

Moulinex®



CONTENIDO

1. DESCRIPCIÓN	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
3. ANTES DEL PRIMER USO	6
4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	15
5. CICLOS	16
6. INGREDIENTES	17
7. CONSEJOS PRÁCTICOS	22
8. PREPARACIÓN Y REALIZACIÓN DE PANES INDIVIDUALES (<i>programas 1 a 7</i>).....	24
9. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	30
10. GARANTÍA	31
11. MEDIO AMBIENTE	31

1. DESCRIPCIÓN



1. Recipiente
 2. Mezcladores
 3. Tapa con ventanilla
 4. Panel de control
 - a. Pantalla de visualización
 - i. Indicador del moldeado de panes
 - ii. Visualización del programa
 - iii. Indicador de peso
 - iv. Color de la corteza
 - v. Inicio diferido
 - vi. Pantalla de temporizador
 - b. Selección de programas
 - c. Selección de peso
 - d. Botones para ajustar el inicio diferido y la duración para los programas 7 y 15
 - e. Indicador de encendido
 - f. Botón de inicio/parada
 - g. Selección del color de la corteza
 5. Soporte para hornear
 6. 2 bandejas antiadherentes para baguettes
- ACCESORIOS**
7. a) Cuchara sopera = c.s.
b) Cuchara de café = c.c.
 8. Gancho para extraer los mezcladores
 9. Vaso medidor





2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto separado.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia o conocimientos, salvo que estén bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones previas de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. No está diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - En áreas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales,
 - En granjas,
 - Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de carácter residencial,
 - En entornos tipo habitaciones de huéspedes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico autorizado o personas calificadas similares para evitar peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia, siempre que hayan recibido la supervisión o las instrucciones adecuadas sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados. Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores y a una altitud inferior a 4000 m.
- **Advertencia:** existe riesgo de lesiones si se utiliza el aparato de forma incorrecta. **Advertencia:** la superficie del elemento calefactor permanece caliente después del uso.
- Nunca sumerjas el aparato en agua.
- No excedas las cantidades indicadas en las recetas:
 - **En el recipiente:** no superes un total de 1500 g de masa.
 - **En las bandejas para baguettes:** no cocines más de 450 g de masa a la vez.
- Limpia las piezas en contacto con alimentos con una esponja o un paño húmedo.

- Antes de usar el aparato por primera vez, lee atentamente las instrucciones de uso. El fabricante no se hace responsable en caso de uso inadecuado.
- Para tu seguridad, este aparato cumple con las normativas y regulaciones aplicables (directivas de baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente, etc.).
- Usa el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de fuentes de agua. Nunca lo uses en un nicho de cocina integrado.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores.
- Desenchufa el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo.
- No utilices el aparato si:
 - El cable está defectuoso o dañado.
 - El aparato ha caído al suelo y está visiblemente dañado o no funciona correctamente.
 - En cualquiera de estos casos, lleva el aparato a un centro de reparación autorizado cercano para evitar riesgos. Consulta el documento de garantía.
- No sumerjas el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido.
- Mantén el cable fuera del alcance de los niños.
- El cable no debe entrar en contacto con bordes afilados ni partes calientes del aparato (ni, en general, de ninguna fuente de calor).
- No muevas el aparato mientras está en funcionamiento.
- **No toques la ventana de visualización durante ni justo después del uso del aparato. Esta ventana puede alcanzar temperaturas muy altas.**
- No desconectes el aparato tirando del cable.
- El nivel de presión acústica del aparato ha sido medido en 69 dBA (ponderación en decibelios A).
- El aparato debe conectarse a una toma de lo contrario existe riesgo de descarga eléctrica y lesiones graves. Para su seguridad, asegúrese de que la toma de tierra esté instalada de acuerdo con las normas de instalación vigentes en su país. Si los enchufes de su casa no están conectados a tierra, hágalos por un electricista debidamente cualificado antes de utilizarlas para conectar un aparato.
- Asegúrate de que las especificaciones eléctricas del aparato coincidan con las de tu hogar. Un error de conexión anula la garantía.
- Si necesitas usar un alargador, asegúrate de que esté en buen estado, conectado a tierra y con un conductor de sección igual o superior a la del aparato.
- No coloques el aparato sobre otro electrodoméstico.
- No utilices el aparato como fuente de calor.
- Nunca uses el aparato para calentar o cocinar algo que no sea pan.
- No pongas papel, cartón o plástico dentro del aparato ni sobre la rejilla de cocción.
- Si alguna pieza del aparato se incendia, no intentes apagar las llamas con agua. Desenchufa el aparato y utiliza un paño húmedo. Para tu seguridad, usa exclusivamente accesorios y piezas de repuesto diseñados para este aparato.
- **Al final de un programa, utiliza siempre guantes térmicos para manipular las bandejas o partes calientes del aparato. Tanto el aparato como su soporte pueden alcanzar temperaturas muy altas durante el uso.**
- Asegúrate de que las aberturas de ventilación nunca estén obstruidas.
- Ten cuidado con los chorros de vapor caliente al abrir la tapa al final del programa.

Proteger el medio ambiente es primordial:

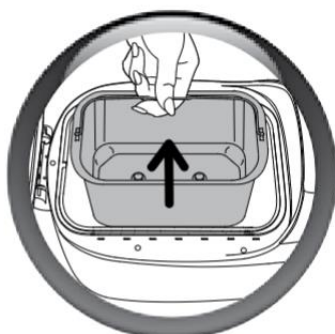
-  Este aparato contiene materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.
-  Deposítalo en un centro de reciclaje municipal al final de su vida útil.

3. ANTES DEL PRIMER USO



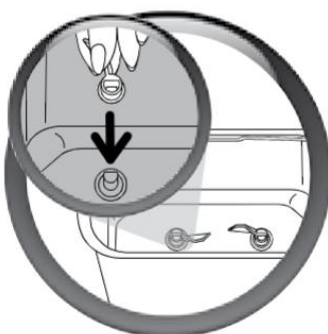
1. DESEMPAQUETADO

- Retira el aparato del embalaje. Conserva la garantía y lee cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo por primera vez.
- Coloca el aparato sobre una superficie estable y elimina cualquier etiqueta o accesorio del interior y exterior.



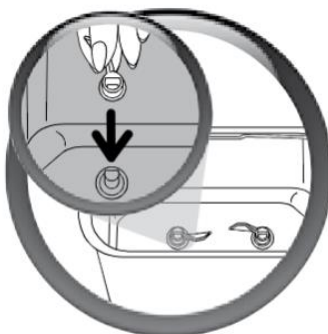
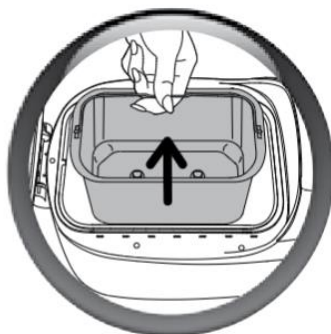
2. ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Limpia el recipiente de cocción con un paño húmedo y sécalo bien. Es posible que percibas un ligero olor durante el primer uso.



3. LIMPIEZA DEL RECIPIENTE

- Limpia el recipiente del aparato con un paño húmedo. A continuación, sécalo con un paño. Cuando lo use por primera vez, es posible que notes un ligero olor.



4. AÑADIR INGREDIENTES

- Retira el recipiente de cocción tirando del asa hacia arriba.
- A continuación, encaja los mezcladores.

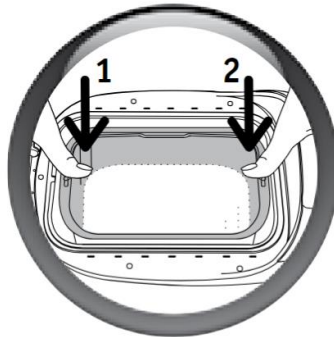
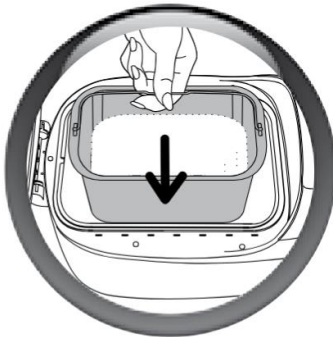


El amasado funciona mejor si las cuchillas amasadoras están enfrentadas.



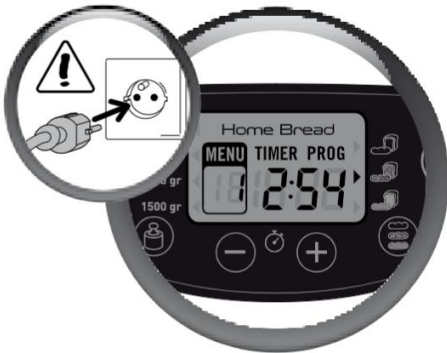
- Introduce los ingredientes en este orden:
 1. Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche).
 2. Sal.
 3. Azúcar.
 4. Primera mitad de la harina.
 5. Leche en polvo.
 6. Ingredientes sólidos específicos.
 7. Segunda mitad de la harina.
 8. Levadura.

- Pesa todos los ingredientes con precisión.
- Para familiarizarse con su máquina de pan, le sugerimos que pruebe la receta PAN BÁSICO para su primer intento. Consulte la sección «PROGRAMA PAN BÁSICO».



5. PONER EN MARCHA

- Introduce el bol en la máquina de pan.
- Presiona el bol de un lado a otro para encajar los accionamientos y para que quede encajado por ambos lados.



- Desenrolla el cable y conéctalo a una toma de corriente.
- Después de la señal acústica, el programa 1 y el intermedio se mostrarán por defecto.

6. SELECCIÓN DE UN PROGRAMA



- Para cada programa se muestra un ajuste por defecto. Por lo tanto, deberás seleccionar manualmente.
- La selección de un programa desencadena una serie de pasos, que se ejecutan automáticamente una tras otra.
- El botón **Menú** le permite elegir entre una serie de programas. Pulsa **Menú** para escoger el programa entre 1 y 19.
- La hora correspondiente al programa seleccionado se visualiza automáticamente.




7. SELECCIÓN DEL PESO DEL PAN

- El peso del pan por defecto es de 1000 g. Este peso es orientativo.
- **Para más detalles, consulta la receta.**
- **El ajuste de peso no está disponible para los programas 7, 13, 15, 16, 17, 18 y 19.**


Para los programas del 1 al 6, puedes seleccionar dos pesos:

- Aproximadamente 400 g para 1 lote (de 2 a 4 panes). El indicador luminoso se enciende a los 750 g.
- Aproximadamente 800 g para 2 lotes (de 4 a 8 panes). El indicador luminoso se enciende a los 1500 g.

- Utiliza el botón  para seleccionar el producto: 750 g, 1000 g o 1500 g. Se enciende el piloto correspondiente junto al ajuste seleccionado.



8. SELECCIÓN DEL COLOR DE LA CORTEZA

- El color de la corteza se establece por defecto en el valor intermedio.
- El ajuste dorado no está disponible para los programas 16, 17, 19. Hay tres opciones posibles: CLARO/INTERMEDIO/OSCURO
- Para cambiar el ajuste por defecto, pulsa el botón  hasta que se encienda el indicador junto el ajuste elegido seleccionado.



9. INICIO DE UN PROGRAMA

- Para iniciar el programa seleccionado, pulse la tecla Start/Stop. El indicador de funcionamiento se enciende y parpadean los 2 puntos del temporizador. Se inicia el programa. Aparece la hora correspondiente al programa. Las fases sucesivas se ejecutan automáticamente una tras otra.

10. USO DEL PROGRAMA DIFERIDO

- **Puedes programar el aparato para que tu pan esté listo a la hora que elijas, hasta 15 horas de antelación.**
- **El programa diferido no está disponible para los programas 6, 7, 12, 15, 16, 17, 18 y 19.**

Esta función se activa después de seleccionar el programa, el nivel de dorado y el peso. La pantalla muestra el tiempo del programa. Calcula la diferencia entre el tiempo actual y la hora deseada a la que quieres que tu preparación esté lista. Incluye el tiempo de cocción en el cálculo. Usa las teclas "+" y "-" para ajustar el tiempo diferido. La cuenta atrás comienza automáticamente después de 10 segundos o presionando el botón **Start / Stop**. Si te equivocas, cancela la programación manteniendo pulsado el botón **Start / Stop** durante 10 segundos y reinicia el ajuste.

Ejemplo 1:

Son las 20h y deseas que tu pan esté listo a las 7:00 a.m. del día siguiente.

- Programa 11h usando los botones "+" y "-". Pulsa el botón Start/Stop y el electrodoméstico emitirá una señal sonora.
- La pantalla mostrará "PROG" junto con un símbolo luminoso y los dos puntos ":" de la pantalla de minutos parpadearán. Se inicia la cuenta atrás.

Si te equivocas o deseas modificar el ajuste del tiempo, pulsa la tecla hasta que suene la señal acústica. Aparece la hora por defecto. Repite la operación.

Ejemplo 2:

En el caso del programa de baguette 1, son las 8h y quieres que tus baguettes estén listas a las 19h. Usa los botones "+" y "-" para ajustar 11h. Pulsa el botón Start/Stop y el electrodoméstico emitirá una señal sonora. La pantalla mostrará "PROG" y parpadeará los 2 puntos ";" del temporizador. Se inicia la cuenta atrás. Si te equivocas o deseas modificar el ajuste del tiempo, pulsa la tecla hasta que suene la señal acústica. Aparece la hora por defecto. Repite la operación.

ATENCIÓN: prevé dar forma a tus baguettes 47 minutos antes del final del tiempo de cocción (es decir, a las 18:13) o, si realiza dos cocciones, 2X47 minutos antes del final del tiempo de cocción (es decir, a las 17:26).

Para conocer los tiempos de cocción de otros programas, consulte la tabla de tiempos de cocción.

Los tiempos de elaboración de los distintos programas no se incluyen en el cálculo de las horas de inicio diferido.

Algunos ingredientes son perecederos. No utilice el programa de inicio diferido para recetas que contengan leche fresca, huevos, yogur, queso o fruta fresca.

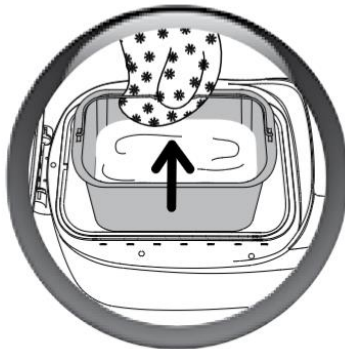
El modo silencioso se activa automáticamente en el programa temporizado.



11. DETENER UN PROGRAMA

Al final del ciclo, el programa se detiene automáticamente; En la pantalla aparece 0:00. Sonarán varios pitidos y la pantalla parpadeará.

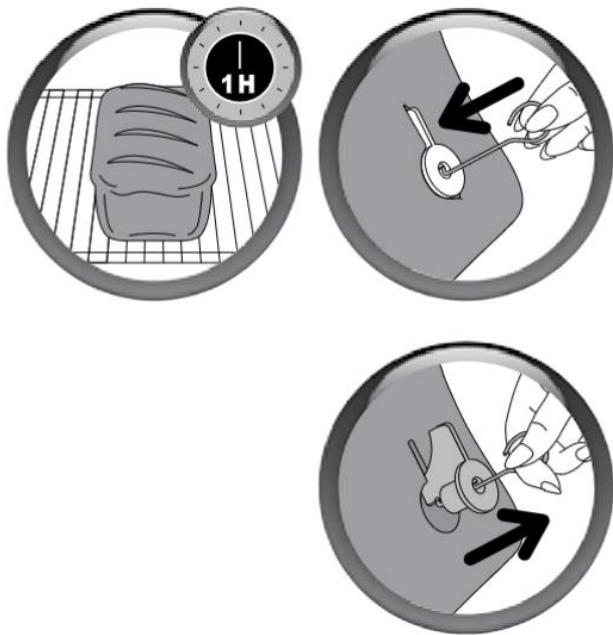
Para detener el programa en curso o cancelar la programación, pulsa el botón Start/Stop durante 5 segundos.




12. DESMOLDEAR EL PAN

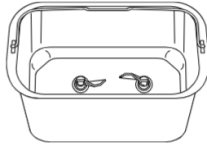
(Este paso no se aplica a «Panecillos individuales»)

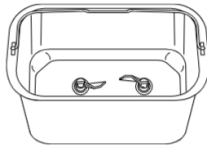
- Al final del ciclo de horneado desenchufa la máquina panificadora.
- Retira la bandeja de horno tirando del asa hacia arriba. Protege siempre las manos ya que el asa del bol y el interior de la tapa están calientes.



- Desmolda el pan aún caliente y colócalo sobre una rejilla para que se enfríe.
- Puede ocurrir que las cuchillas se atasquen en el pan al desmoldar. En este caso, usa el accesorio del gancho de la siguiente manera:
 - Una vez desmoldado el pan, ponlo de lado mientras aún está caliente y sujétalo con la mano protegida de un guante aislante.
 - Con la otra mano, introduce el gancho en el eje de las cuchillas y tira suavemente para retirarlo.
 - Repite la operación para el resto de las cuchillas.
 - Vuelve a colocar el pan hacia arriba y deja enfriar sobre una rejilla.
- Para conservar las propiedades antiadherentes del bol, no use objetos metálicos para desmoldar el pan.

ACCESORIOS	PROGRAMAS DISPONIBLES DENTRO DEL MENÚ	FUNCIONALIDADES
PANES INDIVIDUALES		
	Para ayudarte a elaborar panes individuales para los programas 1 a 6, encontrarás una guía complementaria para moldear con tu panificadora. Estos panes se elaboran en varias etapas y el ciclo de horneado tiene lugar después de haber dado forma a los panes.	
	1. Baguettes y panes pequeños	El programa baguette te permite elaborar sus propias baguettes y panecillos con una corteza crujiente.
	2. Chapata	El programa 2 te permite elaborar el pan más conocido de Italia, con su miga suave y aireada y su excelente base para pequeños bocadillos.
	3. Palitos de pan	El programa permite hacer palitos de pan muy finos, largos y secos.
	4. Pan plano	El programa 4 se utiliza para elaborar panes planos con una miga húmeda y alveolada, parecido a un pan de pita turco, para sándwiches.
	5. Pan para hamburguesa	El programa 5 es ideal para 8 panecillos blancos, redondos y suaves con textura ligera.
	6. Pan dulce	El programa 6 te permite hacer panecillos dulces como ensaimadas, que son muy populares en España.
	7. Panecillos	<p>El programa 7 recalienta y hornea todos los panes de los programas de panes de los programas 1 a 6, durante 10 a 35 minutos.</p> <p>Ajustable en incrementos de 5 minutos. La panificadora no debe dejarse desatendida durante este programa. Para detener el ciclo antes de que finalice, detén el programa manualmente manteniendo pulsado el botón Start/Stop.</p> <p>El programa 7 sólo ofrece 2 opciones de dorado:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alto: para panes salados - Bajo: para panes dulces <p>Para ajustar el color de la corteza, simplemente modifica el tiempo de cocción.</p>

PANES INDIVIDUALES		
	8. Pan básico	Este programa permite elaborar la mayoría de los panes blancos con harina de trigo.
	9. Baguette	El programa 9 corresponde a una receta de baguette tradicional.
	10. Pan integral	El programa 10 se usa cuando se utiliza harina para pan integral.
	11. Pan dulce	El programa 11 es adecuado para recetas que contengan grasa y azúcar. Si usa preparados para brioches o panecillos de leche, la cantidad total de masa no debe superar a los 1000g.
	12. Pan ultrarrápido	El programa 12 es específico para la receta de pan del recetario suministrado con el aparato. Para esta receta, el agua debe estar a una temperatura máxima de 35°C
	13. Pan sin gluten	Este tipo de pan es adecuado para las personas intolerantes al gluten (celiaquía) presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, trigo khorasan, espelta, etc.). La cubeta debe limpiarse sistemáticamente para evitar cualquier riesgo de contaminación con otras harinas. En la dieta sin gluten, asegúrese de que la levadura utilizada también esté exenta de gluten. La consistencia de las harinas sin gluten no permite una mezcla óptima. Por eso hay que doblar la masa por los bordes durante el amasado, utilizando una espátula de plástico flexible. espátula de plástico. El pan sin gluten tendrá una consistencia más densa y de color más pálido que el pan normal. El único peso disponible para este programa es de 1000 g.
	14. Pan sin sal	Reducir el consumo de sal ayuda a reducir el riesgo cardiovascular.
15. Horneado de pan	El programa de horneado permite un tiempo de cocción de 10 a 70 minutos, ajustable en incrementos de 10 minutos, para un dorado claro, medio u oscuro. Puede seleccionarse: a) en combinación con el programa de masa fermentada, b) para recalentar pan ya horneado o pan enfriado	

		<p>Este programa no puede usarse para hornear panes individuales. La panificadora no debe dejarse desatendida durante el programa. Para interrumpir el ciclo antes del final, detén el programa manualmente manteniendo pulsado el botón Start/Stop.</p>
	16. Masa fermentada	<p>El programa de masa fermentada no se hornea. Sirve para amasar y fermentar todas las masas (por ejemplo: pizzas, bollos, brioches, etc).</p>
	17. Masa de pasta	<p>El programa 17 solamente amasa. Está pensado para masas como las que se usan para pasta.</p>
	18. Pastel	<p>Usa el programa 18 para preparar tartas y pasteles con levadura en polvo. Para este programa sólo está disponible el peso de 1000 g.</p>
	19. Mermelada	<p>El programa 19 cocina automáticamente la mermelada en el recipiente. La fruta debe estar deshuesada y cortada en trozos grandes.</p>



1. PAN BÁSICO (Programa 8)

c.c. = cucharada de café
c.s. = cucharada sopera
Color de la corteza → intermedio
Peso → 1000 g

Ingredientes

Aceite → 2 c.s. Leche en polvo → 2,5 c.s.
Agua → 325 ml Harina blanca → 600 g
Sal → 2 c.c. Levadura → 1,5 c.s.
Azúcar → 2 c.s.

IMPORTANTE: puedes hacer otros panes tradicionales siguiendo la misma receta, sólo tienes que seleccionar el programa adecuado con el botón Menú.

2. BAGUETTE Y PANES SALADOS SIMILARES (Programa 1): para 8 baguettes

c.c. = cucharada de café
c.s. = cucharada sopera

Ingredientes

Agua → 340 ml
Sal → 2 c.c.
Harina → 560 g
Levadura en polvo → 2c.c.

Accesorios

1 bandeja de horno (5)
2 placas antiadherentes para baguettes (6)



Para que tus baguettes queden aún más blandas, añade 1 cucharada de aceite a tu receta.

Si quieres dar más color a tus baguettes, añade 2 cucharadas de azúcar a tus ingredientes.

1. Las 2 etapas, amasado y levado de la masa, tienen lugar automáticamente y duran en total 1 hora y 10 minutos. (25 minutos para el amasado y 45 minutos para la fermentación de la masa).
2. Empieza dando forma a 4 trozos de masa y cubre los otros 4 con un paño o film transparente.



Puedes variar el sabor de tu pan añadiendo algún ingrediente más. Para ello, humedece la masa y pásala por semillas de sésamo o de amapola. en semillas de sésamo o amapola.

Para obtener mejores resultados, corta la parte superior de los palillos en diagonal con un cuchillo de sierra para obtener una abertura de 1 cm.



Puedes variar la presentación de tus baguettes y hacer incisiones a lo largo de toda la longitud de la baguette.

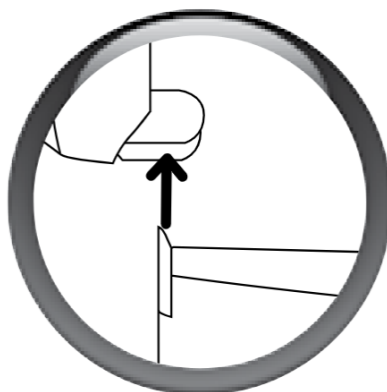
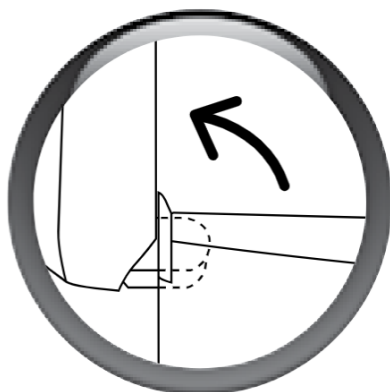
3. Con el pincel de cocina suministrado, humedezca generosamente la parte superior de los palillos, evitando cualquier las placas antiadherentes.

IMPORTANTE: La soldadura de las varillas debe ser por debajo.

4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



- Desenchufa el aparato y deja que se enfríe con la tapa abierta.
- Retira la tapa si necesitas dar la vuelta al aparato.
- Limpia el aparato.
- Limpia las superficies exterior e interior del aparato con una esponja húmeda. Sécalo bien.
- Lava el bol, las batidoras, el soporte de cocción y el antiadherente con agua caliente y jabón.
- Si los mezcladores permanecen en el bol, déjalos en remojo de 5 a 10 minutos.



- Si es necesario, retira la tapa para limpiarlo con agua caliente.



- Ninguna de las piezas es apta para lavavajillas.
- No uses productos de limpieza domésticos, alcohol ni estropajos. Utiliza un paño suave y húmedo.
- No sumerjas nunca el aparato ni su tapa en agua.
- No guardes la superficie de cocción ni el antiadherente en la panificadora, ya que el revestimiento podría rayarse.

5. CICLOS

La tabla de la página 20-21-22 describe la composición detallada de los diferentes ciclos de programas.

Amasado	> Reposo	> Elevación	> Horno	> Calentamiento
Contribuye a dar forma a la estructura de la masa y, por tanto, a su capacidad de fermentación.	Permite que la masa se relaje para mejorar la calidad del amasado.	Proceso durante el cual la levadura actúa para que el pan suba y desarrolle su sabor.	Transforma la masa en una miga y permite que la corteza quede dorada y crujiente.	Mantiene el pan caliente después de hornearlo. No obstante, es aconsejable sacar el pan del molde en cuanto termine la cocción.



Amasado:

Durante este ciclo, excepto en los programas 7, 13, 15, 17, 19, puede añadir ingredientes: frutos secos, aceitunas, bacon, etc. Unas señales acústicas indican cuándo puede añadirlos. Tenga cuidado de no añadir más aditivos de los indicados en las recetas, y no permita que se salgan del fuera del bol o de los soportes de cocción.

Mientras se ejecutan los programas anteriores, pulse simplemente el botón MENÚ para visualizar el tiempo restante hasta que suene la señal acústica de ingredientes. Para los programas 1 a 6, pulse dos veces el botón MENÚ para visualizar el tiempo restante hasta que se moldeen los panes.



Consulta la tabla resumen de tiempos de preparación que aparece a continuación y la columna «Tiempo indicado en la señal de ingrediente». Esta columna indica el tiempo que se mostrará en la pantalla de su aparato cuando suene la señal acústica. Para saber exactamente cuánto tiempo tardarán en sonar los pitidos, reste simplemente el tiempo el tiempo total de cocción restando el tiempo que aparece en la columna «Tiempo mostrado en ingredientes al tiempo total de cocción.

P. ej.: «Tiempo mostrado a la señal de ingredientes» = 2:51 y «Tiempo total» = 3:13. Se pueden añadir ingredientes después de 22 minutos.

Nota: para los programas 1 a 6 y 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18 puede dejar la preparación en el aparato. Un ciclo de mantenimiento del calor de una hora seguirá automáticamente después de la cocción. Los programas 7, 15, 16, 17 y 19 no tienen función de mantenimiento del calor. La pantalla permanece en 0:00 durante el tiempo de mantenimiento del calor. El indicador de funcionamiento parpadea.

Se emite una señal acústica a intervalos regulares.

Al final del ciclo, el aparato se para automáticamente después de emitir varios pitidos.

6. INGREDIENTES

Grasas y aceite: las grasas hacen que el pan sea suave y sabroso. Además, se conserva mejor y durante más tiempo. Por otro lado, un exceso de grasa ralentiza el proceso de fermentación. Si utilizas mantequilla, asegúrate de que esté muy fría y córtala en dados para que se reparta mejor en la preparación. No utilices mantequilla derretida. Evita cualquier contacto entre la grasa y la levadura, ya que la grasa podría impedir que la levadura se rehidratara.

Huevos: los huevos enriquecen la masa, le dan un bonito color y ayudan al desarrollo del interior del pan. Las recetas están calculadas para huevos medianos de unos 50 g; para huevos más grandes, reduce la cantidad de líquido. Para huevos pequeños aumenta ligeramente la cantidad de líquido.

Leche: puedes utilizar leche fresca (fría a menos que se indique lo contrario en la receta) o leche en polvo. La leche también tiene un efecto emulsionante que forma bolsas de aire a intervalos regulares, dando al interior del pan un buen aspecto.

Agua: el agua rehidrata y activa la levadura. También hidrata el almidón contenido en la harina y permite que se forme en el interior del pan. Puedes sustituir una parte o la totalidad del agua por leche u otros líquidos. La temperatura es mejor verla en la sección correspondiente “Preparación de recetas”.

Harina: el peso de la harina varía considerablemente en función del tipo de harina utilizado. Los resultados de cocción también pueden variar en función de la calidad de la harina. Conserva la harina en un recipiente hermético, ya que es probable que reaccione con el aire ambiente perdiendo o absorbiendo humedad. Es preferible utilizar harina de «fuerza», de «calidad panadera» o de «alta calidad» en lugar de harina estándar. La adición de avena, germen de trigo, centeno o cereales integrales a la masa de pan dará como resultado un pan más denso y con menos levadura.

Se recomienda la harina T55, salvo que se indique lo contrario en las recetas. Cuando utilices mezclas de harinas especiales para pan, brioche o budín de pan, no supere un máximo de 1000 g de masa en total. Consulta las recomendaciones del fabricante para utilizar estos preparados. La harina tamizada también influye en los resultados: cuanto más harina integral (es decir, harina que la masa subirá menos), el pan será más denso.

Azúcar: utiliza azúcar blanco, azúcar moreno o miel. No uses terrones de azúcar. El azúcar nutre la levadura, da al pan un sabor agradable y mejora la corteza.

Sal: regula la acción de la levadura y aporta sabor al pan. No debe entrar en contacto con la levadura. La sal hace que la masa sea firme y compacta y que no suba demasiado rápido.

Levadura: la levadura de panadería se presenta en varias formas: fresca en pequeños cubos, levadura instantánea o levadura activa seca para rehidratar. La levadura se vende en los supermercados (secciones de panadería o productos frescos), pero también puedes comprar levadura fresca a tu panadero. La levadura seca o instantánea debe añadirse directamente en el bol de la máquina con los demás ingredientes. Sin embargo, puede romper la levadura fresca con los dedos para distribuirla por la mezcla. Sólo la levadura seca activa (que viene en forma de bolitas) debe mezclarse con un poco de agua tibia antes de usarla. La temperatura ideal es de unos 35°C; por debajo, la levadura será menos eficaz

y puede perder su actividad. Asegúrate de seguir las recomendaciones y multiplica las cantidades si utiliza levadura fresca (véase la tabla de equivalencias más abajo).

Equivalencias de cantidad/peso entre levadura seca y levadura fresca :

Levadura seca (cm3)

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

Levadura fresca (g)

9	13	18	22	25	31	36	40	45
---	----	----	----	----	----	----	----	----

Ingredientes añadidos: frutos secos, aceitunas, pepitas de chocolate, etc.): puedes personalizar tus recetas con los ingredientes adicionales que desee, pero ten en cuenta los siguientes puntos:

- Presta atención a la señal acústica que indica que se pueden añadir ingredientes, especialmente en el caso de aquellos que son más frágiles.
- Las semillas más sólidas (como las semillas de lino o de sésamo) pueden añadirse al inicio del amasado para que la máquina funcione con más suavidad (por ejemplo, con arranque retardado)
- Congelar las pepitas de chocolate para hacerlas más resistentes al amasado.
- Los ingredientes muy húmedos o muy grasos deben escurrirse muy bien (por ejemplo, las aceitunas o el beicon) secar sobre papel de cocina y espolvorear ligeramente con harina para garantizar una incorporación perfectamente homogénea.
- Los ingredientes no deben incorporarse en cantidades excesivamente grandes, ya que ello podría perturbar el proceso de cocción.
- Asegúrate de que ningún ingrediente se salga del bol.

1	BAJO
2	INTERMEDIO
3	ALTO

Nota: el tiempo total no incluye el tiempo de mantenimiento en caliente.

750* = aprox. 400 g

1500** = aprox. 800 g

PROG.	PESO (g)	DORADO	DURACIÓN TOTAL (horas)	PREPARACIÓN	DAR FORMA	PRIMERA COCCIÓN (horas)	SEGUNDA COCCIÓN (horas)	HORA MOSTRADA EN LA SEÑAL (horas)	MANTENER EN CALIENTE (horas)
1	750*	1	02:06	01:19		00:47	-	01:39	01:00
	1500**		02:53				00:47	02:26	
	750*	2	02:11			00:52	-	01:44	
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*	3	02:16			00:57	-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
2	750*	1	01:50	01:15		00:35	-	01:27	01:00
	1500**		02:25				00:35	02:02	
	750*	2	01:55			00:40	-	01:32	
	1500**		02:35				00:40	02:12	
	750*	3	02:00			00:45	-	01:37	
	1500**		02:45				00:45	02:22	
3	750*	1	01:57	01:20		00:37	-	01:29	01:00
	1500**		02:29				00:37	02:01	
	750*	2	02:02			00:42	-	01:34	
	1500**		02:44				00:42	02:16	
	750*	3	02:07			00:47	-	01:39	
	1500**		02:54				00:47	02:26	
4	750*	1	01:03	00:35		00:28	-	00:45	01:00
	1500**		01:31				00:28	01:13	
	750*	2	01:08			00:33	-	00:50	
	1500**		01:41				00:33	01:23	
	750*	3	01:13			00:38	-	00:55	
	1500**		01:51				00:38	01:33	

5	750*	1	02:04	01:25		00:39	-	01:36	01:00
	1500**		02:43				00:39	02:15	
	750*	2	02:09			00:44	-	01:41	
	1500**		02:53				00:44	02:25	
	750*	3	02:14			00:49	-	01:46	
	1500**		03:03				00:49	02:35	
6	750*	1	02:11	01:19		00:52	-	01:44	01:00
	1500**		03:03				00:52	02:36	
	750*	2	02:16			00:57	-	01:49	
	1500**		03:13				00:57	02:46	
	750*	3	02:21			01:02	-	01:54	
	1500**		03:23				01:02	02:56	

7	-	1 3	de 0:10 à 0:40	-			
8	750 g	1	02:56	01:25	00:55	02:22	01:00
	1000 g	2	03:07		01:00	02:27	
	1500 g	3	03:06		01:05	02:32	
9	750 g	1	03:04	02:04	01:00	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:05	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:10	02:47	
10	750 g	1	03:09	02:09	01:00	02:42	01:00
	1000 g	2	03:14		01:05	02:47	
	1500 g	3	03:19		01:10	02:52	
11	750 g	1	03:27	02:37	00:50	02:54	01:00
	1000 g	2	03:32		00:55	02:59	
	1500 g	3	03:37		01:00	03:04	

12	750 g	1	01:28	00:43	00:45	01:12	01:00
	1000 g	2	01:33		00:50	01:17	
	1500 g	3	01:38		00:55	01:22	
13	1000 g	1 2 3	02:15	01:15	01:00	-	01:00
14	750 g	1	03:34	01:59	01:05	02:37	01:00
	1000 g	2	03:09		01:10	02:42	
	1500 g	3	03:14		01:15	02:47	
15	/	1	0:10 ▼ 1:10	-	de 0:10 à 1:10, étape 10 min	/	/
	/	2				/	
	/	3				/	
16	/	/	01:19	01:19	-	00:52	/
17	/	/	00:15	00:15	-	-	/
18	1000 g	1 2 3	02:08	00:25	01:43	01:45	01:00
19	/	/	01:05	-	01:05	/	/

7. CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Preparación de las recetas

- Todos los ingredientes utilizados deben estar a temperatura ambiente (salvo indicación contraria) y deben ser pesados con precisión.
Mide los líquidos utilizando el vaso medidor provisto para este fin. Usa la cucharilla doble incluida para medir, de un lado, cucharaditas y, del otro, cucharadas. Las medidas deben ser siempre rasas. Cualquier error en las cantidades puede traducirse en un mal resultado.
- Sigue el orden de preparación.
 - Líquidos (mantequilla, aceite, huevos, agua, leche)
 - Leche en polvo
 - Sal
 - Ingredientes sólidos específicos
 - Azúcar
 - Harina, segunda mitad
 - Harina, primera mitad
 - Levadura
- La precisión al medir las cantidades de harina es importante. Por ello, la harina debe pesarse con una balanza de cocina. Utiliza sobres de levadura seca en copos.
A menos que se indique lo contrario en las recetas, no utilices levadura química. Una vez abierto un sobre de levadura, debe sellarse, conservarse en frío y usarse en un plazo máximo de 48 horas.
- Para evitar alterar el levado de las preparaciones, te aconsejamos poner todos los ingredientes en la cubeta desde el principio y evitar abrir la tapa durante el uso (salvo indicación contraria).
- Respeta estrictamente el orden de los ingredientes y las cantidades indicadas en las recetas. Primero los líquidos, luego los sólidos. **La levadura no debe entrar en contacto con los líquidos, la sal o el azúcar.**
- **La preparación del pan es muy sensible a las condiciones de temperatura y humedad.** En caso de mucho calor, se recomienda utilizar líquidos más frescos de lo habitual. Del mismo modo, en tiempo frío, puede ser necesario templar el agua o la leche (sin superar nunca los 35°C). Para obtener mejores resultados, recomendamos mantener una temperatura global de 60°C (combinando la temperatura del agua, la harina y el aire ambiente). Por ejemplo: si la temperatura ambiente de tu hogar es de 19°C, asegúrate de que la harina esté a 19°C y el agua a 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
- **A veces, es útil comprobar el estado de la masa durante el segundo ciclo de amasado:** debe formar una bola homogénea que se desprege bien de las paredes. Si queda harina sin incorporar, agrega un poco más de agua. Si la masa está demasiado húmeda y se pega a las paredes, añade un poco de harina.

Todas estas correcciones deben hacerse muy gradualmente (máximo 1 cucharada a la vez) y esperar a observar la mejora antes de hacer otra intervención. **Un error común es pensar que, al añadir más levadura, el pan subirá más.**

Sin embargo, un exceso de levadura debilita la estructura de la masa, que subirá mucho, pero se hundirá durante la cocción. Puedes evaluar el estado de la masa justo antes de hornearla presionándola ligeramente con la punta de los dedos: debe ofrecer una ligera resistencia y la marca de los dedos debe desaparecer poco a poco.

Al dar forma a la masa, evita trabajarla demasiado, ya que esto podría impedir el resultado esperado tras la cocción.

2. Uso de tu máquina de pan


- **En caso de corte de corriente:** si durante un ciclo el programa se interrumpe por un corte de corriente o una mala manipulación, la máquina tiene una función de respaldo de 7 minutos, durante los cuales la programación se guardará. El ciclo se reanudará desde donde se detuvo. Pasado este tiempo, la programación se perderá.
- **Si encadenas dos programas de Pan clásico,** espera 1 hora antes de iniciar la segunda preparación. De lo contrario, aparecerá el código de error E01 (excepto para los programas 7 y 15).

8. PREPARACIÓN Y REALIZACIÓN DE PANES INDIVIDUALES *(programas 1 a 7)*

Para la preparación de este pan, necesitarás todos los accesorios previstos para esta función: 1 soporte para baguettes (5), 2 placas antiadherentes para hornear las baguettes (6-7).

1. Amasado y levado de la masa



- Enchufa la máquina de pan.
 - Después de la señal sonora, el programa 1 se mostrará por defecto selecciona el nivel de dorado
 - No recomendamos hacer solo una hornada, ya que el resultado estaría demasiado hecho.
 - Si optas por hacer 2 hornadas: se aconseja dar forma a todos los panes de una vez y conservar la mitad en el refrigerador para la segunda hornada.
- Presiona la tecla . El indicador de funcionamiento se enciende y los dos puntos del temporizador parpadean. El ciclo de amasado de la masa comienza, seguido del levado de la masa.

Observaciones:



- Durante la etapa de amasado, es normal que algunos lugares no estén bien mezclados.
- Una vez que la preparación haya terminado, la máquina de pan entra en modo de espera. Varias señales sonoras indican que el amasado y el levado de la masa han finalizado, y el indicador también parpadea. El indicador de formado de los panes se enciende.

Después de las etapas de amasado y levado de la masa, debes utilizar la masa en la hora siguiente a las señales sonoras. Pasado este tiempo, la máquina se reinicia y el programa se pierde. En ese caso, te recomendamos utilizar el programa 7, que corresponde a la cocción únicamente de los panes individuales.

2. Ejemplo de preparación y cocción de baguettes

Para ayudarte en los siguientes pasos, consulta la guía de formado de baguettes proporcionada. Te mostramos los gestos del panadero, pero después de algunos intentos, encontrarás tu propia manera de darle forma. Cualquiera que sea la técnica, el resultado está garantizado.

- Saca la cubeta de la máquina.
- Espolvorea ligeramente tu superficie de trabajo con harina.
- Saca la masa de la cubeta y colócala sobre la superficie de trabajo.



- Forma la masa en una bola y utiliza un cuchillo para dividirla en 4 partes.
- Estas 4 porciones de masa de peso igual se transformarán luego en baguettes.

Para obtener baguettes más ligeras, deja reposar los trozos de masa durante 10 minutos antes de darles forma.

La longitud obtenida para la baguette debe corresponder al tamaño de la placa antiadherente (aproximadamente 18 cm).

Puedes variar los sabores añadiendo ingredientes a tus panes. Para ello, basta con humedecer los trozos de masa y luego enrollarlos en semillas de sésamo o amapola.



- Después de haber preparado las baguettes, colócalas en las placas antiadherentes.

La costura de las baguettes debe estar hacia abajo.

- Para un resultado óptimo, haz un corte en diagonal en la parte superior de las baguettes con un cuchillo de sierra para obtener una abertura de 1 cm.



Puedes variar la presentación de tus baguettes y hacer incisiones a lo largo de toda la baguette con unas tijeras.

- Con la ayuda del pincel de repostería proporcionado, humedece generosamente la parte superior de las baguettes, evitando que se acumule agua sobre las placas antiadherentes.

- Coloca las 2 placas antiadherentes con las baguettes sobre el soporte para baguettes proporcionado.
- Coloca el soporte para baguettes en la máquina en lugar de la cubeta.
- Presiona nuevamente la tecla para reiniciar el programa y comenzar la cocción de tus baguettes.

- **Al final de la cocción, tienes 2 opciones:**


Para la preparación de 4 baguettes:

- Desenchufa la máquina de pan. Retira el soporte para baguettes.
- Protege tus manos con guantes de cocina, ya que el soporte estará muy caliente.
- Despega las baguettes de las placas antiadherentes y colócalas sobre una rejilla para que se enfríen.

Para la preparación de 8 baguettes (2x4):

- Retira el soporte para baguettes. Protege tus manos con guantes de cocina, ya que el soporte estará muy caliente.
- Despega las baguettes de las placas antiadherentes y colócalas sobre una rejilla para que se enfríen.










- Sacar las otras 4 baguettes del refrigerador (ya incisas y humedecidas).
- Colócalas en las placas (sin quemarte).
- Coloca el soporte en la máquina y presiona nuevamente para iniciar la cocción .
- Al final del tiempo de cocción, puedes desenchufar la máquina.
- Despega las baguettes de las placas antiadherentes y colócalas sobre una rejilla para que se enfríen.

3. Preparación y cocción de panes individuales



Para guiarte en los siguientes pasos, consulta el libro de recetas proporcionado.

GUÍA PARA MEJORAR TUS RECETAS DE PANES CONVENCIONALES

¿El pan no tiene el aspecto final que esperabas? Esta tabla debería ayudarte a mejorar lo que necesita ser corregido.	RESULTADOS					
	Pan demasiado elevado	Pan hundido después de haber subido demasiado	Pan no suficientemente levantado	Corteza no lo suficientemente dorada	Lados marrones pero el pan no está suficientemente cocido	Lados y parte superior polvorientos de harina
POSIBLES CAUSAS						
La tecla  fue presionada durante la cocción				●		
Falta de harina		●				
Demasiada harina			●			●
Falta de levadura			●			
Demasiada levadura		●		●		
Falta de agua			●			●
Demasiada agua		●			●	
Falta de azúcar			●			
Harina de mala calidad			●	●		
Proporciones incorrectas de los ingredientes (cantidades demasiado grandes).	●					
Agua demasiado caliente		●				
Agua demasiado fría			●			
Programa incorrecto			●	●		


GUÍA PARA MEJORAR SUS RECETAS DE PAN CONVENCIONAL


¿El pan no tiene el aspecto final que esperabas? Esta tabla debería ayudarle a mejorar	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La anchura de la masa es desigual.	La forma del rectángulo inicial es irregular o no tiene el mismo grosor.	Utilice un rodillo si es necesario.
La masa está pegajosa.	Hay demasiada agua en la preparación.	Reducir la cantidad de agua.
	El agua se añadió a la receta a una temperatura demasiado alta.	Enharine ligeramente las manos, pero no la masa ni la superficie de trabajo si es posible, luego continúe.
La masa se rompe.	La harina carece de gluten.	Utilizar harina de repostería.
	A la masa le falta flexibilidad.	Dejar reposar 10 minutos antes de darle forma.
	Las formas son irregulares.	Pesar los trozos de masa para que todos tengan el mismo tamaño.
La masa es compacta/difícil de dar forma.	La receta requiere más agua.	Comprueba la receta o añade agua si la harina no es suficientemente absorbente.
	Hay demasiada harina en la preparación.	Preformar groseramente y dejar antes de dar la forma final. Añadir un poco de agua al principio del amasado.
	La masa se ha trabajado en exceso.	Deja reposar la masa 10 minutos antes de darle forma. Enharina la superficie de trabajo en la medida de lo posible. Da forma a la masa, trabajándola lo menos posible. Forma la masa en 2 etapas, dejándola reposar 5 minutos entre etapas.

Los panes se tocan y quedan poco hechos.	Disposición incorrecta de las placas.	Aprovecha el espacio de las bandejas para colocar los trozos de masa.
	Pasta demasiado líquida.	Medir correctamente los líquidos.
		Las recetas están pensadas para 50 g de huevos. Si los huevos son más grandes, reduce la cantidad de agua.
Los panes se pegan al y se queman.	Demasiado dorado.	Selecciona un nivel de dorado más bajo. Evita que el dorado gotee sobre la plancha.
	Los trozos de masa se han humedecido excesivamente.	Elimina el exceso de agua con un pincel de repostería.
	Las placas son demasiado pegajosas.	Engrasa ligeramente las bandejas de horno antes de colocar los trozos de masa.
El pan no se dora lo suficiente.	Se olvidó de pincelar los panes con agua antes de meterlos en la máquina.	No olvide este paso la próxima vez que haga pan.
	Se puso demasiada harina sobre los panes durante el formado.	Proceda correctamente con agua utilizando una brocha de repostería antes de meterlos al horno.
	La temperatura ambiente es demasiado alta (+30 °C).	Utilice agua más fría (entre 10 y 15 °C) y/o un poco menos de levadura.
Los panes no han llevado lo suficiente.	Olvidó añadir levadura a la receta o no puso suficiente.	Siga las instrucciones de la receta.
	Es posible que su levadura esté caducada.	Verifique la fecha de caducidad.
	Hace falta más agua en la receta.	Verifique la receta o agregue agua si la harina es demasiado absorbente.

	Los panes fueron demasiado aplastados durante el formado.	Trabaje la masa lo menos posible durante el formado.
	Masa demasiado trabajada.	
Los panes han llevado demasiado.	Demasiada levadura.	Use menos levadura.
	Levadura excesiva.	Aplane ligeramente los panes una vez colocados en las bandejas.
Las incisiones realizadas en la masa no se han abierto.	La masa está pegajosa: ha añadido demasiada agua a la receta.	Enharine ligeramente las manos, pero no la masa ni la superficie de trabajo si es posible, y luego vuelva a intentarlo.
	La cuchilla no está lo suficientemente afilada.	Use la cuchilla proporcionada para este fin o un cuchillo muy afilado.
	Sus incisiones no son lo suficientemente firmes.	Corte con un movimiento rápido, sin dudar.
Las incisiones tienden a cerrarse o no abrirse durante la cocción.	La masa estaba demasiado pegajosa: ha añadido demasiada agua a la receta.	Verifique la receta o agregue harina si no absorbe suficiente agua.
	La superficie de la masa no se estiró lo suficiente durante el formado.	Vuelva a intentarlo estirando más la masa y enrollándola alrededor del pulgar.
Los bordes de la masa se rompen durante la cocción.	La incisión en la masa no era lo suficientemente profunda.	Consulte la página 288 para la forma ideal de las incisiones.

9. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	SOLUCIÓN
Los mezcladores quedan atascados en la cubeta.	Déjelos en remojo antes de retirarlos.
Los mezcladores quedan atascados en el pan.	Utilice el accesorio para desmoldar el pan (página 284).
No ocurre nada cuando presiono  .	<ul style="list-style-type: none"> La máquina está demasiado caliente. Espere 1 hora entre 2 ciclos (código de error E01).

	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha programado un inicio diferido.
<p>Cuando presiono, el motor gira pero el aparato no amasa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La cubeta no está insertada correctamente. • Los mezcladores están ausentes o mal instalados.
<p>Después de un inicio diferido, el pan no ha llevado lo suficiente o no ocurre nada.</p>	<p>Olvidó presionar  después de la programación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La levadura entró en contacto con la sal y/o el agua. • Mezcladores ausentes.
<p>Olor a quemado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Parte de los ingredientes cayó al lado de la cubeta: deje que la máquina se enfríe y limpie el interior con una esponja húmeda sin producto limpiador. • La preparación se desbordó: demasiada cantidad de ingredientes, especialmente líquidos. Respete las proporciones de las recetas.

10. GARANTÍA

- Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de uso profesional, uso inapropiado o no cumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y la garantía no será aplicable.
- Lea atentamente el manual de instrucciones antes del primer uso de su aparato: un uso no conforme al manual exoneraría a Tefal de toda responsabilidad.

11. MEDIO AMBIENTE

- De acuerdo con la normativa vigente, todo aparato fuera de uso debe ser inutilizado de forma definitiva: desconecte y corte el cable antes de desechar el aparato.

GARANTÍA DE MOULINEX INTERNATIONAL LIMITED

www.moulinex.com

Este producto es reparable por MOULINEX, durante y después del período de garantía.

Los accesorios, consumibles y piezas reemplazables por el usuario final se pueden adquirir, si están disponibles localmente, como se describe en el sitio web de MOULINEX www.moulinex.com.

La Garantía**

MOULINEX garantiza este producto contra cualquier defecto de fabricación en materiales o mano de obra durante el período de garantía en los países *** indicados en la lista de países adjunta, a partir de la fecha inicial de compra o fecha de entrega.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costos relacionados con la restauración del producto defectuoso demostrado para que cumpla con sus especificaciones originales, mediante la reparación o reemplazo de cualquier parte defectuosa y la mano de obra necesaria. A elección de MOULINEX, se puede proporcionar un producto de reemplazo equivalente o superior en lugar de reparar un producto defectuoso. La única obligación de MOULINEX y su resolución exclusiva bajo esta garantía se limitan a dicha reparación o reemplazo.

Condiciones y Exclusiones

MOULINEX no estará obligada a reparar ni reemplazar ningún producto que no esté acompañado de una prueba válida de compra. El producto puede ser entregado directamente en persona o debe ser empaquetado adecuadamente y devuelto, por correo certificado (o método equivalente), a un centro de servicio autorizado MOULINEX. Los detalles completos de las direcciones de los centros de servicio autorizados de cada país están listados en el sitio web de MOULINEX (www.moulinex.com) o llamando al centro de atención al cliente correspondiente, según la lista de países adjunta.

Con el fin de ofrecer el mejor servicio postventa posible y mejorar constantemente la satisfacción del cliente, MOULINEX puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan tenido su producto reparado o intercambiado en un centro de servicio autorizado MOULINEX.

Esta garantía solo se aplica a productos comprados y utilizados para fines domésticos y no cubre ningún daño que ocurra como resultado de un uso incorrecto, negligencia, no seguir las instrucciones de MOULINEX, modificación o reparación no autorizada del producto, embalaje defectuoso por parte del propietario o manipulación incorrecta por parte de cualquier transportista. Tampoco cubre el desgaste normal, el mantenimiento o reemplazo de piezas consumibles, ni lo siguiente:

– Uso del tipo incorrecto de agua o consumibles.

- Daños o malos resultados específicamente debido a un voltaje o frecuencia incorrectos, según lo estampado en la identificación o especificación del producto.
- Acumulación de sarro (cualquier descalcificación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones de uso).
- Accidentes, incluidos incendios, inundaciones, etc.
- Daños mecánicos, sobrecarga.
- Ingreso de agua, polvo o insectos en el producto (excepto en electrodomésticos con características diseñadas específicamente para insectos).
- Daños a cualquier material de vidrio o porcelana en el producto.
- Uso profesional o comercial.
- Daños como resultado de rayos o subidas de tensión.

Derechos Legales del Consumidor:

Esta garantía internacional de MOULINEX no afecta los derechos legales del consumidor que puedan existir, ni aquellos derechos que no puedan ser excluidos o limitados, ni los derechos contra el minorista del cual el consumidor compró el producto. Esta garantía otorga derechos legales específicos al consumidor, y el consumidor también puede tener otros derechos legales que varían de estado a estado o de país a país. El consumidor puede hacer valer tales derechos a su entera discreción.

***Cuando un producto comprado en un país de la lista y luego utilizado en otro país de la lista, la duración de la garantía internacional de MOULINEX será el período para el país de uso, incluso si el producto fue comprado en un país de la lista con una duración de garantía más larga. El proceso de reparación puede requerir más tiempo si el producto no se vende localmente por MOULINEX en el país de uso. Si el producto no se puede reparar en el nuevo país de uso, la garantía internacional de MOULINEX se limita a un reemplazo por un producto similar o alternativo a un costo similar, cuando sea posible.

Por favor, guarde este documento para su referencia en caso de que desee presentar una reclamación bajo la garantía.

Para Australia solamente:

Nuestros productos vienen con garantías que no pueden ser excluidas bajo la Ley del Consumidor de Australia. Usted tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a que los productos sean reparados o reemplazados si los productos no son de calidad aceptable y la falla no constituye una falla importante.