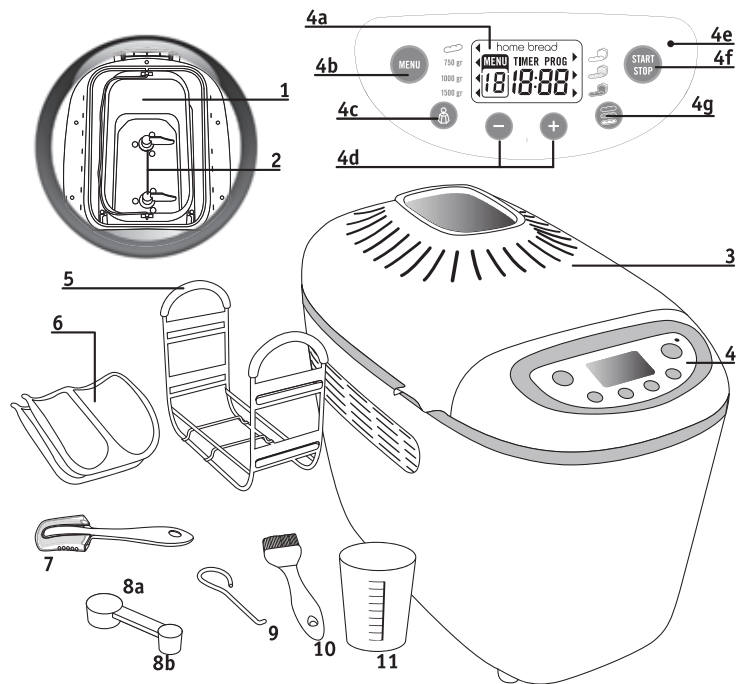


ESPAÑOL

1 DESCRIPCIÓN	99
2 CONSEJOS DE SEGURIDAD	100
3 ANTES DEL PRIMER USO	104
4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	111
5 CICLOS	112
6 INGREDIENTES	112
7 CONSEJOS PRÁCTICOS	114
8 PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE BAGUETTES	115
9 GUÍA PARA LA MEJORA DE SUS PRODUCTOS	118
10 GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS	121
11 GARANTÍA	121
12 MEDIO AMBIENTE	121
13 CUADRO DE CICLOS	170

página



1 DESCRIPCIÓN

1. Cuba de pan
 2. Mezcladores
 3. Tapa con ventanita
 4. Cuadro de mandos
 - a. Pantalla de visualización
 - a1. Indicador de fabricación de baguettes
 - a2. Selección de menú
 - a3. Indicador de peso
 - a4. Indicador de dorado
 - a5. Programación diferida
 - a6. Placa minuterio
 - b. Selección de programas
 - c. Selección del peso
 - d. Botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 12
 - e. Indicador luminoso de funcionamiento
 - f. Botón puesta en marcha / parada
 - g. Selección del dorado
 5. Soporte de cocción de baguettes
 6. 2 placas anti-adherentes para baguettes
- Accesorios:**
7. Cuña
 8. a. Cucharada sopera = c s
b. Teske = c de c
 9. "Gancho" para retirar los mezcladores
 10. Pincel
 11. Vaso graduado



2 CONSIGNAS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - en granjas,
 - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
 - en entornos de tipo casas de turismo rural.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de

una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.

Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- **Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico, en el interior del hogar y a una altitud inferior a los 4000 m.**
- Precaución: el uso indebido del dispositivo podría producir lesiones.
- Precaución: la superficie del elemento calentador mantiene calor residual después de su utilización.
- No debe sumergir el aparato.
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas.

En la cuba de pan:

- no sobrepase los 1500 g de masa en total.
- no exceda 930 g de harina y 15 g de levadura.

En las placas para baguettes:

- No cocine una cantidad superior a 450 g en cada ocasión.
- No utilice más de 280 g de harina y 6 g de levadura por cocción.
- Utilice un trapo o una esponja húmeda para limpiar las partes que entran en contacto con los alimentos.

- Antes de proceder a utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente acerca del modo de empleo del mismo: un uso no conforme con el descrito en el modo de empleo liberará al fabricante de cualquier responsabilidad al respecto.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Utilice una superficie de trabajo estable protegida de proyecciones de agua y, en ningún caso, en un nicho de cocina integrada.
- Compruebe que la tensión de alimentación del aparato corresponde a la de la instalación eléctrica. Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- Conecte obligatoriamente su aparato a una toma de corriente con conexión a tierra. Si no se respeta esta obligación, existe la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, de la cual pueden derivarse lesiones graves. Para su seguridad, resulta indispensable que la toma de tierra se realice conforme a las normas de instalación eléctrica en vigor en su país. En el caso de que su instalación no incluya una toma de corriente con conexión a tierra, resulta obligatorio que, antes de proceder a conectar cualquier aparato, solicite la intervención de un organismo debidamente autorizado para poner su instalación eléctrica en orden, de manera que cumpla las normas establecidas en la legislación vigente.
- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- Desconecte el aparato cuando lo deje de utilizar y si desea limpiarlo.
- No utilice el aparato si:
 - éste tiene un cable dañado o defectuoso.
 - el aparato se ha caído y presenta daños visibles o anomalías de funcionamiento.En cada uno de estos casos, deberá enviar el aparato al Servicio Técnico Autorizado más próximo para evitar cualquier peligro. Consultar la garantía.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente, debe realizarla un servicio técnico autorizado.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- **No toque la ventanita durante ni justo después del funcionamiento. La temperatura de la ventanita puede ser elevada.**
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Sólo utilice un alargador que esté en buen estado, que tenga toma de tierra y un cable conductor de sección al menos igual al cable suministrado con el producto.
- No coloque el aparato sobre otros aparatos.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No utilice el aparato para cocinar cualquier otro alimento que no sea pan y mermeladas.
- Nunca coloque papel, plástico o cartón en el aparato, y no ponga nada encima de él.
- Si ocurriera que algunas partes del aparato se inflaman, nunca intente apagarlas con agua. Desconecte el aparato. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptadas al aparato.
- **Al final del programa, utilice siempre guantes de cocina para manipular la cuba o las partes calientes del aparato. El aparato está muy caliente cuando está funcionando.**
- Nunca obstruya las rejillas de ventilación.
- Preste mucha atención el vapor puede salir cuando abra la tapa al final o durante el programa.
- El nivel de potencia acústica declarado para este producto asciende a 69 dBA.



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

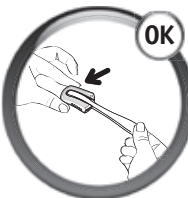
- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada

3 ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN



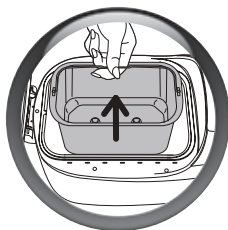
1. DESEMBALAJE

- Desembale el aparato, conserve la garantía y lea con atención el modo de empleo antes de la primera utilización del aparato.
- Instale su aparato sobre una superficie estable. Quite todos los accesorios y todas las etiquetas adhesivas, tanto si están dentro o sobre el exterior del aparato.



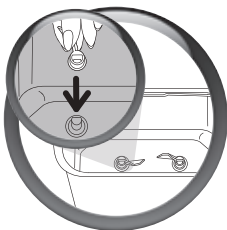
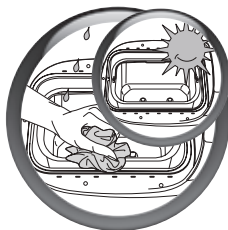
Advertencia

- Cuidado, la cuña es muy afilada. Manipularla con precaución.



2. ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Retire la cuba de pan tirando verticalmente del asa.

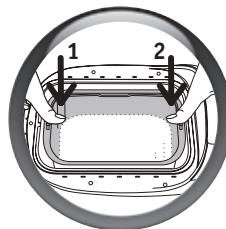
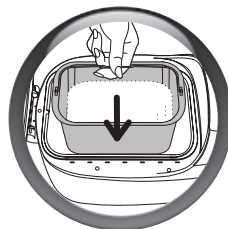


3. LIMPIEZA DE LA CUBA

- Limpie la cuba del aparato con un paño húmedo. Séquelo bien. **Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.**
- **No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.**

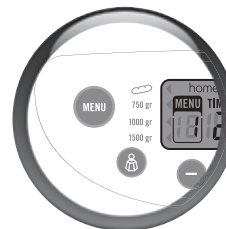
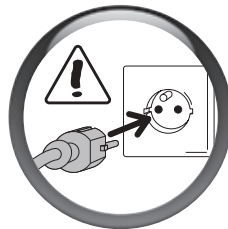


Se obtendrán mejores resultados en el amasado si los mezcladores se colocan el uno frente al otro.



4. ARRANQUE

- Introduzca la cuba de pan.
- Presione la cuba por un lado y luego por el otro para encajarla en el arrastrador, de tal manera que quede bien encajada por los 2 lados.



- Desenrolle el cable y conéctelo a un enchufe eléctrico con toma de tierra.
- Tras la señal sonora, aparecerá en pantalla por defecto el programa 1 y el dorado medio.



Para iniciarse en el uso de su panificadora, le recomendamos que pruebe la receta de **PAN BÁSICO** para elaborar su primer pan. Consulte la ficha « PROGRAMA PAN BÁSICO » de la página 116.




5. SELECCIONE UN PROGRAMA (VER LAS CARACTERÍSTICAS EN EL CUADRO DE LA PAGINA SIGUIENTE)



- Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.
- La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.

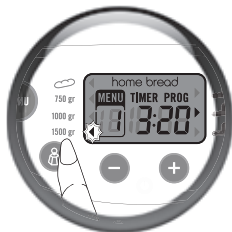


- Presione la tecla "menu" que le permite elegir cierto número de programas diferentes. Para hacer pasar los programas de 1 a 16, presione sucesivamente la tecla "menu".

- El tiempo correspondiente al programa seleccionado se muestra automáticamente.

ACCESORIOS	DESCUBRA LOS PROGRAMAS DEL MENÚ	
	1. Baguette	El programa baguette le permite a usted cocinar sus propias baguettes. Este programa se desarrolla en 2 tiempos. 1º paso> Amasado y fermentación de la masa 2º paso > Cocción El ciclo de cocción se lleva a cabo tras la confección de sus baguettes (para ayudarle en su confección, encontrará una guía complementaria de elaboración con su máquina de pan).
	2. Baguette Dulce	Para los panecillos azucarados: vienés, pan de leche, brioches, etc...
	3. Cocción Baguette	El programa 3 permite cocer las baguettes a partir de una masa preparada con antelación. La máquina no debe dejarse sin vigilancia cuando se esté utilizando el programa 3. Para interrumpir el ciclo antes de que finalice, detenga manualmente el programa pulsando de manera prolongada el botón  .
	4. Pan Básico	El programa 4 permite realiza la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
	5. Pan Francés	El programa 5 corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés, más bien alveolado.
	6. Pan Integral	El programa 6 se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral. Este programa también se utiliza para elaborar recetas con preparados de panadería.
	7. Pan Dulce	El programa 7 está adaptado a las recetas que contienen más materia grasa y azúcar. Si utiliza preparaciones para brioches o pan con leche, listos para su uso, no sobrepase los 1000 g de masa en total. Sugerimos el dorado LIGHT para su primera receta brioche.
	8. Pan Rápido	El programa 8 es específico para la receta del pan RÁPIDO. En este programa no se puede ajustar el peso ni el color. El agua para esta receta debe estar a 35°C como máximo.
	9. Pan Sin Gluten	El pan sin gluten se ha de preparar exclusivamente a partir de preparaciones sin gluten listas para su uso. Es adecuado para las personas con intolerancia al gluten (enfermedad celíaca) presente en la mayoría de los cereales (trigo, cebada, centeno, avena, kamut, escanda común, etc...). La cuba deberá limpiarse sistemáticamente para que no haya riesgo de contaminación con otras harinas. En caso de una dieta sin gluten estricta, asegúrese de que la levadura utilizada tampoco contenga gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite un mezclado óptimo. Por consiguiente, es necesario doblar la masa de los bordes durante el amasado con una espátula de plástico suave. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y un color más pálido que el pan normal. Para este programa solo está disponible el peso de 1 000 gramos.

ACCESORIOS	10. Pan Sin Sal	La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
	11. Pan Omega 3	Este pan es rico en ácidos grasos Omega 3 gracias a una receta equilibrada e integral en el plan nutritivo. Los ácidos grasos Omega 3 contribuyen al buen funcionamiento del sistema cardiovascular.
	12. Cocción Pan De Molde	El programa de Cocción permite cocer de 10 a 70 min., ajustable por periodos de 10 min., para un dorado claro, medio u oscuro. Puede seleccionarse solo y utilizarse: a) en combinación con el programa Masas subidas, b) para calentar o hacer pan crujiente ya cocido y frío, c) para acabar una cocción en caso de corte de corriente prolongada durante un ciclo de pan. Este programa no permite cocer baguettes. La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 12. Para interrumpir el ciclo antes de su finalización, pare el programa manualmente manteniendo presionado el botón .
	13. Masa Para Pan	El programa Masas subidas no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej: la masa de pizza.
	14. Bizcocho	El programa 14 Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Para este programa, sólo está disponible el peso de 1 000 g.
	15. Mermelada	El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba. Las frutas deben cortarse en trozos grandes y hay que extraer las pepitas.
	16. Masa Para Pasta Fresca	El programa 16 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.



6. SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN

- El peso del pan se ajusta por defecto en 1500 g. El peso se proporciona a título indicativo.
- Algunas recetas no permiten elaborar un pan de 750 g.
- **Remítase a la descripción de las recetas para una mayor precisión.**
- **Los programas 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16, no poseen el ajuste del peso.**

Para los programas 1 Y 2, puede escoger dos pesos:

- cerca de 400 g para 1 cocción (4 baguetes), el indicador luminoso se encenderá frente al peso de 750 g.
- cerca de 800 g para 2 cocciones (8 baguetes), el indicador luminoso se encenderá frente al peso de 1500 g.
- Presione el botón para ajustar el producto elegido 750 g, 1000 g o 1500 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.



7. SELECCIÓN DEL GRADO DE TOSTADO DEL PAN

- El tostado del pan se establece por defecto en medio.
- Los programas 13, 15, 16, no tienen regulación de tueste. Se pueden elegir tres opciones: LIGERO / MEDIO / FUERTE.
- Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.



8. ARRANQUE DE UN PROGRAMA

- Para comenzar el programa seleccionado presione la tecla . El programa comienza. Se muestra el tiempo correspondiente al programa. Los pasos se suceden uno detrás de otro automáticamente.

9. UTILIZAR EL PROGRAMA DIFERIDO

- **Puede programar el aparato para poder tener el preparado listo a la hora que usted decida, con hasta 15 de antelación.**

- **El programa diferido no está disponible para los programas 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16.**

Esta etapa se iniciará tras haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso.

En pantalla aparecerá el tiempo de duración del programa. Calcule el tiempo que va desde el momento en que ponga en marcha el programa y la hora a la que desea que la preparación esté lista.. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Mediante las teclas y , introduzca el tiempo correspondiente (hacia arriba y hacia abajo). Las pulsaciones cortas le permitirán avanzar el tiempo en intervalos de 10 min. Con una pulsación larga, el tiempo avanzará de forma continuada en intervalos de 10 min.

Ej. 1: son las 20.00 h y quiere que el pan esté listo a las 07.00 h del día siguiente. Programa 11 h con ayuda de las teclas y . Pulse la tecla . Oirá una señal sonora.

En pantalla aparecerá la palabra **PROG** y los dos puntos del minutero parpadearán. Empezará la cuenta atrás. El piloto de funcionamiento se encenderá. Durante la ejecución de un programa en función de programación diferida no se emitirá señal sonora alguna. Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsada la tecla hasta que emita una señal sonora. En pantalla aparecerá el tiempo por defecto.

Repita la operación.

Ej. 2: En el caso del programa para 1 baguete, son las 8.00 h y desea tener las baguetes listas a las 19.00 h. Programe 11 h con las teclas y . Pulse la tecla . Oirá una señal sonora.

En pantalla aparecerá la palabra **PROG** y los dos puntos del temporizador parpadearán. Empezará la cuenta atrás. El piloto de funcionamiento se encenderá. Si comete un error o desea modificar el ajuste de la hora, mantenga pulsada la tecla hasta que emita una señal sonora. En pantalla aparecerá el tiempo por defecto.

Repita la operación.

ATENCIÓN: ha de tener previsto que tiene que moldear las baguetes 47 min. antes de que acabe la cocción (es decir, a las 18.13 h) o, en el caso de 2 cocciones, 2X47 min. antes de acabar el programa (es decir, a las 17.26 h).

Para el tiempo de cocción de los demás programas de baguetes, consulte la tabla de tiempos de cocción en la página 169.


El tiempo de moldeado para los programas de baguetes no está incluido en el cálculo de tiempo de inicio diferido.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa diferido para recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogures, queso y fruta fresca.

En el modo de inicio diferido, el aparato activa automáticamente el modo de silencio.



10. PARAR UN PROGRAMA

- Cuando termina el ciclo, el programa se detiene de forma automática; Aparece en pantalla 0:00. Se emiten varias señales sonoras y el piloto de funcionamiento parpadea.
- Para parar el programa en curso o anular la programación diferida, presione 5 seg. la tecla .

11. EXTRAER EL MOLDE

(Esta etapa no se refiere a los «baguettes»)

- Al acabar el ciclo de cocción, desconecte la panificadora.
- Retire la cuba de pan tirando verticalmente del asa. Utilice siempre manoplas aislantes, pues el asa de la cuba y el interior de la tapadera están calientes.

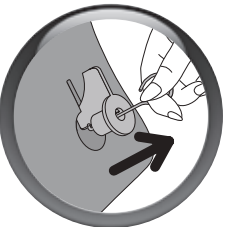
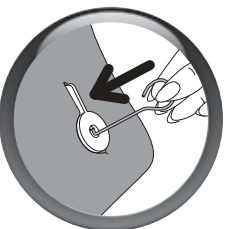
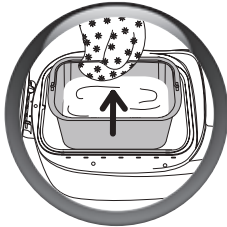
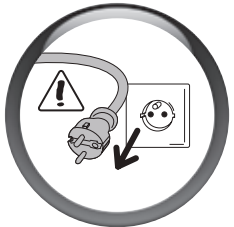
- Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo - FIG.14.

- Puede suceder que los mezcladores queden atrapados en el pan cuando lo desmolde.

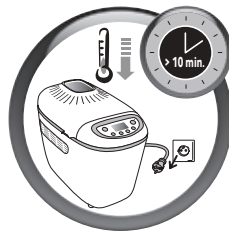
En ese caso utilice el accesorio "gancho" de la siguiente manera:

- > una vez haya desmoldado el pan, colóquelo todavía caliente sobre uno de sus lados y sujételo con la mano protegida por un guante aislante,
- > introduzca el gancho en el eje del mezclador y tire con cuidado para extraer el mezclador - FIG.15,
- > repita la operación con el otro mezclador,
- > enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

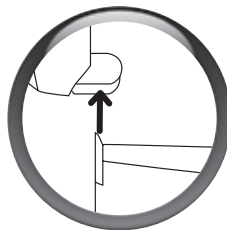
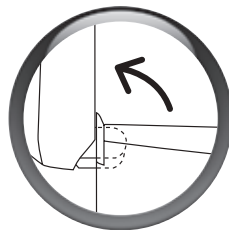
- Para conservar las cualidades antiadherentes de la cuba, no use utensilios metálicos para desmoldar el pan.



4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Desconecte el aparato y déjelo enfriar tapa abierta.
- Quitar la tapa, si necesita dar la vuelta al producto
- Limpiar el exterior y el interior de la máquina con una esponja húmeda. Secar con precaución. Seque cuidadosamente.
- Lave la cuba, la pala, el Soporte de cocción y las placas antiadherentes en agua caliente jabonosa.
- Si el mezclador queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.



- Si resulta necesario, desmonte la tapa para lavarla con agua caliente.



- No introduzca ninguna parte en el lavavajillas.
- No utilice ningún producto de limpieza, estropajos abrasivos, ni alcohol. Utilice un paño suave y húmedo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato o la tapa.
- No guarde el soporte baguette y las placas anti-adherentes en el depósito para no rayar el revestimiento.

5 LOS CICLOS

• La tabla de las páginas 169 - 173 le indica el desglose de los diferentes ciclos siguiendo el programa seleccionado.

AMASADO Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.	> REPOSO Permite que la masa repose para mejorar la calidad del amasado.	> SUBIDA Tiempo durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su aroma.	> COCCIÓN Transforma la masa en miga y permite el dorado y la corteza crujiente.	> MANTENIMIENTO EN CALIENTE Permite guardar el pan caliente después de la cocción. No obstante, recomendamos retirar el pan al final de la cocción.
---	--	---	--	---

Amasado:



Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, chicharrones, tiras de bacon, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir.

Durante el desarrollo de los programas anteriormente citados, pulse 1 vez el botón MENU para conocer el tiempo restante antes de que se produzca la señal sonora "agregar ingredientes". Para los programas 1 y 2, pulse 2 veces la tecla MENU para conocer el tiempo que falta antes de la elaboración de las barras.

Diríjase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (páginas 169 - 173) y a la columna "extra".

Esta columna indica el tiempo que se visualizará en la pantalla del aparato cuando la señal sonora suene. Para saber al cabo de cuanto tiempo se produce la señal sonora, hay que restar el tiempo de la columna "extra" del tiempo total de cocción.

Ej.: "extra" = 2:51 y "tiempo total" = 3:13, los ingredientes pueden añadirse al cabo de 22 min.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento en caliente de una hora se activará automáticamente después de la cocción. La pantalla permanecerá en 0:00 durante la hora de mantenimiento en caliente. Una señal sonora sonará a intervalos regulares.

El piloto de funcionamiento parpadea.

Al final del ciclo, el aparato se detendrá automáticamente tras emitir varias señales sonoras.

6 INGREDIENTES

Materias grasas y aceites: las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Además, contribuyen a que se conserve mejor y durante más tiempo. El exceso de grasa hace que la masa suba más lentamente. Si utiliza mantequilla, asegúrese de que esté fría y córtela en dados para repartirla de forma homogénea en el preparado. No incorpore mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, puesto que podría impedir que esta última se rehidratase.

Huevos: los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el correcto desarrollo de la miga. Las recetas han sido pensadas para huevos medios de unos 50 g; si estos últimos son más grandes, retire líquido; si son más pequeños, habrá que añadir un poco más de líquido.

Leche: puede utilizar leche fresca (fría, salvo que en la receta se indique lo contrario) o leche en polvo. La leche tiene también un efecto emulgente que permite obtener unos alveolos más regulares y que la miga tenga un aspecto bonito.

Agua: el agua rehidrata y activa la levadura. Además, también hidrata el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Puede sustituirse el agua (parcial o totalmente) por leche u otros líquidos. Temperatura: consulte el párrafo correspondiente en la sección de «preparación de recetas» (página 113).

Harinas: el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la cantidad de harina, los resultados de cocción del pan pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, puesto que esta reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo o perdiendo humedad. Utilice preferentemente harina "de fuerza", "panificable" o "de panadería", en lugar de harina estándar. Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o cereales a la masa de pan, obtendrá un pan más pesado y que subirá menos.

Le recomendamos que utilice harina T55, salvo que en las recetas se indique lo contrario. En caso de utilizar mezclas de harinas especiales para elaborar pan, bollos o panes de leche, no supere los 1.000 g de masa en total. Consulte las recomendaciones del fabricante para utilizar estos preparados. El tamizado de la harina influye también en los resultados que se obtengan: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la cáscara del grano de trigo), menos se levantará la masa y más denso será el pan.

Azúcar: a ser posible, utilice azúcar blanco, azúcar moreno o miel. No utilice azúcar en terrones. El azúcar nutre la levadura, le da un buen sabor al pan y mejora el dorado de la corteza.

Sal: le da sabor al alimento y permite regular la actividad de la levadura. No tiene que estar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa está firme, compacta y no sube demasiado rápido. Además, mejora la estructura de la masa.

Levadura: la levadura de panadería se presenta en distintas formas: fresca, en pequeños dados, seca activa para rehidratar o seca instantánea. La levadura puede adquirirse en grandes superficies (en los lineales de panadería o productos ultrafrescos) pero también puede comprar levadura fresca en su panadería. Tanto en forma fresca como seca instantánea, la levadura ha de incorporarse directamente a la cuba de la panificadora con los demás ingredientes. No obstante, considere desmigalar la levadura fresca con los dedos para facilitar su dispersión. Solo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoja una temperatura cercana a los 35°C: por debajo de ella será menos eficaz y por encima puede perder su actividad. Asegúrese de respetar las dosis recomendadas y multiplique las cantidades si utiliza levadura fresca (consulte la tabla de equivalencias que se incluye a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca:

Levadura seca (en cucharaditas de café)

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

Levadura fresca (en g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Los aditivos (frutos secos, olivas, pepitas de chocolate, etc.): puede personalizar sus recetas con todos los ingredientes adicionales que desee teniendo cuidado de:

- > respetar la señal sonora para añadir ingredientes, sobre todo los más delicados;
- > los cereales más sólidos (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el principio del amasado, para facilitar el uso de la máquina (inicio diferido, por ejemplo);
- > congelar las pepitas de chocolate para que se mantengan mejor durante el amasado.
- > escurrir bien los ingredientes muy húmedos o grasos (olivas o trocitos de tocino, por ejemplo), secalos con papel absorbente y enharinarlos ligeramente para una mejor incorporación y homogeneidad,
- > no incorporarlos en cantidades excesivas, pues se puede perturbar el desarrollo correcto de la masa; respete las cantidades indicadas en las recetas.
- > no tirar los aditivos fuera de la cuba.

7 CONSEJOS PRÁCTICOS

1. PREPARACIÓN DE LAS RECETAS

• Todos los ingredientes utilizados deberán estar a temperatura ambiente (salvo que se indique lo contrario), y deberán pesarse con precisión.

Mida los líquidos con el vaso graduado provisto. Utilice el dosificador doble provisto para medir por un lado, las cucharadas de café y por otro, las cucharadas soperas. Las medidas incorrectas se traducirán en resultados inadecuados.

• Respete el orden de preparación

- > Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
- > Sal
- > Azúcar
- > Harina (primera mitad)
- > Leche en polvo
- > Ingredientes específicos sólidos
- > Harina (segunda mitad)
- > Levadura

• La precisión de la medida de la cantidad de harina es importante. Por este motivo, la harina debe pesarse con una báscula de cocina. Utilice levadura activa deshidratada en sobres o de panadería fresca. Excepto indicación contraria en las recetas, no utilice levadura química. Cuando un sobre de levadura está abierto debe utilizarse en 48 horas.

• Para evitar perturbar la subida de las preparaciones, le aconsejamos que ponga todos los ingredientes en la cuba desde el principio y evite abrir la tapa durante la utilización (salvo que se indique lo contrario). Respete cuidadosamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. En primer lugar, los líquidos y a continuación los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos y la sal.**

• **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de excesivo calor, es aconsejable utilizar líquidos más frescos que los acostumbrados. Al igual, en caso de frío, es posible que sea necesario templar el agua o la leche (sin sobrepasar nunca los 35°C). Para lograr un resultado óptimo, recomendamos mantener una temperatura global de 60°C (temperatura del agua + temperatura de la harina + temperatura ambiente). Ejemplo: si la temperatura ambiente de su casa es de 19°C, asegúrese de que la temperatura de la harina sea de 19°C y la temperatura del agua sea de 22°C (19 + 19 + 22 = 60°C).

• **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despreque bien de las paredes.

- > si queda harina no incorporada, es que falta un poco de agua,
- > si no, habrá que añadir ocasionalmente un poco de harina.

Hay que corregir muy suavemente (1 cucharada soperas como máximo a la vez) y esperar a constatar que ha mejorado o no, antes de intervenir de nuevo.

• **Un error corriente es pensar que añadiendo levadura, el pan subirá antes.** Sin embargo, demasiada levadura fragiliza la estructura de la masa que subirá mucho y se hundirá durante la cocción. Puede valorar el estado de la masa justo antes de la cocción palpándola con la punta de los dedos: la masa debe presentar una ligera resistencia y la huella de los dedos debe irse poco a poco.

• Al realizar el amasado, la masa no debe trabajarse mucho tiempo, ya que podría no obtener el resultado esperado tras la cocción.

2. UTILIZACIÓN DE SU MÁQUINA DE PAN

• **En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo, el programa se interrumpe por un corte de corriente o una falsa maniobra, la máquina dispone de una protección de 7 min. durante los cuales la programación queda guardada. El ciclo comenzará de nuevo donde se paró. Después de este tiempo, la programación se perderá.

• **Si encadena dos programas,** espere 1 h antes de iniciar la segunda programación. Sino, el código de error aparece E01 (salvo para los programas 1 et 12).


• Para el programa baguette después de las etapas de amasado y de levantamiento de la masa, tiene que utilizar su masa en la hora siguiente de las señales sonoras. Mas allá de este tiempo, la máquina se reinicia y el programa baguette está perdido. La señal luminosa de funcionamiento se enciende y los dos puntos del minutero parpadean.

8 PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE BAGUETTES

Para esta elaboración, necesita todos los accesorios específicos para esta función: **1 soporte de cocción para baguettes (5), 2 placas antiadherentes para la cocción de baguettes (6), 1 instrumento para hacer cortes en el pan (7) y 1 pincel (10).**

1. AMASAO Y FERMENTACIÓN DE LA MASA

Conecte la panificadora.

- Tras la señal sonora, aparecerá en pantalla por defecto el programa 1.
- Seleccione el nivel de dorado.
- No es aconsejable cocer solo un piso, pues el pan quedaría demasiado cocido.
- Si opta por la cocción de 2 cocciones: es aconsejable moldear todos los panes y reservar la mitad en la nevera para la segunda cocción.
- Pulse la tecla . El indicador de funcionamiento se encenderá y los dos puntos del minutero parpadearán. Empieza el ciclo de amasado y luego la masa subirá.

Observaciones:

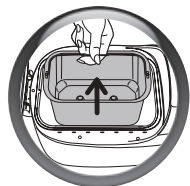
- Durante la etapa de amasado, es normal que no estén bien mezclados los ingredientes en todas partes.
- Cuando haya acabado la preparación, la panificadora se pondrá en espera. Varias señales sonoras le indicarán que el amasado y la subida de la masa han acabado y el piloto de funcionamiento parpadeará. El indicador de moldeado de baguettes se encenderá.



La masa debe ser utilizada durante la hora que sigue a las señales sonoras. Más allá de este tiempo la máquina se reinicia y el programa baguette se pierde. En este caso, le recomendamos que utilice el programa 3 para la cocción de baguettes.

2. EJEMPLO DE ELABORACIÓN Y COCCIÓN DE BAGUETTES

Para ayudarse con la realización de los pasos; remítase a la guía de realización suministrada. Le mostramos lo que hace un panadero, pero después de unas pocas pruebas, usted será capaz de elaborar sus propios panes.



- Retire la cuba de la máquina.
- Enharine ligeramente la superficie de trabajo.
- Saque la masa de la cuba y póngala sobre la superficie de trabajo.
- Forme una bola con la masa y divídala en 4 pedazos con la ayuda de un cuchillo.
- Usted obtiene 4 pedazos de igual peso, con los que debe formar las baguettes.

Para hacer baguettes más ligeras, deje reposar la masa 5 minutos antes de su elaboración.

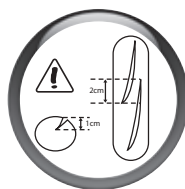
La longitud de la baguette debe corresponder a la medida de la placa anti-adherente (alrededor de 18 cm).

Puede variar los sabores de sus panes condimentándolos. Para ello, bastará con que humedezca y a continuación enrolle los pedazos de pasta en granos de sésamo o de adormidera.



- Después de haber confeccionado las baguettes, Póngalas sobre las placas antiadherente.

La soldadura de las baguettes debe quedar hacia abajo.



- Para obtener un óptimo resultado, corte la parte de arriba de las baguettes en diagonal con un cuchillo dentado o con la cuña suministrada para lograr una abertura de 1 cm.

Usted puede variar las presentaciones de sus baguettes y realizar incisiones con ayuda de una cuchilla a lo largo de toda la baguette.

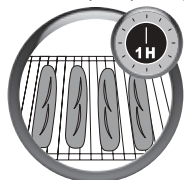
- Con ayuda del pincel suministrado, humedezca generosamente la parte de arriba de las baguettes, evitando la acumulación de agua sobre las placas anti-adherentes.
- Ponga las 2 placas anti-adherentes con las baguettes sobre el soporte de baguettes suministrado.
- Instale el soporte de baguettes dentro de la máquina en el lugar de la cuba.
- Presione de nuevo la tecla para volver a empezar el programa y comenzar la cocción de sus baguettes.

• Al acabar el ciclo de cocción, dispondrá de 2 soluciones 2: para la cocción de 4 baguettes

- Desconecte la panificadora. Retire el soporte para baguettes.
- Utilice siempre manoplas aislantes, pues el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.

para la cocción de 8 baguettes (2x4)

- Retire el soporte para baguettes. Utilice siempre manoplas aislantes, pues el soporte está muy caliente.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.
- Saque las otras 4 baguettes de la nevera (en las que previamente deberá haber hecho las incisiones oportunas y haberlas humedecido).
- Colóquelas sobre las placas (con cuidado de no quemarse).
- Vuelva a colocar el soporte en la panificadora y vuelva a pulsar .
- Al acabar la cocción, puede desenchufar la panificadora.
- Retire las baguettes de las placas antiadherentes y déjelas enfriarse sobre una rejilla.



PAN BÁSICO (PROGRAMA 4)

cc > cucharilla de café
cs > cuchara sopera

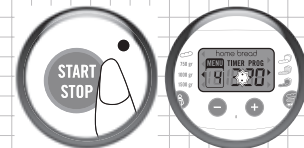
- Dorado > Medio
- Peso unitario > 1000 g

Ingredientes

Aceite > 2 cs
Agua > 325 ml
Sal > 2 cc
Azúcar > 2 cs
Leche en polvo > 2,5 cs
Harina T55 > 600 g
Levadura deshidratada > 1,5 cc

1 Para comenzar a preparar la receta, consulte las etapas 1 a 7 del párrafo "utilización".

2 A continuación, ponga en marcha el programa PAN BÁSICO y pulse el botón correspondiente. Entonces se ilumina el testigo de funcionamiento . Los dos puntos del cronómetro comienzan a parpadear. Empieza el ciclo.



3 Al finalizar el ciclo, consulte la etapa 11.

IMPORTANTE: siguiendo el mismo principio, resulta posible preparar otras recetas de panes tradicionales:

Pan francés, pan entero, pan dulce, pan rápido, pan sin gluten, pan sin sal..., para ello basta seleccionar el programa correspondiente en el botón de menú.



BAGUETTE (PROGRAMA 1)

Para producir 4 baguettes de aproximadamente 100 g

cc > cucharilla de café
cs > cuchara sopera

- Dorado > Medio

Ingredientes

Agua > 170 ml
Sal > 1 cc
Harina T55 > 280 g
Levadura deshidratada > 1 cc

Para llevar a cabo esta receta, consulte el párrafo 8 "Preparación y fabricación de baguettes".



Para que sus baguettes queden más blandas, agregue 1 cs de aceite a su receta. Si desea que sus panes tengan más color, agregue 2 cc de azúcar.

9 GUÍA PARA LA MEJORA DE SUS PRODUCTOS

1. PARA PANES




¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	PROBLEMAS					
	Pan demasiado subido	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan que no ha subido bastante	Corteza que no se ha dorado bastante	Lados quemados pero el pan no está bastante cocido	Lados y parte superior con harina
CAUSAS POSIBLES						
El botón se ha accionado durante la cocción				●		
Falta harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta azúcar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Los ingredientes no están en las proporciones adecuadas (demasiada cantidad)	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa no adecuado			●	●		

2. PARA BAGUETTES

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Los trozos de masa no están cortados siempre igual.	La forma rectangular del principio no es regular ni tiene una espesor constante.	Estire con un rodillo con un rodillo de panadería en caso necesario.
La masa es pegajosa; es difícil dar forma a los panecillos.	Hay demasiada agua en el preparado.	Reduzca la cantidad de agua.
	Se ha incorporado el agua demasiado caliente a la receta.	Enharínese ligeramente las manos (pero no la masa ni la superficie de trabajo, si es posible) y continúe elaborando los panecillos.
La masa se desgarrá.	A la harina le falta gluten.	Escoger una harina panadera (T 45).
	La masa debería ser más flexible.	Déjela reposar 10 min antes de darle forma.
	Las formas son irregulares.	Pese los trozos de masa para que tengan el mismo tamaño.
La masa es compacta/ es difícil darle forma a la masa.	Le falta un poco de agua a la receta.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina no es lo bastante absorbente.
	Hay demasiada agua en el preparado.	Dele la forma aproximada y déjela reposar antes del moldeado final. Añada un poco de agua al empezar el amasado.
		Déjela reposar 10 min antes de darle forma. Enharine lo menos posible la superficie de trabajo.
	La masa está demasiado trabajada.	Dele forma trabajando la masa lo menos posible. Proceda al moldeado en 2 etapas con 5 min. de descanso entre una y otra.
Los panecillos se tocan y no están bastante cocidos.	Están mal colocados sobre las placas.	Optimice el espacio sobre las placas para colocar los trozos de masa.
	La masa es demasiado líquida.	Dosifique bien los líquidos. Las recetas han sido pensadas para huevos de 50 g. Si los huevos son más grandes, reduzca en proporción la cantidad de agua.
Los panecillos se pegan a la placa y están quemados.	Se han dorado en exceso.	Escoja un dorado menos intenso. Evite que el baño con huevo batido se deslice por la placa.
	Ha humedecido en exceso los trozos de masa.	Saque el exceso de agua con un pincel.
	Las placas de soporte se agarran demasiado.	Unte ligeramente con aceite las placas antes de colocar los trozos de masa.
Los panecillos no están lo bastante dorados.	Ha olvidado untar los trozos de masa con agua antes de meterlos en el horno.	Tenga cuidado cuando elabore su próxima receta.
	Ha enharinado demasiado los panecillos al moldearlos.	Úntelos con un pincel bien con agua antes de meterlos en el horno.
	La temperatura ambiente es alta (+ de 30°C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15°C) y/o menos levadura.

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES
Los panecillos no están lo bastante hinchados.	Ha olvidado la levadura en la receta/no ha puesto bastante levadura.	Siga las indicaciones de la receta.
	Tal vez su levadura estuviese caducada.	Verifique la fecha de caducidad.
	A su receta le falta agua.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina es demasiado absorbente.
	Los panecillos han sido aplastados o apretados demasiado al moldearlos.	Manipule la masa lo menos posible al moldearla.
	La masa está demasiado trabajada.	
Los panecillos han subido demasiado.	Demasiada levadura.	Ponga menos levadura.
	Desarrollo excesivo.	Aplaste ligeramente los panecillos cuando estén colocados sobre las placas.
Las incisiones sobre los trozos de masa no son limpias.	La masa es pegajosa: ha introducido demasiada agua en la receta.	Vuelva a empezar la etapa de moldeado de los panecillos enharinándose ligeramente las manos, pero no la masa ni la superficie de trabajo, a ser posible.
	La cuchilla no está afilada.	Utilice la cuchilla suministrada o, en su defecto, un pequeño cuchillo dentado muy cortante.
	Sus incisiones son demasiado vacilantes.	Efectúe la incisión con un movimiento enérgico, sin vacilar.
Las incisiones tienen tendencia a volver a cerrarse o no se abren durante la cocción.	La masa estaba demasiado pegajosa: ha introducido demasiada agua en la receta.	Compruebe la receta o añádale agua si la harina no absorbe la suficiente.
	La superficie del trozo de masa no se ha extendido lo suficiente al darle forma.	Vuelva a comenzar tirando más la pasta en el momento de enrosclarla alrededor del pulgar.
La masa se desgarrar por los lados durante la cocción.	La profundidad de la incisión sobre el trozo de masa es insuficiente.	Consulte la página 115 para darle la forma ideal a las incisiones.

10 GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
Los mezcladores se quedan atrapados en la cuba.	• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Los mezcladores se quedan atrapados en el pan.	• Utilice el accesorio de gancho (página 109).
Después de presionar en  no pasa nada.	• La panificadora está demasiado caliente. Espere 1 hora entre 2 ciclos (código de error E01). • Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	• La cuba no está completamente encajada. • No hay mezclador o el mezclador está mal colocado.
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	• Ha olvidado presionar en  después de la programación. • La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua. • No hay mezclador.
Olor a quemado.	• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: Desconecte la máquina. Déjala enfriar y limpie el interior con una esponja húmeda y sin producto limpiador. • La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

11 GARANTÍA

- En caso de uso inadecuado o inconforme con el modo de empleo, la marca declina toda responsabilidad y se cancela la garantía.
- Lea detenidamente las instrucciones que acompañan al aparato antes de utilizar por primera vez este electrodoméstico: Moulinex queda exenta de cualquier responsabilidad que pueda derivarse de utilizar este producto sin cumplir dichas instrucciones.

12 MEDIO AMBIENTE

- De acuerdo con la reglamentación vigente, todo aparato que esté fuera de servicio debe quedar inutilizado definitivamente. Por ello, se ruega desenchufar y cortar el cable antes de tirar el aparato.