

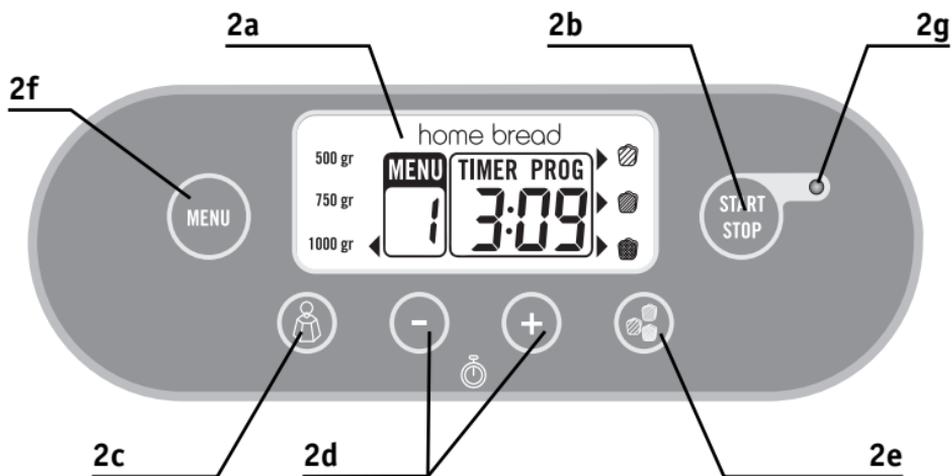
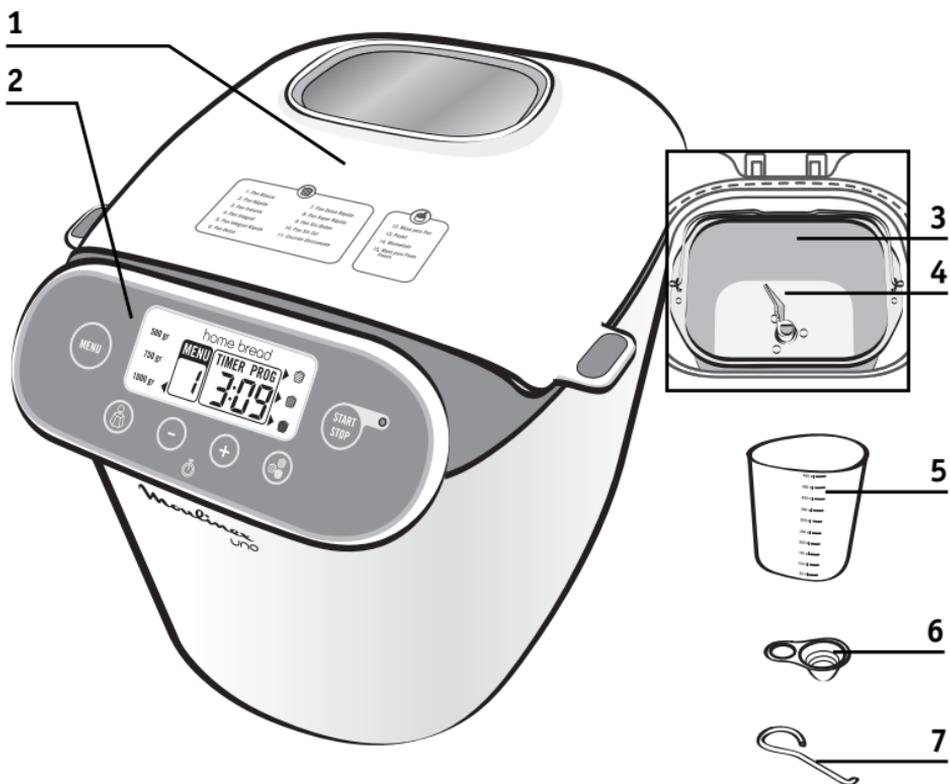
Moulinex®

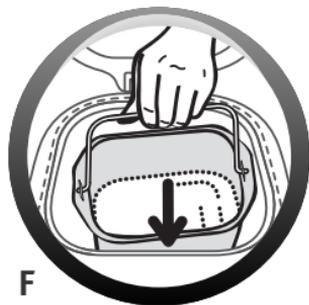
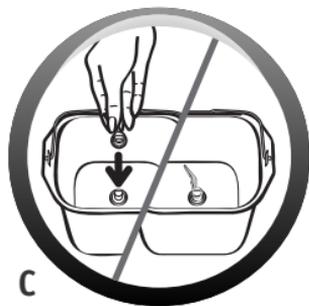
uno

ES



www.moulinex.com





DESCRIPCIÓN

- 1 - tapa con ventanita
- 2 - cuadro de mandos
 - a - pantalla de visualización
 - b - botón puesta en marcha/parada
 - c - selección del peso
 - d - botones de ajuste de puesta en marcha diferida y de ajuste del tiempo del programa 11
 - e - selección del dorado
 - f - selección de programas
 - g - indicador luminoso de funcionamiento
- 3 - cuba de pan
- 4 - mezclador
- 5 - vaso medidor
- 6 - cucharada de café/
cucharada sopera
- 7 - accesorio "gancho" para retirar el mezclador

CONSEJOS DE SEGURIDAD



¡Participemos en la protección del medio ambiente!

① El aparato contiene muchos materiales reutilizables o reciclables.

- Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.
- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme al modo de empleo librería al fabricante de cualquier responsabilidad.
- 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...).
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- 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 sin 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.
- 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 el aparato a un enchufe con toma de tierra. Si no respeta esta obligación podría provocar un cortocircuito y producirse ocasionalmente lesiones graves. Es imprescindible para su seguridad que la toma de tierra corresponda a las normas de instalación eléctrica en vigor de su país. Si la instalación no dispone de un enchufe con toma de tierra, antes de utilizarlo es obligatorio que contacte con personal técnico autorizado para que adapte correctamente su instalación eléctrica.
- El aparato está destinado únicamente a uso dentro del hogar.
- 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 profesionales,
 - En granjas,

- Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
- En entornos de tipo casas de turismo rural.
- 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.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un **Servicio Técnico autorizado**, o una persona **calificada**, para evitar cualquier peligro.
- 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.
- **Cuando esté en el programa n° 14 (mermelada, compota) preste atención al chorro de vapor y a las salpicaduras calientes al abrir la tapa.**
- No sobrepase las cantidades indicadas en las recetas. No sobrepase los 1000 g de masa en total. No exceda 620 g de harina y 10 g de levadura.
- El nivel de potencia acústica anotado en este producto es de 60 dBa.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación

1. Lea atentamente el modo de empleo: en ésta máquina no se hace pan como se hace a mano!
2. 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.
3. Utilice ingredientes antes de la fecha límite de consumo y consérvelos en lugares frescos y secos.
4. 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.
5. 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.**

Orden general a respetar:

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

Utilización

- **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).
- **Algunas veces es útil también comprobar el estado de la masa en mitad del amasado:** debe formar una bola homogénea que se despegue 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 sobera 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.

● ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato - **A**.
- Limpie todos los elementos y el aparato con un paño húmedo.

● PUESTA MARCHA RÁPIDA

- Desenrosque completamente el cable. Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Se puede desprender un ligero olor durante la primera utilización.
- Retire la bandeja levantando el mango y girándola ligeramente a la izquierda. Adapte luego el mezclador -**B-C**.
- Añada los ingredientes en la cuba en el orden aconsejado. Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen con exactitud -**D-E**.
- Introduzca la cuba de pan. Sujetando la bandeja con el mango, insertarlo en la panificadora para que se corresponda con la unidad eje (tendrá que inclinar ligeramente hacia un lado). Gire suavemente hacia la derecha y se bloqueará en su lugar -**F-G**.
- Cierre la tapa. Conecte la máquina panificadora. Después de la señal sonora, el programa 1 se visualizará por defecto, es decir 1000 g con dorado medio -**H**.
- Presione el botón . Los 2 puntos del reloj parpadearán. El ciclo comienza -**I-J**.
- Al final del ciclo de cocción, desconecte la máquina panificadora. Retire la cuba de pan. Utilice siempre guantes aislantes porque el asa de la cuba está caliente así como el interior de la tapa. Retire el pan en caliente y colóquelo 1 h sobre una rejilla para enfriarlo -**K**.

Para conocer la máquina panificadora le sugerimos que intente la receta del PAN BÁSICO para su primer pan.

PAN BÁSICO (programa 1)	INGREDIENTES - c de c > cucharada de café - c s > cucharada sopera	
DORADO = MEDIO	1. AGUA = 330 ml	5. AZÚCAR = 2 c s
PESO = 1000 g	2. ACEITE = 2 c s	6. HARINA = 605 g
TIEMPO = 3:09	3. SAL = 1½ c de c	7. LEVADURA = 1½ c de c
	4. AZÚCAR = 1 c s	

UTILICE LA MÁQUINA PANIFICADORA

Para cada programa, se visualizará un ajuste por defecto. Deberá seleccionar manualmente los ajustes deseados.

Selección de un programa

La selección de un programa activa una sucesión de etapas, que se desarrollarán automáticamente una tras otra.

MENU

El botón **menu** le permitirá elegir un determinado número de programas diferentes. El tiempo correspondiente al programa se visualizará. Cada vez que presione el botón **MENU**, el número en el panel de visualización pasará al programa siguiente y de este modo de 1 a 15 :

- 1. Pan básico.** El programa Pan básico permite realizar la mayoría de las recetas de pan utilizando harina de trigo.
- 2. Pan rápido.** Este programa equivale al programa Pan básico pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
- 3. Pan francés.** El programa Pan francés corresponde a una receta de pan blanco tradicional francés.
- 4. Pan integral.** El programa Pan integral se debe seleccionar cuando utilice harina para pan integral.
- 5. Pan integral rápido.** Este programa equivale al programa Pan integral pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
- 6. Pan dulce.** El programa Pan dulce 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 750 g de masa en total.
- 7. Pan dulce rápido.** Este programa equivale al programa Pan dulce pero en versión rápida. La miga del pan obtenido puede quedar un poco menos ligera.
- 8. Pan súper rápido.** El programa 8 es específico para la receta del Pan súper rápido. El pan hecho con los programas ultra rápidos es más compacto que el realizado con los demás programas.
- 9. Pan sin gluten.** 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...). Diríjase a las recomendaciones específicas indicadas en el paquete. 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. Este programa sólo acepta el peso de 1000 g.
- 10. Pan sin sal.** La reducción del consumo de sal permite reducir los riesgos cardiovasculares.
- 11. Cocción Únicamente.** El programa Cocción Únicamente permite cocer de 10 mn a 70 mn, ajustable por periodos de 10 min. Puede seleccionarse solo y utilizarse:
 - a) en combinación con el programa Masa para pan,
 - 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.

La máquina panificadora debe supervisarse durante la utilización del programa 11. Cuando se haya obtenido el color deseado de la corteza, pare manualmente el programa mediante una presión prolongada del botón .

12. Masa para pan. El programa Masa para pan no cuece. Corresponde a un programa de amasado y de subida para todas las masas subidas. Ej.: la masa de pizza.

13. Pastel. Permite elaborar dulces y pasteles con levadura química. Este programa sólo acepta el peso de 1000 g.

14. Mermelada. El programa Mermelada cuece automáticamente la mermelada en la cuba.

15. Masa para pasta fresca. El programa 15 amasa únicamente. Está destinado a masas que no necesitan subir. Ej: tallarines.

Selección del peso del pan

El peso del pan se ajusta por defecto en 1000 g. El peso se proporciona a título indicativo. Consulte el detalle de las recetas para más información. Los programas 9, 11, 12, 13, 14, 15

LOS CICLOS

El indicador visual se encenderá cada etapa del ciclo alcanzado por la máquina panificadora. La tabla (pág. 17-18) muestra la distribución de los diferentes ciclos en función del programa elegido.

Amasado

Permite formar la estructura de la masa y por lo tanto su capacidad para subir correctamente.

Durante este ciclo, y para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, tiene la posibilidad de añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, etc... Una señal sonora le indicará en que momento debe intervenir. Dirijase a la tabla resumen de los tiempos de preparación (página 124-125) 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.

no poseen el ajuste del peso. Presione el botón  para ajustar el producto elegido 500 g, 700 g o 1000 g. El indicador visual se encenderá en frente del ajuste seleccionado.

Selección del dorado

El color de la corteza se ajusta por defecto en MEDIO. Los programas 12, 14, 15 no poseen el ajuste del color. Se pueden elegir tres opciones: CLARO / MEDIO / OSCURO. Si desea modificar el ajuste por defecto, presione el botón  hasta que el indicador visual se encienda en frente del ajuste seleccionado.

Puesta en marcha/parada

Presione prolongadamente el botón  para poner en marcha el aparato. La cuenta atrás comenzará. Para parar el programa o anular la programación diferida, presione 3 segundos el botón .

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.

Mantenimiento en caliente: para los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 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 y los 2 puntos  del reloj parpadearán. Al final del ciclo el apa-

rato se parará automáticamente después de la emisión de varios bips **sonora**.

PROGRAMA DIFERIDO

Puede programar el aparato para tener su preparación lista a la hora que haya elegido, hasta 15h antes. Los programas 8, 11, 12, 13, 14, 15 no tienen programa diferido.

Esta etapa interviene después de haber seleccionado el programa, el nivel de dorado y el peso. El tiempo del programa se visualizará. Calcule la diferencia de tiempo entre el momento en el que inicia el programa y la hora a la que le gustaría que su preparación esté lista. La máquina incluye automáticamente la duración de los ciclos del programa. Con los botones  y , visualizará el tiempo encontrado ( hacia arriba y  hacia abajo). Las presiones cortas permiten que el tiempo desfile por periodos de 10 min + bip corto. Con una presión larga, el tiempo desfila de manera conti-

nua por periodos de 10 min. Ej: si son las 20:00 h y quiere el pan listo para las 7:00 h del día siguiente. Programe 11 horas con los botones  y . Presione el botón . Se emitirá una señal sonora. los 2 puntos  del reloj parpadearán. La cuenta atrás comienza. El indicador de funcionamiento se encenderá.

Si se equivoca o desea modificar el ajuste de la hora, presione de manera prolongada el botón  hasta que emita una señal sonora. El tiempo por defecto se visualizará. Repita la operación.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de puesta en marcha diferido con recetas que contengan: leche fresca, huevos, yogur, queso, frutas frescas.

Consejos prácticos

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.

Para desmoldar el pan: 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 - **M**,
- > tire con cuidado para extraer el mezclador - **M**,
- > enderece el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.



● LOS INGREDIENTES

Las materias grasas y el aceite : las materias grasas hacen que el pan sea más esponjoso y sabroso. Se conservará también mejor y por más tiempo. Demasiada grasa ralentiza la subida de la masa. Si utiliza mantequilla, desmenúcela en pequeños trozos para distribuirla de manera homogénea en la preparación o ablándela. No añada la mantequilla caliente. Evite que la grasa entre en contacto con la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidrate.

Huevos : los huevos enriquecen la masa, mejoran el color del pan y favorecen el buen desarrollo de la miga. Si utiliza huevos, reduzca la cantidad de líquido en consecuencia. Añada el huevo y complete con el líquido hasta que obtenga la cantidad de líquido indicado en la receta. Las recetas están previstas para un huevo medio de 50 g, si los huevos son más grandes, añadir un poco de harina; si los huevos son más pequeños, poner un poco menos de harina.

Leche : puede utilizar leche fresca o leche en polvo. Si utiliza leche en polvo, añada la cantidad de agua inicialmente prevista. Si utiliza leche fresca, puede añadir agua también: el volumen total debe ser igual al volumen previsto en la receta. La leche produce también un efecto emulsionante que permite obtener una miga más esponjosa y por lo tanto un mejor aspecto.

Agua : el agua rehidrata y activa la levadura. Hidrata también el almidón de la harina y permite la formación de la miga. Se puede sustituir el agua, en parte o totalmente por leche u otros líquidos. Utilice líquidos a temperatura ambiente.

Harinas : el peso de la harina varía sensiblemente en función del tipo de harina utilizado. Según la calidad de la harina, los resultados de la cocción pueden variar también. Conserve la harina en un recipiente hermético, ya que la

harina reacciona a las fluctuaciones de las condiciones climáticas, absorbiendo la humedad o por el contrario perdiéndola.

Utilice preferentemente una harina llamada “de fuerza”, “panificable” o “de panadería” mejor que una harina estándar. En caso de utilización de mezclas de harinas especiales para pan o bollo o pan de leche, no exceda 750 g de pasta en total.

Si añade avena, salvado, germen de trigo, centeno o incluso semillas enteras a la masa, conseguirá un pan más consistente y menos graso. Se recomienda utilizar una harina fuerte o media, excepto indicación contraria en las recetas. El refinado de la harina influye también en los resultados: cuanto más integral sea la harina (es decir, que contenga una parte de la envoltura del grano de trigo), menos subirá la masa y más denso será el pan. Encontrará también, en la tienda, preparaciones para pan listas para usar. Diríjase a las recomendaciones del fabricante para utilizar estas preparaciones. En términos generales, la selección del programa se hará en función de la preparación utilizada. Ej: Pan integral - Programa 4.

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

Sal : da gusto al alimento, y permite regular la actividad de la levadura. No debe entrar en contacto con la levadura. Gracias a la sal, la masa se cierra, se compacta y no sube demasiado deprisa. Mejora también la estructura de la masa.

Levadura: la levadura de panadería existe en varias formas: fresca en pequeños cubos, seca activa a rehidratar o seca instantánea. La levadura se vende en las grandes superficies (departamentos de panadería o ultrafrescos), pero también puede comprar la levadura fresca con su panadero. En forma fresca o seca instantánea.

nea, la levadura debe incorporarse directamente dentro de la cuba de su máquina con los otros ingredientes. Sin embargo, piense siempre en desmenuzar la levadura fresca con sus dedos para facilitar su dispersión. Sólo la levadura seca activa (en pequeñas esferas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de ser utilizada. Escoger una temperatura próxima a 37 °C, por debajo de esta temperatura será menos eficaz y, por encima de ella, corre el riesgo de perder su actividad. Respete las dosis prescritas y piense en multiplicar las cantidades si utiliza la levadura fresca (ver la tabla de equivalencias a continuación).

Equivalencias cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :

Levadura seca (en c.c.)

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, aceitunas, 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 frágiles,
- > las semillas más sólidas (como el lino o el sésamo) pueden incorporarse desde el comienzo del amasado para facilitar la utilización de la máquina (puesta en marcha diferida por ejemplo),
- > escurrir bien los ingredientes muy húmedos (aceitunas),
- > añadir un poco de harina a los ingredientes grasos para incorporarlos mejor,
- > no incorporarlos en cantidades demasiado grandes, para no perturbar el buen desarrollo de la masa, respetar las cantidades indicadas en las recetas,
- > que no caigan ingredientes fuera de la cuba.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato.
- Limpie todos los elementos, el aparato y el interior de la cuba con una esponja húmeda. Seque cuidadosamente -L.
- Lave la cuba y el mezclador con agua caliente y jabonosa. Si el mezclador se queda en la cuba, póngalo en remojo de 5 a 10 min.
- Si procede, limpie la tapa con agua caliente y una esponja.

- **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.



● LAS RECETAS

Para cada una de las recetas, respetar el orden de los ingredientes indicados. Según la receta elegida y el programa correspondiente, puede dirigirse a la tabla resumen de preparación (página 17-18) y seguir el desglose de los diferentes ciclos.

c de c = cucharada de café - c s = cucharada sopera

PROG. 1 - PAN BÁSICO PROG. 2 - PAN BÁSICO RÁPIDO

PAN BÁSICO	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	190 ml	250 ml	330 ml
2. Aceite	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
3. Sal	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 cdec	3 cdec	1 cs
5. Leche en polvo	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
6. Harina T55	345 g	455 g	605 g
7. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 4 - PAN INTEGRAL PROG. 5 - PAN INTEGRAL RÁPIDO

PAN INTEGRAL	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Aceite	1 1/2 cs	2 cs	3 cs
3. Sal	1 cdec	1 1/2 cdec	2 cdec
4. Azúcar	1 1/2 cdec	2 cdec	3 cdec
5. Harina T55	130 g	180 g	240 g
6. Harina integral T150	200 g	270 g	360 g
7. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 8 - PAN SUPER RÁPIDO

PAN SÚPER RÁPIDO	500 g	750 g	1000 g
1. Agua (calentada, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Aceite	3 cdec	1 cs	1 1/2 cs
3. Sal	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 cdec	3 cdec	1 cs
5. Leche en polvo	1 1/2 cs	2 cs	2 1/2 cs
5. Harina T55	325 g	445 g	565 g
7. Levadura	1 1/2 cdec	2 1/2 cdec	3 cdec

PROG. 3 - PAN FRANCÉS

PAN FRANCÉS	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sal	1 cdec	1 1/2 cdec	2 cdec
3. Harina T55	350 g	465 g	620 g
4. Levadura	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 6 - PAN AZUCARADO PROG. 7 - PAN AZUCARADO RÁPIDO

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Huevos batidos*	100 g	100 g	150 g
2. Mantequilla derretida	115 g	145 g	195 g
3. Sal	1 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
4. Azúcar	2 1/2 cs	3 cs	4 cs
5. Leche	55 ml	60 ml	80 ml
5. Harina T55	280 g	365 g	485 g
7. Levadura	1 1/2 cdec	2 cdec	3 cdec

Opcional : 1 c de c de agua de flor de naranjo.

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 9 - PAN SIN GLUTEN

Utilícelo sólo para usar la mezcla de harina.
No se debe exceder 1000 gramos de pasta.

PROG. 10 - PAN SIN SAL

PAN SIN SAL	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Harina T55	350 g	480 g	620 g
3. Levadura seca de panadería	1/2 cdec	1 cdec	1 cdec
Añadir, cuando emita un pitido.			
4. Semillas de sésamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - PASTEL

PASTEL DE LIMÓN	1000 g
1. Huevos batidos*	200 g
2. Azúcar	260 g
3. Sal	1 pizca
4. Mantequilla, derretirla y dejar enfriar	90 g
5. Corteza de limón	de 1/2 limón
6. Jugo de limón	de 1/2 limón
7. Harina fluide T55	430 g
8. Levadura química	3 1/2 cdec

Batir con la batidora los huevos con el azúcar y la sal, durante 5 min., hasta que blanqueen. Verter en el recipiente de la máquina. Añadir la mantequilla fundida pero fría. Añadir el jugo + la cáscara del limón. Añadir la harina y la levadura previamente mezcladas. Procurar colocar la harina en montoncitos, bien en el centro del recipiente.

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 15 - MASA PARA PASTA FRESCA

MASA PARA PASTA FRESCA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Huevos batidos*	150 g	200 g	275 g
3. Sal	1 pizca	1/2 cdec	1 cdec
5. Harina T55	375 g	500 g	670 g

* 1 huevo medio = 50 g

PROG. 12 - MASA PARA PAN

MASA PARA PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Agua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Aceite de oliva	1 cs	1 1/2 cs	2 cs
3. Sal	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec
5. Harina T55	320 g	480 g	640 g
7. Levadura	1/2 cdec	1 cdec	1 1/2 cdec

PROG. 14 - MERMELADA**COMPOTAS Y MERMELADAS**

Corte las frutas antes de introducirlas en la máquina panificadora.

1. Fresa, melocotón, ruibarbo o duraznos	580 g
2. Azúcar	360 g
3. Jugo de limón	de 1 limón
4. Pectina	30 g
1. Naranja o pomelo	500 g
2. Azúcar	400 g
3. Pectina	50 g

GUÍA DE SOLUCION DE PROBLEMAS PARA MEJORAR SUS RECETAS

¿No ha obtenido el resultado esperado? Esta tabla le ayudará a obtenerlo.	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
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.			●	●		

● GUÍA DE SOLUCIÓN A PROBLEMAS TÉCNICOS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El mezclador se queda atrapado en la cuba.	<ul style="list-style-type: none">• Dejarlo en remojo antes de retirarlo.
Después de presionar en  no pasa nada.	<ul style="list-style-type: none">• E00 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: la máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre los 2 ciclos.• E01 se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: el dispositivo está demasiado frío. Esperar a que llegue a la temperatura ambiente de la habitación.• HHH o EEE se muestra y parpadea en la pantalla, el aparato emite un sonido: mal funcionamiento. La máquina debe ser revisada por personal autorizado.• Se ha programado una puesta en marcha diferida.
Después de presionar en  el motor gira pero no amasa.	<ul style="list-style-type: none">• La cuba no está completamente encajada.• No hay mezclador o el mezclador está mal colocado. <p>En los dos casos citados anteriormente, parar el aparato manualmente con una pulsación larga en el botón . Iniciar la receta de nuevo desde el principio.</p>
Después de una puesta en marcha diferida, el pan no ha subido bastante o no ha pasado nada.	<ul style="list-style-type: none">• Ha olvidado presionar en  después de la programación de la marcha diferida.• La levadura ha entrado en contacto con la sal y/o el agua.• No hay mezclador.
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none">• Una parte de los ingredientes se ha salido por un lado de la cuba: desconecte la máquina, deje enfriar y limpie el interior la máquina con una esponja húmeda y sin productos de limpieza.• La preparación se ha desbordado: ingredientes en demasiada cantidad, sobre todo de líquido. Respetar las proporciones de las recetas.

● TABLA DE CICLOS

	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
1	500	1	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750	2	3:04		0:53		2:35
	1000	3	3:09		0:58		2:40
2	500	1	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750	2	2:09		0:53		1:49
	1000	3	2:14		0:58		1:54
3	500	1	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750	2	3:09		0:53		2:47
	1000	3	3:19		1:03		2:57
4	500	1	3:11	2:16	0:48	1:00	2:41
	750	2	3:16		1:00		2:46
	1000	3	3:21		1:05		2:51
5	500	1	2:11	1:21	0:50	1:00	1:65
	750	2	2:16		0:55		2:01
	1000	3	2:21		1:00		2:06
6	500	1	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750	2	3:20		0:53		2:50
	1000	3	3:25		0:58		2:56
7	500	1	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750	2	2:24		0:53		1:56
	1000	3	2:29		0:58		2:01
8	500	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750	2	1:30		0:50		1:20
	1000	3	1:35		0:55		1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500	1	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750	2	3:11		0:55		2:49
	1000	3	3:16		1:00		2:54

11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	2:16	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

- 1 CLARO
2 MEDIO
3 OSCURO

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

Moulinex®

UNO



4 - 18

Ref. NC00026340

www.moulinex.com