferimento al paragrafo 11, "Preparazione e realizzazione delle baguette".



Per rendere ancora più soffici le vostre baguette, aggiungete 1 cm d'olio nella ricetta. Se desiderate dare più colore ai vostri 4 panini, aggiungere agli ingredienti 2 cc di zucchero.

IT



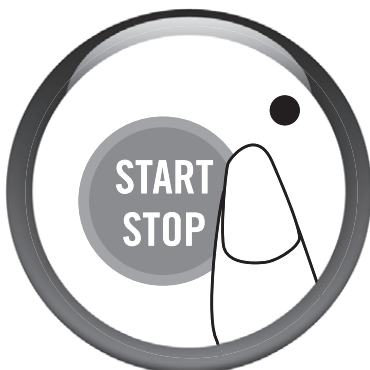
4. SELEZIONATE IL PESO DEL PANE

Fare riferimento al punto 4 a pagina 112.



5. SELEZIONATE LA DORATURA DEL PANE

Fare riferimento al punto 5 a pagina 112.

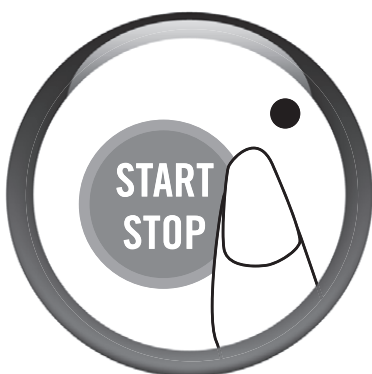


6. AVVIATE UN PROGRAMMA

Fare riferimento al punto 6 a pagina 112.

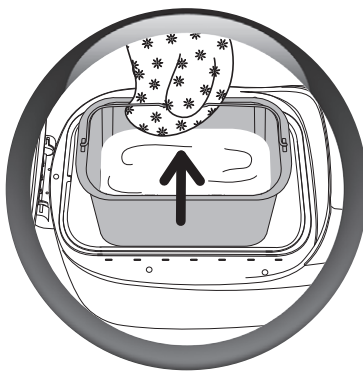
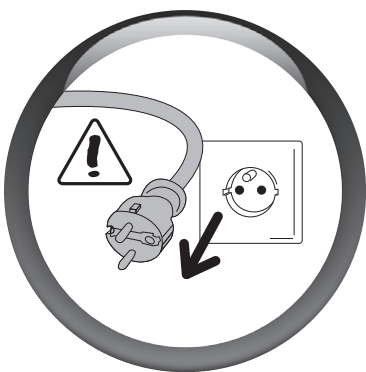
7. UTILIZZATE IL PROGRAMMA DIFFERITO

Fare riferimento al punto 7 a pagina 113.



8. FERMATE UN PROGRAMMA

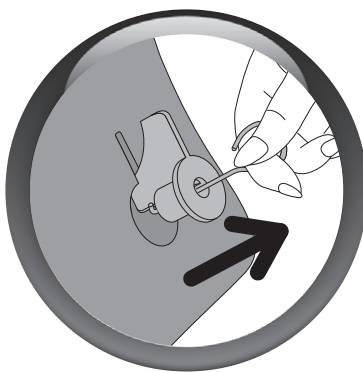
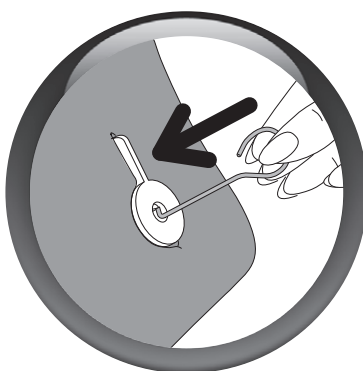
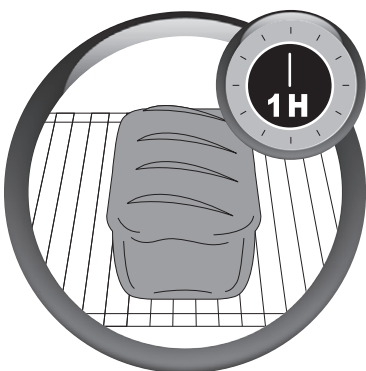
Fare riferimento al punto 8 a pagina 114.



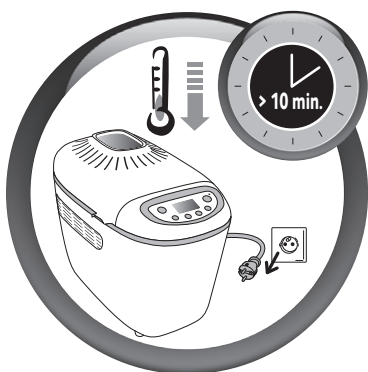
9. SFORMATE IL VOSTRO PANE

(Questa tappa non riguarda il « Pane singolo »)

Fare riferimento al punto 9 a pagina 114.

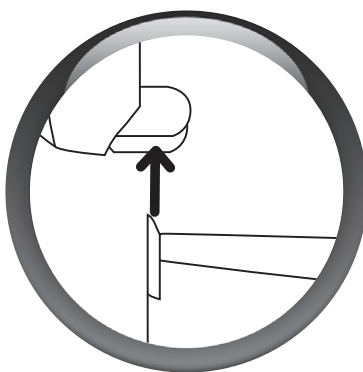
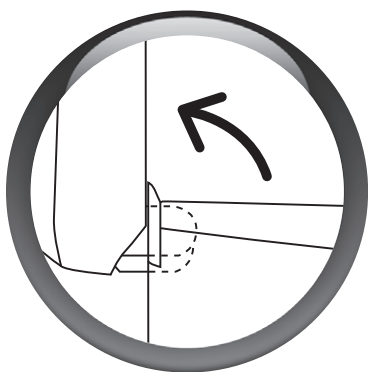


7 PULIZIA E MANUTENZIONE



- Scollegate l'apparecchio e lasciate raffreddare.
- Pulite il corpo dell'apparecchio e la vasca con un panno umido. Asciugate accuratamente.
- Lavate gli accessori, il porta baguette e i piatti antiaderenti con acqua calda e sapone.
- Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.

IT



- Se necessario rimuovere il coperchio per pulirlo con acqua tiepida.



- 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 baguette così come le piastre antiaderenti nel recipiente per non rigare il suo rivestimento.

8 I CICLI

Una tabella alla pagina 239-242 vi indica la composizione dei diversi cicli a seconda del programma scelto.

Impasto Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.	>	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.
--	---	---	---	---	---	---	---	---

Impasto:



Nel corso di questo ciclo, tranne per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 e 14, avete la possibilità di aggiungere degli ingredienti: frutta secca, olive, dadini di pancetta ecc... Diversi segnali acustici vi indicano in quale momento intervenire.

Nel corso dei programmi di cui sopra, premere 1 volta il tasto MENU per conoscere il tempo rimanente prima del segnale acustico "aggiunta ingredienti."

Per i programmi da 1 a 2, premere 2 volte il tasto MENU per conoscere il tempo rimanente prima della lavorazione dei panini.

Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione qui di seguito alla pagina 239-242 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.

Mantenimento al caldo: per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 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. Un segnale acustico risuona a intervalli regolari.

L'indicatore di funzionamento lampeggia.

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

9 GLI INGREDIENTI

Materie grasse e olio: le materie grasse rendono il pane più soffice e saporito; inoltre si conserverà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se si utilizza del burro, assicurarsi che sia freddo e tagliarlo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato. Non incorporare burro caldo. Non mettere le materie grasse in contatto diretto con il lievito, poiché 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 medio di 50 g; se le uova sono più grandi, rimuovere del liquido; se le uova sono più piccole, è necessario aggiungere un po' più di liquido.

Latte: è possibile utilizzare latte fresco (freddo, salvo diversa indicazione nella ricetta) o latte in polvere. Il latte ha anche un effetto emulsionante che permette 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 permette la formazione della mollica. E' possibile sostituire l'acqua, in parte o totalmente, con latte o altri liquidi. Temperatura: consultare il paragrafo relativo nella sezione "Preparazione delle ricette" (pagina 129).

Farine: il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla quantità di farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservare la farina in un contenitore ermetico, poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Usare preferibilmente una farina detta "di forza", "per panificazione" o "per pane" invece di una farina comune. L'aggiunta di avena, crusca, germe di grano o anche semi interi alla pasta comporterà un pane più pesante e meno lievitato.

Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo 00, salvo diverse indicazioni nella ricetta. In caso di utilizzo di miscele di farine speciali per pane, per brioche o per pane al latte, non superare i 1000 g di pasta in totale. Consultare le istruzioni del produttore per l'uso di tali preparati. La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè contenente una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente.

Zucchero: si consiglia l'utilizzo di zucchero bianco o di canna o miele. Non utilizzare lo zucchero a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, conferisce 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 e compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.

Lievito: il lievito per panificazione esiste sotto diverse forme: fresco a cubetti, attivo liofilizzato o istantaneo in polvere. Il lievito è reperibile nei supermercati (reparto panetteria o prodotti freschi), ma anche nelle panetterie sotto casa. Se fresco o istantaneo in polvere, aggiungere il lievito nel cestello della macchina insieme agli altri ingredienti. Sbriciolare però con le dita il lievito fresco per facilitarne la dispersione. Solo il lievito attivo liofilizzato (in piccole sfere) deve essere mescolato con un po' di acqua tiepida prima di essere utilizzato. Scegliere una temperatura intorno a 35°C; diversamente sarà meno efficace e attivo. Rispettare scrupolosamente le dosi e moltiplicare le quantità in caso di utilizzo di lievito fresco (consultare la tabella delle equivalenze seguente).

Equivalenze quantità/peso tra lievito in polvere e lievito fresco:

Lievito in polvere (cucchiaini)

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

Lievito fresco (g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Gli additivi (frutta secca, olive, gocce di cioccolato ecc.): è possibile personalizzare le ricette aggiungendo gli ingredienti desiderati, facendo attenzione a:

- > rispettare il segnale sonoro per l'aggiunta di ingredienti, soprattutto i più delicati;
- > incorporare fin dall'inizio dell'impasto i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (ad esempio l'avvio differito);
- > congelare le gocce di cioccolato per una migliore tenuta durante l'impasto;
- > sgocciolare con cura gli ingredienti molto umidi o molto grassi (ad esempio olive o pancetta), asciugarli con la carta assorbente e infarinarli leggermente per una migliore incorporazione e omogeneità;
- > non versarne un'eccessiva quantità, per non ostacolare lo sviluppo dell'impasto, ma rispettare la quantità indicata nella ricetta;
- > fare attenzione a non versare gli additivi fuori dal cestello.

10 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

<ul style="list-style-type: none"> > Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte) > Sale > Zucchero > Farina prima metà dose 	<ul style="list-style-type: none"> > 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 in contatto diretto con i liquidi o con il sale.**
- **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). Per risultati ottimali, si prevede il rispetto di una temperatura complessiva di 60°C (temperatura acqua + temperatura farina + temperatura ambiente). Ad esempio: se la temperatura ambiente della casa è di 19°C, la temperatura della farina dovrà essere di altrettanti 19°C mentre la temperatura dell'acqua di 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolli bene dalle pareti del cestello.
 - > se rimane della farina non impastata, aggiungete
 - > 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 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 volete avviare due programmi uno di seguito all'altro,** aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva (esclusi i programmi 1 e 12).
- Per il programma baguette, dopo i passaggi di lavorazione e lievitazione dell'impasto, dovete utilizzare l'impasto nell'ora immediatamente successiva ai segnali sonori. Oltre l'ora, la macchina si ri-inizializza e il programma baguette è perso.

11 PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE

Per questa ricetta è necessario l'utilizzo di tutti gli accessori previsti per questa funzione: 1 supporto cottura per baguette (5), 2 piastre antiaderenti per baguette (6), 1 gancio (7) e 1 pennello (10).

IT

1. COME MESCOLARE E FAR LIEVITARE L'IMPASTO



- Collegare la macchina del pane all'alimentazione.
- Dopo il segnale sonoro, sul display appare automaticamente il programma 1.
- Selezionare il livello di doratura.
- Si sconsiglia di cuocere solo un piano, altrimenti il pane risulterebbe troppo cotto.
- Se si seleziona la cottura a 2 cotture, si consiglia di modellare tutta la pasta e di conservarne la metà in frigorifero per la seconda cottura.
- Premere il pulsante **START STOP**. La spia di funzionamento si accende e i due puntini del timer lampeggiano. Inizia il ciclo di impasto, seguito dalla lievitazione della pasta.

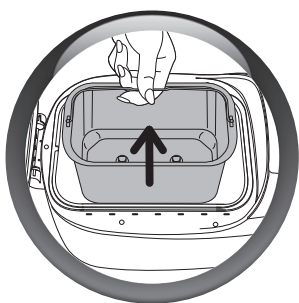
Osservazioni:

- 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. Parecchi segnali sonori vi segnalano che l'impasto e la lievitazione della pasta sono terminate e la spia di funzionamento lampeggia.

La pasta deve essere utilizzata nell'ora che segue i segnali sonori. Oltre questo tempo, la macchina si resetta e il programma baguette è perso. In questo caso, vi raccomandiamo di utilizzare il programma 3 per la cottura delle baguette.

2. ESEMPIO DI REALIZZAZIONE E COTTURA DI BAGUETTE

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

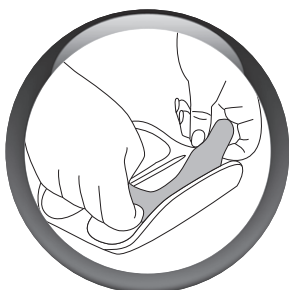


- Estrarre il cestello dalla macchina.
- Infarinare leggermente il piano di lavoro.
- Estrarre la pasta dal cestello e deporla sul piano di lavoro.
- Con la pasta, formare una palla e dividerla in 4 parti con un coltello.
- Si ottengono 4 panetti di peso uguale, da modellare a forma di baguette.

Per delle baguette dalla consistenza più leggera, lasciar riposare i panetti per 10 minuti prima di modellarli.

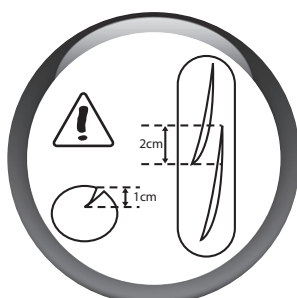
La lunghezza della baguette deve corrispondere alla dimensione della piastra antiaderente (circa 18 cm).

E' possibile variare il sapore della baguette aggiungendo altri ingredienti. Umidificare i panetti e cospargerli con semi di sesamo o di papavero.




- Dopo aver modellato le baguette, posizzarle sulle piastre antiaderenti.

La saldatura delle baguette deve trovarsi inferiormente.



- Per un risultato ottimale, incidere la parte superiore delle baguette in diagonale usando un coltello seghettato o il gancio fornito per ottenere un'apertura di 1 cm.

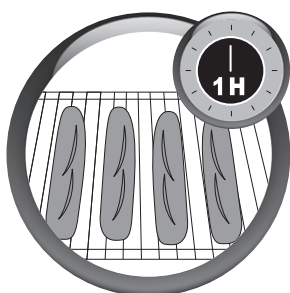
E' possibile variare la presentazione realizzando delle incisioni con un paio di forbici su tutta la lunghezza della baguette.

- Usando il pennello da cucina fornito, inumidire generosamente la parte superiore delle baguette, evitando l'accumulo d'acqua sulle piastre antiaderenti.
- Collocare le 2 piastre antiaderenti contenenti le baguette sul supporto cottura per baguette fornito.
- Installare il supporto nella macchina del pane al posto del cestello.
- Premere nuovamente il pulsante  per riavviare il programma e iniziare la cottura delle baguette.

• Alla fine del ciclo di cottura, si presentano 2 opzioni:


Per la cottura di 4 baguette

- Scollegare la macchina del pane dall'alimentazione. Estrarre il supporto cottura per baguette.
- Indossare sempre dei guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.



- Rimuovere le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciarle raffreddare su una griglia.

Per la cottura di 8 baguette (2x4)

- Estrarre il supporto cottura per baguette. Indossare sempre dei guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.
 - Rimuovere le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciarle raffreddare su una griglia.
 - Estrarre le altre 4 baguette (preliminarmente incise e umidificate) dal frigorifero.
 - Posizionarle sulle piastre (facendo attenzione a non scottarsi).
- Reinstallare il supporto nella macchina e premere nuovamente .
 - Al termine della cottura è possibile scollegare la macchina dall'alimentazione.
 - Rimuovere le baguette dalle piastre antiaderenti e lasciarle raffreddare su una griglia.

3. REALIZZAZIONE E COTTURA DELLE BAGUETTE








IT



Per istruzioni relative alla modellazione, consultare il libro delle ricette fornito.

12 GUIDA PER MIGLIORARE LE VOSTRE REALIZZAZIONI

1. PER IL PANE

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 lievito			●			●
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.	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
Il panetto non è di sezione costante.	La forma del rettangolo iniziale è irregolare o non ha uno spessore costante.	Spianare con il matterello se necessario.
L'impasto è coloso; è difficile modellare i panetti.	C'è troppa acqua nella preparazione.	Diminuire la quantità d'acqua.
	L'acqua era troppo calda quando è stata incorporata.	Infarinare leggermente le mani, cercando di non infarinare la pasta e il piano di lavoro e proseguire la modellazione dei panetti.
La pasta si sfilaccia.	La farina è carente di glutine.	Scegliere una farina di tipo 00.
	La pasta non è molto morbida.	Lasciarla riposare 10 min. prima di modellarla.
	Le forme sono irregolari.	Pesare i panetti affinché siano della stessa misura.
La pasta è compatta/la pasta è dura da modellare.	Manca un po' di acqua nella preparazione.	Controllare la ricetta o aggiungere acqua se la farina non è sufficientemente assorbente.
	C'è troppa farina nella preparazione.	Conferire una forma grossolana e lasciar riposare prima della modellazione finale. Aggiungere un po' d'acqua all'inizio dell'impasto.
	La pasta è stata lavorata troppo.	La pasta è stata lavorata troppo. Lasciare riposare 10 min. prima di modellarla. Infarinare il piano di lavoro il meno possibile. Modellare lavorando la pasta il meno possibile. Modellare in 2 fasi, intervallate da 5 min. di riposo.
I panetti si toccano e non sono abbastanza corri.	Sono stati disposti male sulle piastre.	Ottimizzare lo spazio sulle piastre per collocare i panetti.
	La pasta è troppo liquida.	Dosare i liquidi correttamente.
		Le ricette si basano sull'utilizzo di uova da 50 gr. Se le uova sono più grandi, diminuire in ugual misura la quantità d'acqua.
I panetti si incollano sulla piastra e sono bruciacchiati.	Doratura eccessiva.	Scegliere una doratura più leggera.
	Evitare di far colare la spennellatura sulla piastra.	Rimuovere l'acqua in eccesso con il pennello.
	E' difficile staccare le baguette dalle piastre antiaderenti.	Oliare leggermente le piastre prima di posizionare i panetti.
I panetti non sono abbastanza dorati.	Non sono stati spennellati con acqua prima della cottura.	Spennellarli prima della prossima cottura.
	I panetti sono stati infarinati troppo durante la modellazione.	Spennellarli con acqua prima della cottura.
	La temperatura ambientale è elevata (sopra i 30°C).	Usare acqua più fredda (tra 10 e 15°C) e/o un po' meno lievito.

IT

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONI
I panetti non sono abbastanza gonfi.	Non è stato aggiunto (abbastanza) lievito.	Seguire le indicazioni della ricetta.
	Il lievito utilizzato è scaduto.	Controllare la data di scadenza.
	La preparazione è carente di acqua.	Controllare la ricetta o aggiungere acqua se la farina è troppo assorbente.
	I panetti sono troppo schiacciati e stretti. Pasta troppo lavorata.	Manipolare la pasta il meno possibile durante la modellazione.
I panetti sono troppo gonfi.	Troppo lievito.	Aggiungere meno lievito.
	Rigonfiatura eccessiva.	Appiattire leggermente i panetti dopo averli posizionati sulle piastre.
Le incisioni sui panetti non sono profonde.	La pasta è collosa: è stata versata troppa acqua nella preparazione.	Ricominciare la modellazione dei panetti infarinando leggermente le mani, cercando di non infarinare la pasta e il piano di lavoro.
	La lama non è abbastanza affilata.	Usare la lama fornita o, in sua mancanza, un coltello seghettato molto tagliente.
	Le incisioni sono troppo deboli.	Incidere con un movimento deciso, senza esitazioni.
Le incisioni hanno tendenza a richiudersi o non si aprono durante la cottura.	La pasta era troppo collosa: è stata versata troppa acqua nella preparazione.	Controllare la ricetta o aggiungere della farina se è poco assorbente.
	La superficie del panetto non è stata tesa abbastanza durante la modellazione.	Ricominciare tirando di più la pasta al momento di arrotolarla intorno al pollice.
La pasta si rompe sui lati durante la cottura.	La profondità dell'incisione sul panetto è insufficiente.	Consultare pagina 131 per la forma ideale delle incisioni.

13 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	SOLUZIONE
I miscelatori rimangono incastrati nel cestello.	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
I miscelatori rimangono incastrati nel pane.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'accessorio per sformare il pane (pagina 114).
Dopo aver premuto su  non succede niente.	<ul style="list-style-type: none"> • La macchina è troppo calda. Attendere 1 ora prima di iniziare il secondo ciclo (codice errore E01). • E' stato programmato l'avvio differito.
Dopo aver premuto su  il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

IT

14 GARANZIA

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

15 AMBIENTE

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

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

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

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Ὑψηλὴ / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع محصول / مرجع المنتج

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

Distributor stamp: / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψηφιακή ημερομηνία / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / مهر خرده فرو / ختم بائع التجزئة

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
			
الجزائر ALGERIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	0800-122-2732
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ «Գրուպա ՍԵԲ», 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, օհն.3	2 տարի 2 years	(010) 55-76-07
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	02 97487944
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	01 866 70 299 00
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	070 23 31 59
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	017 2239290
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 033 551 220
BRASIL BRAZIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	0800-119933
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	0700 10 330
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	800-418-3325
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	12300 209207
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	18000919288

HRVATSKA CROATIA	SEB Development S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r.o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	731 010 111
DANMARK DENMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	44 663 155
DEUTSCHLAND GERMANY	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	0212 387 400
EESTI ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	5 800 3777
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	09 622 94 20
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	09 74 50 10 14
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	2106371251
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	852 8130 8998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	06 1 801 8434
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	+62 21 5793 6881
ITALIA ITALY	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	1 99 207 892
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	0570-077772
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАК «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	727 378 39 39
한국어 KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	1588-1588

LATVJA LATVIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LIETUVA LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	6 470 8888
LUXEMBOURG	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	(0)2 2050 022
MALAYSIA	Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2, No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400 Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia.	1 year	(603) 7710 8000
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	(22) 929249
NEDERLAND The Netherlands	GRUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	0800 700 711
NORGE NORWAY	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	815 09 567
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	1 año 1 year	441 4455
POLSKA POLAND	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	0801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	01 677 4003
ROMÂNIA ROMANIA	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 29

SRBIJA SERBIA	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	65 6550 8900
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	902 31 22 00
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	08 594 213 30
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	886-2-27333716
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911
TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	216 444 40 50
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325
Україна UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 492 06 59
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	0845 602 1454
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	+84-8 3821 6395

 : www.moulinex.com