

A top-down view of various breads and wheat grains. In the center, a burlap sack is filled with wheat grains, with a wooden scoop also containing grains. Several loaves of bread, including a large round one and several baguettes, are scattered around. The background is a dark wooden surface.

easyways

MANUAL
DE USUARIO

Multi
Bread



easyways
Así de simple

WWW.EASYWAYS.CL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU MULTI BREAD DE EASYWAYS®, AUNQUE ESTÉ FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. SEGUIR TODAS LAS INDICACIONES REDUCE LOS RIESGOS DE INCENDIO, DESCARGAS ELÉCTRICAS Y/O ACCIDENTES.

ADVERTENCIA: No se recomienda el uso de cables alargadores para este producto. Asimismo, este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Desenrolle siempre completamente el cable de alimentación antes de usarlo.

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. No utilice su MULTI BREAD para otra cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación, puede causar graves accidentes.

MANTENGA SIEMPRE EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

PRECAUCIÓN: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS, DESCARGA ELÉCTRICA O LESIÓN, COCINE SÓLO EN EL MOLDE DE PAN PROPORCIONADO. NO UTILICE EL APARATO SIN ESTE RECIPIENTE DENTRO DE LA BASE PRINCIPAL.

Este producto no está destinado a funcionar con un temporizador ex-

terno o un sistema de control remoto independiente.

Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

- Áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas de campo
- Por clientes en hoteles y otros entornos de tipo residencial
- Habitaciones de huéspedes

Lea detenidamente este Manual de Usuario antes de usar por primera vez su Multi Bread para adoptar todas las precauciones básicas de seguridad, hacer un buen uso del equipo y comprender las limitaciones y los peligros potenciales asociados.

ANTES DEL USO

● **NO** coloque ni utilice este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), o con agua. No lo use en superficies de madera o que puedan derretirse con el calor. JAMÁS ubique la máquina cerca de materiales inflamables. Antes de usarlo revise que no haya objetos debajo de la máquina, ya que podrían generar un incendio, descarga eléctrica o calentamiento excesivo (como paños de cocina). Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada (NUNCA en el exterior o al aire libre).

● Su Multi Bread vibra vigorosamente



te durante la operación del motor y, a pesar de que posee gomas antideslizantes en sus apoyos, sí es posible que se mueva sobre la mesa o mostrador. Por lo tanto, es crucial instalarlo sobre una superficie estable, amplia y segura para evitar accidentes.

- Para evitar la posibilidad de que el aparato caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicado, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde del mostrador o de la mesa, de lo contrario podría dañarse o provocar lesiones.

- Coloque su Multi Bread lejos de las paredes y muebles superiores (o colgantes) durante su uso. Es recomendable dejar por lo menos 30 cm hasta 1 metro de distancia para evitar problemas con la condensación o el calor.

- Antes de usarlo, asegúrese siempre de que el aparato esté ensamblado correctamente, de acuerdo a las instrucciones de este Manual.

- El calor que se genera al cocinar puede producir lesiones o quemaduras graves, por eso evite el contacto al abrir la Tapa. Se recomienda el uso de guantes o paño de cocina para su manipulación. Al abrir la Tapa o al extraer el Molde de Pan, hágalo con guantes, lejos de su rostro y siempre en sentido contrario a su cuerpo. NO toque directamente la comida después de la cocción con temperatura ya que podría quemarse. Siempre, antes de manipular su Multi Bread desconecte primero de la toma de corriente.

- Asegúrese siempre de que el exterior del Molde de Pan esté limpio y seco antes de instalarlo en la Base Principal, de lo contrario, el líquido

podría entrar en la carcasa o en el elemento calefactor y provocar descargas eléctricas o fuego.

- Este aparato ha sido diseñado para ser conectado únicamente a la toma eléctrica doméstica estándar (220 V, 50 Hz).

ATENCIÓN: NO DERRAME LÍQUIDOS EN LA TAPA, PANEL DE CONTROL, CARCASA, ZONA DE GENERACIÓN DE CALOR O CABLE DE ALIMENTACIÓN. ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE SU FUNCIONAMIENTO Y PERDER SU GARANTÍA.

DURANTE EL USO

PRECAUCIÓN
SUPERFICIE CALIENTE



- Este aparato NO está destinado para ser usado por niños o personas cuyas capacidades físicas, y/o sensoriales estén reducidas, carezcan de experiencia o conocimientos exhaustivos del aparato, a menos que hayan recibido instrucciones claras sobre el uso del aparato y estén continuamente supervisados por un adulto. **ATENCIÓN: ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITE ACCIDENTES.**

PRECAUCIÓN: Algunos materiales de la máquina se pueden calentar durante su uso. Sea extremadamente cuidadoso sobre todo si es que un niño se encuentra cerca.

- No utilice ningún componente del equipo en el microondas, refrigerador o congelador. Esto podría causar un daño irreparable.

- Mantenga los Ventiladores limpios,

sin grasa, restos de alimentos o polvo. Evite taparlo durante su uso.

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte de este electrodoméstico, ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua u otro líquido. Si la unidad cae al agua, desconecte el cable de alimentación inmediatamente y comuníquese con el Servicio Técnico EasyWays® para su evaluación.

- **NO USE** accesorios o repuestos **NO** recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar graves lesiones a personas y/o accidentes.

- Si nota que alguna pieza está dañada, defectuosa u observa que su máquina no funciona de manera habitual y prevista, **SUSPENDA SU USO DE MANERA INMEDIATA** desconectándolo de la toma de corriente. Espere hasta que el aparato se enfríe y contacte inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays®. No abra la Tapa hasta estar completamente seguro que los alimentos en su interior están fríos y sin presión. **NO REFACCIONE O MANIPULE SU MÁQUINA BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA**, de lo contrario esto podría ser causa suficiente para perder la garantía.

ATENCIÓN: No llene el Molde de Pan con más de 1000 gramos o 1 kilo de masa en total. De lo contrario los ingredientes o la masa pueden salir del recipiente de pan y generar sobrecalentamiento, incendio y/o descarga eléctrica.

Asegúrese SIEMPRE de que el Molde de Pan (tanto adentro como afuera), esté completamente limpio y seco antes de colocarlo en la Base Princi-

pal (Zona de Calor). Siempre limpie los líquidos derramados inmediatamente. Si derrama líquidos sobre la carcasa, desenchufe inmediatamente el aparato y limpie con cuidado (ver: “Limpieza y Almacenamiento”).

DESPUÉS DEL USO

- Desenchufe cuando no esté en uso y espere a que se enfríe para montar o desmontar piezas (ej: Molde de Pan), y antes de limpiar. Para moverla, espere hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétela desde la base de la carcasa, siempre con ambas manos. **NUNCA** la tome desde la Tapa o Manilla para el pan. Para desconectar, asegúrese de que esté **APAGADA**, entonces desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable de alimentación. No transporte el aparato sujetándolo del cable. No toque el aparato o el enchufe con las manos mojadas cuando esté conectado a la corriente.

- No coloque ningún objeto duro y/o pesado sobre, dentro o en cualquier parte de su Multi Bread, esto incluye todo tipo de alimentos secos, líquidos, envasados o al natural. Limpie siempre el aparato después de cada uso para evitar la acumulación de restos de comida (ver: “Limpieza y Almacenamiento”).

- **NO** opere este electrodoméstico si tiene el cable o enchufe dañado, después de que funcione mal, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Tampoco vuelva a utilizarlo si observa sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Ante cualquier signo o sospecha de mal funcionamiento, apague la máquina y espere



a que se enfríe antes de abrir la tapa. Luego llévelo a nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

- No utilice objetos duros o afilados (por ejemplo, cuchillos, tenedores, raspador de metal).
- No use productos químicos corrosivos como cloro o limpiadores de horno para limpiar su Multi Bread. Tampoco use materiales abrasivos de limpieza para evitar daños en la superficie de su máquina.
- Este aparato no tiene piezas reparables por usted. No intente hacerlo ya que su manipulación invalida la garantía. Siempre contáctese con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.
- No permita que entre agua o suciedad al interior de la Base Principal y Zona de Calor. Si esto ocurriese, contáctese con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays®. Para limpiar utilice únicamente un paño húmedo.
- Guarde su Multi Bread en un lugar seco.

RECUERDE:

Todos los electrodomésticos y accesorios de la cocina tienen riesgos potenciales si usted hace un mal uso de la máquina y no se toman las medidas de seguridad necesarias para evitar riesgos, incluyendo, el sentido común. SEA PRECAVIDO Y EVITE ACCIDENTES DOMÉSTICOS.

No coloque el aparato, ni ningún accesorio de su Multi Bread en el Lavavajillas ya que esto podría invalidar su garantía de forma inmediata.

TEMPERATURAS ALTAS: RIESGO DE QUEMADURAS

- La tapa, el Molde de Pan y la Carcasa pueden calentarse mucho durante la cocción. Además, es posible ver vapor caliente a través de las ranuras de ventilación de la Tapa. SIEMPRE USE GUANTES DE COCINA O TOMA OLLAS CUANDO manipule su Multi Bread.
- EXTREME LAS PRECAUCIONES AL ABRIR LA TAPA. Es muy posible que salga vapor caliente y caigan gotas calientes por la condensación.
- Si usted nota un comportamiento extraño e inusual en su Multi Bread durante la cocción, NO ABRA LA TAPA. Primero desconecte de la toma de corriente, espere a que la máquina se enfríe y luego contacte al Servicio Técnico de EasyWays® para su evaluación. Estas mismas medidas debe tomar si observa presión al interior de la máquina. EVITE ACCIDENTES.
- Tome todas las medidas de precaución cuando mueva el Molde de Pan con líquidos calientes en su interior. Asegúrese de mantener nivelado el Molde de Pan cuando esté lleno de contenido caliente y líquido (por ejemplo, mermelada). Un leve desduido podría causar GRAVES ACCIDENTES O LESIONES.
- SIEMPRE mantenga la Tapa cerrada durante la cocción, sin embargo, incluso con la Tapa correctamente cerrada, el vapor podría escapar por debajo de ésta o a través de las ranuras de Ventilación durante y después del tiempo programado.
- **NO cocine ningún líquido alcohólico de alta resistencia, tampoco alimen-**

tos que contengan alcohol para evitar riesgos de explosión o incendio.

PARTES MÓVILES: RIESGOS DE LESIONES

- SIEMPRE desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de retirar el Molde de Pan.
- No introduzca sus manos, cabello, ropa o cualquier otro objeto, como utensilios de cocina, en el Molde de Pan o en la Base Principal cuando su Multi Bread esté conectado al enchufe.
- Asegúrese de que el Molde de Pan esté correctamente instalado en la Zona de Calor antes de conectarlo a la fuente de alimentación.

RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE

El Molde de Pan y la Paleta de Amasado están fabricados con recubrimiento antiadherente. Incluso, sin usar grasa adicional, los alimentos no se pegarán a estas superficies. Por favor, tome las siguientes precauciones:

- Antes del primer uso, limpie el recubrimiento antiadherente del Molde de Pan y la Paleta de Amasado con un poco de mantequilla o margarina. A partir de entonces, no es necesario volver a engrasar el Molde para hornear.
- No utilice el Molde de Pan o la Paleta de Amasado, si el revestimiento antiadherente está rayado, agrietado o dañado debido a la exposición al calor.
- Utilice únicamente utensilios de cocina de madera o de plástico resistentes al calor. No use objetos abrasivos, duros o afilados para remover o cortar

dentro del Molde. No intente reparar el recubrimiento antiadherente con pinturas en aerosol, limpiadores o cualquier otro elemento. Esto invalidará la garantía de forma inmediata.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS. No entregue la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de su Multi Bread.

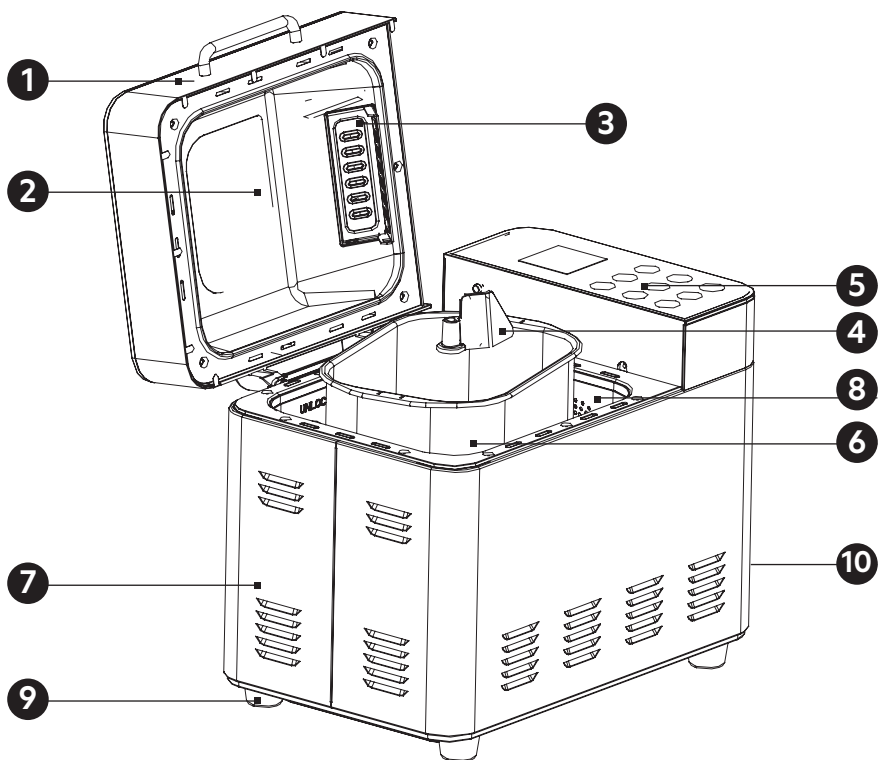
IMPORTANTE: SIEMPRE ENCONTRARÁ LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USO EN NUESTRA PÁGINA WEB WWW.EASYWAYS.CL



ÍNDICE

COMPONENTES Y ACCESORIOS MULTI BREAD	8
PANEL DE CONTROL DIGITAL	10
BOTONES DE FUNCIONAMIENTO	11
FUNCIONES DE LOS BOTONES	12
PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS	15
FASES DEL PROGRAMA	19
FUNCIONES	20
Función de conservar temperatura	20
Función de memoria	20
Función “Receta propia”	20
Función temporizador	21
Función bloqueo del panel de control	22
CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS EN EL HORNEADO	23
INGREDIENTES PARA EL PAN	25
CÓMO USAR SU MULTI BREAD	28
CÓMO USAR SU MULTIBREAD PARA EVITAR ACCIDENTES	29
PREPARACIÓN ¡A COCINAR!	31
INICIANDO EL PROGRAMA DE HORNEADO	33
INTRODUCCIÓN SOBRE PAN RÁPIDO	37
CÓMO APLICAR TIEMPO DE HORNEADO ADICIONAL	37
CÓMO PREPARAR MERMELADA	39
CÓMO PREPARAR YOGUR	41
AVERÍAS CAUSA / SOLUCIÓN	42
LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO	50
ÍNDICE RECETAS	56

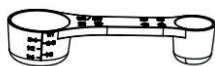
COMPONENTES Y ACCESORIOS MULTI BREAD



11



12

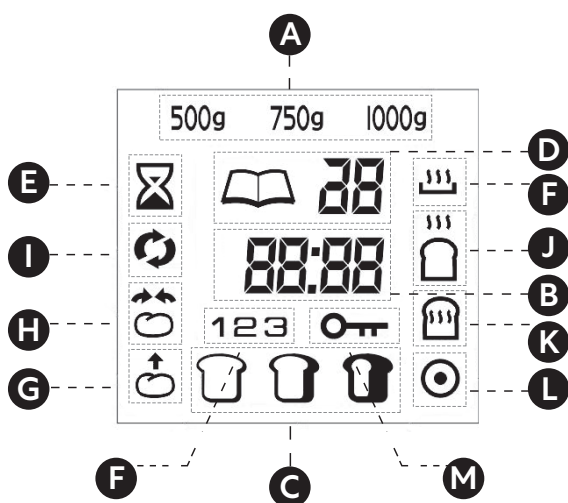


13



- 1 TAPA
- 2 VENTANA DE VISUALIZACIÓN
- 3 CAJA DE LIBERACIÓN DE INGREDIENTES
- 4 PALETA DE AMASADO PERFECTO
- 5 BOTONES DE FUNCIONAMIENTO
- 6 MOLDE DE PAN
- 7 CARCASA
- 8 ZONA DE GENERACIÓN DE CALOR
- 9 SOPORTES DE GOMA ANTIDESLIZANTES
- 10 BASE PRINCIPAL
- 11 VASO MEDIDOR
- 12 CUCHARA DOSIFICADORA
- 13 GANCHO PARA RETIRAR LA PALETA DE AMASADO

PANEL DE CONTROL DIGITAL



A SELECCIÓN DEL RANGO DE PESO DEL PAN

- Grande (hasta 1000 gramos o 1 kilo).
- Mediano (750 gramos aprox.)
- Pequeño (hasta 500 gramos)

B TEMPORIZADOR

Muestra el tiempo restante / la cuenta regresiva.

C COLOR DE LA CORTEZA DE PAN SELECCIONADO

Claro, medio u oscuro.

D N° DE PROGRAMA DE COCCIÓN PRESTABLECIDO

E RELOJ DE ARENA

Aparecerá si se ha establecido un tiempo de retraso.

F A **L** ÍCONO Y NÚMERO DE LA FASE DEL PROGRAMA EN EJECUCIÓN

Revolver / Amasar, Descansar / Subir / Fermentar, Calentar, Hornear, Mantener caliente, Finalización.

M LLAVE

Señala si el panel de control está en modo bloqueado.



BOTONES DE FUNCIONAMIENTO



A MENÚ

Para seleccionar el programa de horneado deseado.

B PESO

Para establecer el peso deseado del pan.

C COLOR

Para establecer el dorado deseado.

D + TIEMPO y - TIEMPO

Para configurar un tiempo de retraso antes de iniciar el proceso de cocción o configurar el tiempo de procesamiento.

E HORNEAR

Éste es un acceso directo al programa Hornear (16).

F MEZCLAR

Éste es un acceso directo al programa Mezclar (12).

G INICIO / STOP

Inicia, pausa o cancela la operación.




H AJUSTES

Éste es un acceso directo al programa de pan casero (17). También sirve para cambiar las fases del programa seleccionado.

FUNCIONES DE LOS BOTONES

Para seleccionar una Función presione ligeramente el botón (no es necesario más que un pequeño toque). Una vez que esto ocurra escuchará un sonido (bip).

Las opciones son las siguientes:

BOTÓN	FUNCIÓN
MENÚ	<p>Con este botón podrá seleccionar los Programas de Cocción Preestablecidos deseados. (siempre la máquina se iniciará con la opción predeterminada 1). Usted podrá ver las alternativas en el listado disponible al lado izquierdo de la Tapa.</p> <p>El número del programa se muestra en la parte superior de la pantalla LCD.</p> <p>Cada vez que toque este botón, el aparato cambiará al siguiente número de programa y escuchará el sonido "bip". Después del número 17, volverá al 1 nuevamente.</p>
INICIO PAUSA STOP	<p>Este botón inicia, pausa o detiene los Programas de Cocción Preestablecidos seleccionados o la función de calentamiento.</p> <p>Para cancelar el programa, mantenga presionado el botón hasta que suene una señal (aproximadamente 3 segundos).</p> <p>NOTA: Al cancelar un programa, se eliminan todas las configuraciones y no hay forma de reestablecerlo. Por lo tanto, sólo toque este botón brevemente si desea pausar la operación para agregar más ingredientes, por ejemplo. También puede desenchufar el aparato por no más de 10 minutos.</p>
COLOR	<p>Seleccione el color deseado para su pan: claro, medio u oscuro   . (siempre la máquina se iniciará con la opción predeterminada: medio).</p> <p>La opción que elija se mostrará en la parte inferior de la pantalla LCD.</p> <p>Esta configuración está disponible para los programas 1 al 9.</p>



BOTÓN	FUNCIÓN
PESO	<p>Úselo para establecer la cantidad total de ingredientes. Estos pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1000 g: para una cantidad total de hasta 1000 g (1 kg). • 750 g: para una cantidad total (incluidos todos los ingredientes) de 500 g hasta 750 g (ésta es la función predeterminada que aparecerá inicialmente en la pantalla). • 500 g: para una cantidad total (con todos los ingredientes) de hasta 500 g. <p>Consejo: Si no carga su Multi Bread con una cantidad suficiente para rellenar el peso total seleccionado, es posible que su pan no se hornee completamente o quede demasiado seco y oscuro. Si el resultado no es de su gusto puede programar la Función “Hornear” (16) para obtener el efecto esperado. Consulte: “Cómo aplicar tiempo de horneado adicional”.</p> <p>Este botón lo podrá utilizar sólo para los programas 1 al 9.</p>
+ TIEMPO Y - TIEMPO	<p>Use estos botones para configurar el tiempo de cocción total.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con los programas 1 al 9, 12, 14 y 17 puede establecer un inicio diferido de la Función seleccionada. En este caso, el ícono de Reloj de Arena parpadeará en la pantalla LCD. El tiempo establecido incluirá el tiempo de procesamiento del programa seleccionado. Consulte: “Función temporizador”. • Con los programas 11, 13, 15 y 16, usted deberá ingresar el tiempo de procesamiento. En este caso, la hora parpadeará en la pantalla LCD. Usted debe confirmar la configuración con el botón INICIO / STOP, antes de realizar otras configuraciones o para iniciar el programa. • Con el programa 10 (Mermelada), la configuración de tiempo no está disponible, por lo tanto, estos botones se inactivarán. <p>En todos los casos, el tiempo se considera desde el inicio hasta el fin de la cocción. El tiempo mínimo y máximo dependerá del Programa seleccionado. Para usar los botones de Inicio, Pausa y Stop, primero seleccione el Programa deseado (MENÚ) y, si corresponde, el PESO y COLOR. Luego ajuste el tiempo.</p>

BOTÓN	FUNCIÓN
<p>+ TIEMPO Y - TIEMPO</p>	<p>Consejo: Si mantiene presionado el botón “+” o “-”, el tiempo aumentará o disminuirá rápidamente hasta que retire su dedo (no es necesario presionar con fuerza, sólo basta con un toque suave).</p>
<p>HORNEAR</p>	<p>Este botón es un atajo para el Programa de “Horneado” número 16. Simplemente toque este botón y luego presione INICIO / STOP para seleccionar e iniciar la cocción. IMPORTANTE: El temporizador no está disponible para este programa, en su lugar, puede cambiar el tiempo de cocción a través de los botones + Tiempo y - Tiempo. (El tiempo predeterminado será de 30 minutos).</p>
<p>MEZCLAR</p>	<p>Este botón es la forma directa de seleccionar el programa número 12 (Mezclar). Simplemente toque una vez este botón y luego seleccione INICIO/STOP para comenzar el programa.</p>
<p>AJUSTES</p>	<p>Este botón selecciona el programa de “Receta Propia” número 17. Una vez seleccionado, el botón cambia a través de las diversas fases del programa para permitir que cree su propia receta. La fase y el número se muestran en la pantalla LCD. Use los botones “+” y “-” para establecer la duración de tiempo deseado en cada fase. Consulte: “Función Receta propia” para obtener información adicional sobre cada fase. También puede consultar “Fases del programa”.</p>



PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS

Seleccione el programa deseado tocando el botón "MENÚ". Cada número representa una opción que podrá elegir gracias al listado impreso sobre la Tapa y que podrá revisar en la pantalla LCD. El tiempo de procesa-

miento siempre dependerá del programa seleccionado.

Para más información también puede ver: "Fases del programa".

FUNCIÓN	¿CUÁNDO SE USA?
PAN BÁSICO	Para panes blancos y mixtos hechos principalmente con harina fina de trigo y centeno. El resultado será un pan con consistencia compacta. Puede ajustar el dorado mediante el botón COLOR (claro, medio y oscuro).
PAN FRANCÉS	Para panes ligeros preparados con harina fina. El tiempo y la temperatura permiten conseguir un resultado esponjoso con corteza crujiente. No es adecuado para hornear recetas que contienen mantequilla, margarina o leche.
PAN INTEGRAL	Especial para panes con harinas pesadas, o sea, que contienen una porción significativa de harina integral (más del 50%). Los panes con harina integral son más nutritivos porque están hechos a partir del trigo entero, incluido el salvado y el germen. Esta harina produce un pan café oscuro (sólo si usa harina de trigo integral). También son más sabrosos y saludables, pero al mismo tiempo, tienden a ser más compactos y pesados.
PAN DULCE	Para pan con ingredientes adicionales como pulpa o jugo de frutas, coco rallado, pasas, frutas secas, chocolate o azúcar. Este tipo de pan por lo general posee un alto contenido de azúcar, grasa y proteínas. Debido a que se requiere de una fase más larga para "subir" el pan, su resultado será un pan más ligero y aireado. Al mismo tiempo tendrá una corteza más oscura por los ingredientes azucarados.

FUNCIÓN	¿CUÁNDO SE USA?
PAN DE ARROZ	Al usar harina de arroz, la mezcla tiene un aspecto más parecido al que tienen las tortas o bizcochos. También es muy probable que después de amasar, comience a “subir” antes de hornear. La corteza es un poco más delgada y más suave que el de un pan normal de harina de trigo.
SIN GLUTEN	Si bien este es un pan con levadura, la masa es generalmente más húmeda y más parecida a una masa de bizcocho, menos espesa o más líquida. ATENCIÓN: Todos los ingredientes deben agregarse al inicio del programa. Es crucial no mezclar o amasar en exceso. Sólo hay una fase de leudado, y debido al alto contenido de humedad, es probable que aumente el tiempo de cocción.
PAN RÁPIDO	Como dice su nombre este pan es muy rápido de preparar porque optimiza el tiempo en la fase de amasado, leudado y horneado, sin embargo, suele ser más pequeño, tosco y denso.
PAN DE FRUTAS	Esta configuración horneará el pan de forma tradicional. Rellene la Caja de Ingredientes con frutas deshidratadas (no pegajosas) o frutos secos. Estos serán liberados automáticamente en el momento adecuado. ATENCIÓN: Puede rellenar con ingredientes húmedos, frescos y pegajosos (por ejemplo, frutas frescas o confitadas) directamente en el Molde de Pan tan pronto como suene la señal. De esta manera, los ingredientes se hornearán uniformemente con el resto de la masa.
QUEQUE	Para preparar queques su Multi Bread programará las fases de amasado, leudado y horneado. Sin embargo, se utiliza bicarbonato de sodio y/o polvos de hornear para leudar. El botón PESO no está disponible en este programa.
MERMELADA	Este programa está diseñado para hacer mermeladas caseras y chutneys, un complemento perfecto para panes recién horneados. La paleta mantiene los ingredientes en constante movimiento. Este programa viene listo para obtener un resultado óptimo, por lo que no podrá realizar ajustes.



FUNCIÓN	¿CUÁNDO SE USA?
DESCONGELAR	<p>Esta función proporciona un ambiente cálido para descongelar los alimentos de forma higiénica y sin cocinarlos.</p> <p>Puede ajustar el tiempo a través de los botones + TIEMPO y - TIEMPO.</p> <p>ATENCIÓN: En esta opción no podrá modificar el temporizador durante la cocción. Tampoco podrá operar los botones PESO y COLOR ya que estarán inactivos.</p>
MEZCLAR	<p>Esta configuración es especial para preparar mezclas de queques. No leudará y tampoco horneará, sólo preparará la mezcla. Por esto, los botones PESO y COLOR estarán inactivos.</p>
AMASAR	<p>Solamente para amasar masas algo más pesadas. Al igual que la función MEZCLAR, la alternativa AMASAR, no leudará y tampoco horneará.</p> <p>Esta función se usa principalmente para preparar masas de pizzas, pastas y pancitos.</p> <p>Puede ajustar el tiempo de procesamiento a través de los botones + TIEMPO o -TIEMPO.</p> <p>ATENCIÓN: En esta opción no podrá modificar el temporizador durante la cocción. Tampoco podrá operar los botones PESO y COLOR ya que estarán inactivos.</p>
MASA	<p>Esta función le permitirá amasar y leudar masas con levadura, pero NO hornearlas. Es ideal para preparar masas de panes, pizza, pan para cocinar al vapor, entre otros.</p> <p>Una vez lista, retire la masa.</p> <p>Los botones PESO y COLOR estarán inactivos.</p>

FUNCIÓN	¿CUÁNDO SE USA?
HORNEAR	<p>Para hornear pan que es demasiado liviano o que no se horneó lo suficiente (de acuerdo a su gusto). En este programa no hay amasado ni tampoco leudado.</p> <p>Por ejemplo, puede usar este programa para hornear masa previamente preparada, que viene porcionada y con formas especiales.</p> <p>Puede ajustar el tiempo de procesamiento mediante los botones + TIEMPO o - TIEMPO. La opción del temporizador no está disponible.</p>
RECETA PROPIA	<p>Con este botón podrá grabar en la memoria de la máquina, su propio programa de horneado. Ver “Función receta propia”.</p>
YOGUR	<p>Use esta función para preparar su propio yogur. Simplemente use como ingredientes leche fresca y yogur que contenga lactobacillus (bulgaricus o thermophilus). (Ver: “Cómo preparar Yogur”).</p>

En los programas 1 al 9, escuchará una señal mientras se está ejecutando la receta, esto indica la apertura de la Caja de Ingredientes de forma automática para agregar ingredientes. Si su receta indica agregar más ingredientes (como frutos secos o frutas), siempre debe incorporar primero los ingredientes secos y picados en trozos grandes. Luego debe añadir la harina e ingredientes húmedos y/o pegajosos inmediatamente después de escuchar la señal.

Para cancelar anticipadamente un programa o la función de calentamiento, mantenga presionado el botón INICIO / STOP durante 3 segundos, hasta que suene una señal acústica larga. Para apagar la máquina, desenchúfela.














FASES DEL PROGRAMA

La siguiente tabla muestra los tiempos de procesamiento de las fases del programa en minutos.

debido a diferentes configuraciones del tamaño del pan (botón PESO) o dorado (botón COLOR).

Diferentes entradas de tiempo para un sólo proceso indican variaciones

FASE PROGRAMA	ÍCONO	TIEMPO PREDET.	TIEMPO AJUSTABLE ENTRE
AMASAR 1		0:15	1 - 30 minutos
REPOSAR 1		0:03	0 - 30 minutos
AMASAR 2		0:20	0 - 30 minutos
REPOSAR 2		0:10	0 - 30 minutos
AMASAR 3		0:00	0 - 25 minutos
FERMENTAR 1		0:42	0 - 60 minutos
FERMENTAR 2		0:40	0 - 60 minutos
FERMENTAR 3		0:00	0 - 60 minutos
HORNEAR		0:30 (color de quemado)	0 - 80 minutos (claro, quemado)
CONSERVAR Tº		1:00	0 - 60 minutos
OPERACIÓN TEMPORIZADOR			Hasta 15 horas

FUNCIONES

FUNCIÓN DE CONSERVAR TEMPERATURA

Cada vez que finalice la cocción de los programas comprendidos entre el 1 y el 9, su Multi Bread cambiará automáticamente a la función de “CONSERVAR TEMPERATURA” por un máximo de 60 minutos (1 hora). En este modo, la “Zona de Generación de Calor” se mantendrá caliente para evitar que se humedezca o empape el pan. Se puede cancelar la función “Conservar Temperatura” presionando el botón de INICIO/STOP durante más de 3 segundos y hasta que escuche la señal (bip).

FUNCIÓN DE MEMORIA

En el caso de que haya un corte de luz de menos de 10 minutos, mientras su Multi Bread esté en funcionamiento, luego de la atización de la energía, el programa continuará automáticamente desde el punto en el que quedó y no es necesario iniciar nuevamente el proceso con el botón INICIO/STOP. Sin embargo, si el corte dura más de 10 minutos, el programa de horneado se cancelará completamente.

IMPORTANTE: Si cancela el programa durante el proceso de cocción presionando el botón INICIO/STOP por al menos 3 segundos, se perderán todas las configuraciones ingresadas previamente. Si desea iniciar el proceso nuevamente debe volver a programar la opción deseada (ver: “Consejos para obtener los mejores resultados”). Por lo tanto, para interrupciones breves

(por ejemplo, para agregar más ingredientes o bajar los ingredientes hacia la paleta de amasar) es mejor desenchufar el aparato o tocar sólo una vez el botón INICIO/STOP (menos de 3 segundos) para pausar la operación durante tres minutos como máximo. Luego de esto, su Multi Bread iniciará el proceso automáticamente después de 3 minutos.

NOTA: Si se produce un corte de energía por más de 10 minutos y el programa no ha comenzado la fase de leudado, se puede volver a programar la función para terminar el proceso, sin agregar nuevos ingredientes. El resultado será que amasará por un poco más de tiempo.

FUNCIÓN “RECETA PROPIA”

El programa Receta Propia (17) está reservado para que pueda programar su propia receta (preparación y horneado) y plasmar sus ideas. Para cada fase del programa, se puede ingresar la duración de tiempo deseado. Para deshabilitar una fase del programa, simplemente ingrese “0:00” en el tiempo de duración. Las fases de los programas y la duración de los tiempos predeterminados están descritos en “Fases del Programa”.

NOTA: La configuración de “Receta Propia” se eliminará de la memoria después de desenchufar la máquina por más de 10 minutos. A partir de entonces, los valores predeterminados mostrados en la tabla “Fases del Programa” se activarán nuevamente.



1 Toque el botón de AJUSTES para seleccionar el programa Receta Propia. El número 17 y el tiempo total del proceso se mostrará en la pantalla LCD.

2 Toque nuevamente el botón AJUSTES para programar la primera fase del programa. El ícono y número de cada fase, además del tiempo pre-determinado, se verán parpadeando.

3 Use los botones + TIEMPO y - TIEMPO para establecer el tiempo deseado.


4 Una vez programado el tiempo deseado (se debe ver parpadeando en la pantalla), presione nuevamente el botón de AJUSTES para pasar a la siguiente fase.

5 Repita los pasos 3 y 4 hasta que haya programado todas las fases del programa, empezando por la primera fase de amasado, hasta el tiempo de duración máximo de la fase de "Conservar Temperatura".

TIP: Al tocar el botón INICIO/STOP durante la programación, su Multi Bread finalizará este proceso mostrando el tiempo de duración total que programó para su propia receta.

6 Una vez que termine de programar, inicie el proceso presionando el botón INICIO/STOP.

TIP: Puede programar el inicio de su Receta Propia para que comience y termine cuando usted lo necesite (esto lo podrá hacer con la mayoría de los programas de su Multi Bread). Después de completar la programación, simplemente toque el botón de +TIEMPO y -TIEMPO para aplicar el retraso de tiempo deseado.

El reloj de arena  parpadeará en la pantalla LCD para indicar que la "Función temporizador" está activa y mostrará la duración del tiempo total hasta que termine el proceso de horneado. Ver: "Función temporizador".


FUNCIÓN TEMPORIZADOR

La función del Temporizador permite un horneado diferido. En la pantalla siempre verá el tiempo total, o sea se considera hasta el final del programa de horneado. La duración máxima es de 15 horas y se indica con el número "15:00" en la pantalla.

IMPORTANTE: La duración mínima es el tiempo que tarda el programa de horneado que seleccione.

Una vez que el Temporizador esté activo, el reloj de arena  se mostrará en la pantalla LCD para indicar que está en funcionamiento.



ATENCIÓN: CON LOS PROGRAMAS 11, 13, 15 Y 16, la función de Temporizador no estará disponible. Sin embargo, a través de los botones + TIEMPO y - TIEMPO, MODIFICARÁ EL TIEMPO TOTAL DE PROCESAMIENTO (por ejemplo, para el programa 16 podrá cambiar el tiempo de horneado).


ATENCIÓN: Por el contrario, para los programas 1 al 9, 12, 14 y 17 NO podrá cambiar el tiempo de procesamiento de cualquiera de las fases del programa de horneado seleccionado, sino que PROGRAMARÁ EL TIEMPO PARA INICIAR UNA COCCIÓN DIFERIDA. Por esto, SIEMPRE OBSERVE si el ícono del Reloj de Arena  se encuentra activo en la pantalla LCD, ya que esto

significará que está modificando el Temporizador para iniciar el tiempo diferido. Por ejemplo, si elige el programa “Hornear” (16), estará modificando el tiempo de horneado y podría recocer la masa. ESTÉ ATENTO.

NOTA: Ante cualquier caso, si ha configurado el Temporizador, debe agregar todos los ingredientes en el Molde o en la Caja de Ingredientes (frutos secos picados gruesos, granos enteros, etc.), antes de comenzar el programa seleccionado. Las frutas y frutos secos siempre deben picarse en trozos muy pequeños.

IMPORTANTE: No utilice la función de Temporizador cuando trabaje con ingredientes que se descompongan rápidamente, como huevos, leche, crema o queso. La calidad de estos ingredientes puede alterarse rápidamente al no mantenerlos fríos.

1 Primero seleccione el programa deseado con el botón MENÚ. Luego ajuste el tamaño del pan  y el color de dorado  ya que estas configuraciones afectan directamente el tiempo total de procesamiento. Consulte: “Iniciando el programa de horneado”.

2 Posteriormente, use los botones + TIEMPO y - TIEMPO para configurar la duración del tiempo total (incluido el tiempo diferido que desea). Una vez que el Temporizador esté activado, el Reloj de Arena  parpadeará en la pantalla LCD.

IMPORTANTE: El tiempo de retraso o diferido incluye el tiempo de cocción del programa elegido. En este sentido, una vez que termine el tiempo total que programó, usted tendrá


pan caliente en su Multi Bread listo para servir. Le recomendamos dejarlo enfriar unos minutos.

3 Presione el botón INICIO/STOP para comenzar el proceso. El ícono del Reloj de Arena y los “puntos” del tiempo parpadearán en la pantalla LCD. Inmediatamente empezará la cuenta regresiva (mostrará el tiempo restante). Tendrá pan listo y caliente a la hora deseada que usted programó.


4 Si al terminar el proceso no retira el pan inmediatamente, la función de Conservar Temperatura se activará por 1 hora para evitar que su pan se enfríe. Ver: “Función de Conservar Temperatura”.

FUNCIÓN BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Puede deshabilitar el Panel de Control para proteger su Multi Bread ante cualquier cambio involuntario mientras que está en funcionamiento.

Presione simultáneamente los botones PESO y COLOR para bloquear el Panel de Control. Inmediatamente escuchará una señal y el ícono de Llave  se mostrará en la pantalla LCD. Después de eso NO habrá respuesta alguna al tocar cualquier botón en el Panel de Control.

IMPORTANTE: Al bloquear el Panel de Control, ¡también se deshabilitará el botón INICIO/STOP!

Para desbloquear el panel de control, presione simultáneamente los botones PESO y COLOR nuevamente. La señal sonará y el ícono de Llave  desaparecerá. De esta manera, el Panel de Control estará activo para modificar el programa a su gusto.



CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS EN EL HORNEADO

Para un proceso de horneado exitoso, considere los siguientes factores:

● **IMPORTANTE:** NUNCA use cantidades mayores a las especificadas en este Manual, y por sobre todo, NO llene el Molde con más de 1000 g o 1 kilo. Demasiada masa puede crecer fuera del Molde y caer sobre la Zona de Generación de Calor causando riesgos de sobrecalentamiento, incendio o descarga eléctrica.

● **ES FUNDAMENTAL** pesar los ingredientes con precisión para obtener un pan con buenos resultados. Incluso pequeñas alteraciones de las cantidades especificadas en la receta pueden afectar el resultado final. Debe medir la cantidad correcta de líquidos (agua, leche, aceite) a través de tazas y/o cucharas medidoras (graduadas). Al medir el aceite, el recipiente de medición debe estar completamente seco. Los ingredientes secos (harina, azúcar, nueces, etc.) deben medirse con una balanza de precisión para obtener las cantidades correctas.

● Si no tiene pesa de cocina a mano, se pueden usar tazas y cucharas medidoras, incluso para ingredientes secos. Sin embargo, el recipiente de medición debe proporcionar una escala adecuada. Esto es muy importante, ya que el peso de varios ingredientes secos varían en volumen en comparación con el volumen de agua para el mismo peso, ya que las tazas medidoras están diseñadas para me-

dir volumen y no peso (por ejemplo, una taza de agua de 250 ml pesa 250 g, sin embargo, una taza de harina de 250 ml pesa alrededor de 140 g). Es recomendable llenar la taza medidora con cucharadas del ingrediente seco a medir y luego nivelar con una espátula o cuchillo a la altura correcta, descartando el excedente.



Es importante no compactar ni sobre llenar con el ingrediente a medir cuando se utilizan tazas o cucharas medidoras, ya que esto puede provocar que la cantidad que se utilice sea más de la necesaria, influenciando el resultado final.

● Para obtener buenos resultados, el orden en el que se agregan los ingredientes en el Molde de Pan es esencial. En general, primero se deben agregar todos los líquidos, luego el azúcar, la sal, las especias y saborizantes. Luego, agregar la harina sobre los líquidos, sin revolver. Luego se debe añadir la levadura o polvos de hornear (también puede ser bicarbonato de sodio) como último ingrediente sobre la capa de harina. Seguir estos pasos asegurará que la levadura no entre en contacto con la sal o algún líquido antes de tiempo.

- Durante los programas de cocción 1 al 9, después de amasar por un tiempo, sonará una señal acústica corta, y la Caja de Ingredientes se abrirá automáticamente, vaciando su contenido en el Molde de Pan. Sin embargo, algunos ingredientes no se pueden agregar a través de la caja de ingredientes (ingredientes muy húmedos o pegajosos). Estos ingredientes deben ser añadidos abriendo la tapa de la máquina, y agregando los ingredientes directamente en el Molde de pan.
- Si agrega las frutas demasiado pronto, el sabor de estas se evaporará durante el proceso de mezcla, por lo tanto, espere la señal para añadir estos ingredientes.
- Con varios programas usted podrá establecer un inicio diferido usando la Función “Temporizador” (ver: “Función temporizador”). Si decide usarlo, usted deberá incorporar todos los ingredientes en el Molde de Pan y/o la Caja de Ingredientes antes de empezar el programa. **RECOMENDACIÓN:** Es mejor cortar frutas y frutos secos en trozos más pequeños cuando use la función “Temporizador”.
- No utilice la función de Temporizador cuando trabaje con ingredientes que se descompongan rápidamente, como huevos, leche, crema o queso. La calidad de estos ingredientes puede alterarse rápidamente al no mantenerlos fríos.
- Para preparar masas con levadura, todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente (20–25° C) para mantener un leudado óptimo de la levadura.
- Una vez que finalice del proceso de horneado, el pan se mantendrá caliente por hasta 1 hora gracias a la función “Conservar Temperatura”. Esto evita que el pan se humedezca demasiado por la condensación, por esto, retire el pan de su Multi Bread antes de que finalice el tiempo de Conservar Temperatura.
- Cuando retire el pan, enjuague inmediatamente el Molde con agua tibia (no use elementos de limpieza abrasivos). Esto evitará que se acumulen residuos de comida en el eje de rotación y que la Paleta de Amasado se atasque o pegue.
- Si retira la Paleta después de la última etapa de amasado, el pan permanecerá intacto cuando lo retire del Molde de pan.
- En caso de haber cancelado involuntariamente un programa de horneado en progreso, (por ejemplo, al agregar más ingredientes o al desmontar la Paleta de Amasado), puede terminar la masa ya preparada eligiendo los programas AMASAR, MEZCLAR o MASA y/o puede cocinar con la función HORNEAR (No. 16) de acuerdo a las indicaciones de su receta. Ver también: “Programas de Cocción Preestablecidos” o “Cómo Aplicar Tiempo de Horneado Adicional”.



INGREDIENTES PARA EL PAN

INGREDIENTES	DETALLE
Harina panadera	La harina panadera tiene un alto contenido de gluten y una alta capacidad para evitar que el pan “baje” o colapse después de leudar. Como el contenido de gluten es más alto que el que se encuentra en la harina común, puede usarse para hacer panes grandes y con mejor fibra interior. La harina panadera es el ingrediente más importante para hacer pan.
Harina normal (sin polvos de hornear)	Harina que no contiene polvos de hornear. Se utiliza para preparar Pan rápido.
Harina integral (de trigo)	La harina integral es molida a partir de granos de trigo enteros. Contiene piel de trigo y gluten. La harina integral es más pesada y nutritiva que la harina normal. El pan preparado con harina integral normalmente es más pequeño, por lo tanto, muchas recetas mezclan harina integral y harina panadera para lograr mejores resultados.
Harina con polvos de hornear	Harina que contiene polvo de hornear, se utiliza para preparar queques.
Harina de maíz y Harina de avena	Estos tipos de harina son ingredientes para hacer pan más rústico, para mejorar el sabor y la textura.
Azúcar	El azúcar es muy importante para aumentar la dulzura y el color del pan. También se considera como alimento para el pan con levadura. Principalmente se utiliza azúcar blanca, aunque ciertas recetas pueden requerir utilizar azúcar rubia o azúcar flor.
Levadura	La levadura produce dióxido de carbono que sirve para que la masa se expanda y que la fibra interna se suavice. Sin embargo, la levadura necesita carbohidratos que se encuentran en el azúcar y la harina como alimento.

Levadura

¡Utilice las siguientes notas como regla de oro!

=

1 cucharada
de levadura seca3 cucharaditas
de levadura secaEl peso total de
la levadura fresca =
dividida en tresPeso de la
levadura seca**Ejemplo:**15 gramos de
levadura fresca =5 gramos de
levadura secaEl peso total de
la levadura seca =
multiplicado x 3Peso de la
levadura fresca**Ejemplo:**5 gramos de
levadura seca =15 gramos de
levadura fresca

La levadura, una vez abierta, debe almacenarse en el refrigerador, ya que el hongo puede morir a altas temperaturas.

Antes de usar, verifique la fecha de elaboración y la vida de almacenamiento de su levadura. Guárdelo en el refrigerador inmediatamente después de cada uso. Por lo general, la falla en el leudado del pan es causada por levadura en mal estado.

Para verificar si su levadura está fresca y activa, siga los siguientes pasos:

- Vierta ½ taza de agua tibia (35 - 40°C) en una taza medidora.
- Coloque 1 cucharadita de azúcar blanca en el agua y revuelva, luego espolvoree 2 cucharaditas de levadura seca en el agua.
- Coloque la taza medidora en un lugar cálido durante aprox. 10 minutos. No agite el agua durante este tiempo.
- Se generará una espuma que debería llegar hasta el borde de la taza, si esto no ocurre, la levadura está muerta o inactiva.

INGREDIENTES	DETALLE
Sal	La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza, sin embargo, también puede inhibir la levadura y causar que no crezca. Nunca use demasiada sal en una receta. Sin sal, el pan será más grande.
Huevo	Los huevos pueden mejorar la textura del pan, permitir que sea más nutritivo y de un tamaño más grande. El huevo debe mezclarse de manera uniforme y, por supuesto, sin cáscara.
Contenido de grasa, mantequilla y aceite vegetal	La grasa permite que el pan obtenga una textura más blanda y mejora la vida de almacenamiento. La mantequilla debe derretirse y luego enfriarse antes de usarla. Alternativamente, puede cortar la mantequilla u otra grasa sólida (manteca) en trozos pequeños.
Polvo de hornear	El polvo de hornear (levadura química) es un leudante de doble acción que ayuda a otorgarle textura y estructura a panes rápidos, bizcochos y queques.
Bicarbonato de sodio	El bicarbonato de sodio es similar al polvo de hornear y se puede usar en combinación con éste.
Agua y otros líquidos	El agua es un ingrediente esencial para preparar pan y queques. Por lo general, lo óptimo es que el agua esté a una temperatura que oscile entre los 20°C y 25°C. El agua puede ser reemplazada con leche fresca, o agua mezclada con leche en polvo al 2%. Esto puede mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Algunas recetas pueden usar jugo con el propósito de mejorar el sabor del pan (por ejemplo, jugo de manzanas, naranja, limón y/u otros).

CÓMO USAR SU MULTI BREAD

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ SU MULTI BREAD

ADVERTENCIA: ¡NO permita que niños pequeños jueguen con éste o cualquier electrodoméstico, tampoco con parte del producto, o con el embalaje!

Durante el primer uso, es normal sentir cierto olor a quemado o ver una leve emanación de humo. Lo descrito anteriormente es normal en estos electrodomésticos que generan calor. NO se repetirá después de un par de usos. Asegúrese que haya ventilación suficiente en el lugar donde instale la máquina.

1 Lea completamente el Manual de Usuario y las etiquetas de advertencia que vienen en la máquina.

2 Desembale la máquina y todos sus accesorios con cuidado. Compruebe que estén todas las partes y no haya alguna dañada. Ver: “Componentes y Accesorios de su Multi Bread”.

3 Cuidadosamente retire el embalaje, calcomanías y elementos promocionales. NO despegue las etiquetas que contengan advertencias o información sobre el modelo del producto. Antes de cocinar ASEGÚRESE de que no hayan objetos extraños, (por ejemplo, material de empaque), en el Molde de Pan, la Zona de Generación de Calor, o el Enganche en la Base del Molde de Pan.

ADVERTENCIA

Siempre apague (manteniendo presionado el botón INICIO/STOP hasta que suene una señal), desenchufe y deje que la máquina se enfríe antes de limpiarla. No sumerja la Base Principal o el cable de alimentación en agua u otros líquidos, ni derrame cualquier tipo de líquido sobre o dentro de la máquina o el cable de alimentación. Ninguno de sus componentes son aptos para el lavavajillas. Asegúrese de que el exterior del Molde de Pan y la Zona de Generación de Calor estén siempre limpios y completamente secos antes de instalar e iniciar la cocción.

HACER CASO OMISO A ESTAS RECOMENDACIONES PODRÍA GENERAR GRAVES ACCIDENTES.

4 Antes del primer uso y después de un período de almacenamiento prolongado, limpie la máquina y todas sus partes. Ver: “Limpieza y Almacenamiento”.

5 Asegúrese de que la parte exterior del Molde de Pan esté completamente limpio y seco. Luego de esto, inserte el Molde de Pan vacío en la Zona de Generación de Calor (ver: “Cómo usar su Multi Bread”). Debe escuchar un click para estar completamente seguro que quedó bien ajustado. Seleccione el programa Hornear (16) y deje que la máquina funcione por aproximadamente 10 minutos. Mientras se calienta, es



normal sentir un olor característico a “quemado” y un poco de humo (sólo en los primeros usos).

6 Apague, desenchufe y deje enfriar la máquina hasta que llegue a temperatura ambiente. Después de eso, limpie nuevamente el Molde de Pan y la Zona de Generación de Calor (ver: “Limpieza y Almacenamiento”).

7 Esparza un poco de mantequilla o margarina por las paredes interiores del Molde de Pan (donde está el recubrimiento antiadherente) y la Paleta de Amasado. De esta manera estará limpiando este accesorio y preparándolo para su uso.

8 Ahora la máquina esta lista para usarla.

CÓMO USAR SU MULTI BREAD PARA EVITAR ACCIDENTES

ADVERTENCIA: Asegúrese siempre de que la máquina, todas sus piezas y accesorios estén fuera del alcance de los niños. Su nueva Multi Bread está destinada para la elaboración de alimentos comestibles y se calienta eléctricamente. Por lo tanto, los accesorios como el Molde de Pan, la Zona de Generación de Calor, la Tapa, e incluso el exterior de la máquina se calentarán durante su funcionamiento.

¡EVITE ACCIDENTES! LA COCINA ES UN ESPACIO QUE TIENE RIESGOS CONOCIDOS SI NO SE TOMAN LAS MEDIDAS BÁSICAS DE SEGURIDAD.

ADVERTENCIA:

Durante el funcionamiento, NO instale la máquina cerca de líquidos o gases inflamables o explosivos (por ejemplo, alcoholes, lata de gas propano o encendedor a gas). Además, no coloque la máquina sobre superficies sensibles al calor durante su funcionamiento, para evitar riesgos de sobrecalentamiento, incendios o descarga eléctrica.

NUNCA agregue ingredientes directamente en la Zona de Generación de Calor, de lo contrario, podría provocar un incendio.

Instale la máquina sobre una superficie estable, seca, nivelada y limpia. Asegúrese de elegir un espacio suficientemente grande (por lo menos 30 cm por cada lado) para evitar que

se caiga ya que la máquina vibrará vigorosamente mientras amase. A pesar de que posee gomas antideslizantes, es posible que se mueva sobre el mesón. No deje ropa, paños o cualquier objeto extraño sobre o debajo de la máquina durante su funcionamiento para evitar riesgos de incendios, sobrecalentamiento o descarga eléctrica. No bloquee las rejillas de ventilación de la carcasa. (ver: "Componentes y Accesorios de su Multi Bread").

Durante el funcionamiento, deje al menos 1 metro de espacio libre sobre la máquina para evitar daños por calor y condensación.

Antes del funcionamiento, asegúrese siempre de que todas las piezas estén funcionando correctamente (ver: "Instrucciones generales de seguridad"). Si usted no está seguro de que esté funcionando correctamente, ¡NO LO USE! y contáctese inmediatamente con el Servicio Técnico de EasyWays®. No utilice piezas dañadas o inadecuadas para evitar riesgo de lesiones y daños. Además, asegúrese de que la Zona de Generación de Calor y especialmente los Elementos de Calor estén absolutamente limpios y secos. Incluso partículas muy pequeñas que queden en los Elementos de Calor podrían provocar un sobrecalentamiento o un cortocircuito durante el funcionamiento. ¡EVITE INCENDIOS!

¡NO llene más que la cantidad total máxima de 1000 g o 1 kilo en el Molde de Pan!, de lo contrario, los ingredientes podrían desbordarse y caer sobre la Zona de Generación de Calor. Esto podría generar que se quemem durante el proceso de hor-

neado, hasta quedar como carbón, lo que podría provocar un incendio y/o descarga eléctrica.

NO AGREGUE polvos como harina, azúcar flor, entre otros, ni ingredientes húmedos o muy líquidos, (por ejemplo, algunas frutas frescas), en la Caja de Ingredientes. Estos podrían caer en la Zona de Generación de Calor y causar un sobrecalentamiento, incendio o descarga eléctrica.

La cocina tiene riesgos conocidos que se pueden evitar. Si ve cualquier anomalía en su máquina NO LA ABRA, primero desenchúfela, espere a que se enfríe y luego contacte al Servicio Técnico para su revisión. EVITE ACCIDENTES POR MANIPULACIÓN. ESTE CONSEJO ES ÚTIL PARA TODOS SUS ELECTRODOMÉSTICOS DE SU COCINA, YA QUE TODOS TIENEN RIESGOS INHERENTES E INESPERADOS POR MÚLTIPLES FACTORES, sin embargo los puede evitar con estos consejos.

JAMÁS COCINE CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ESTRÉS ya que podría sufrir un accidente EVITABLE.




PREPARACIÓN ¡A COCINAR!

1 Prepare los ingredientes.

NOTA: Pese todas las cantidades requeridas de acuerdo a la receta. Al hacerlo, asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima permitida (para pan y queques: 1000 g o 1 kilo incluyendo todos los ingredientes). Siempre verifique su receta con esto en mente. Cuando agregue frutos secos, frutas u otros ingredientes a granel, debe cortarlos, picarlos o hacerlos puré antes de utilizarlos.

TIP: Use el Vaso Medidor o la Cuchara Dosificadora.

2 Instale su Multi Bread sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor, con una distancia de por lo menos 30 cm por cada lado y 1 metro libre hacia arriba. Recuerde que se moverá vigorosamente, por eso, compruebe que la mesa esté estable para evitar que se caiga. ¡EVITE ACCIDENTES!

IMPORTANTE: El Molde de Pan se instala en la Base Principal. NO use mucha fuerza, ni violencia al insertarla o retirarla ya que sólo requiere de un bloqueo simple indicado con los íconos . Espere que la máquina se haya enfriado después del último uso y antes de empezar un nuevo programa.

3 Verifique que el exterior del Molde de Pan y el interior de la Zona de Calor estén SIEMPRE limpios y secos. NO debe haber ningún ingrediente

en la Zona de Calor para evitar olor a quemado durante el funcionamiento o incluso riesgo de incendio.

4 Abra la Tapa e instale el Molde de Pan en la Base Principal.

Acople el Molde de Pan a la Base Principal girándolo en el sentido de las manillas del reloj, así lo bloqueará. Se dará cuenta que está correctamente instalado cuando las paredes del Molde de Pan estén paralelas a las paredes de la Zona de Calor y lo sienta 100% enganchado y estable.

5 Cubra el Eje de Rotación con un poco de aceite o margarina. Esto evitará que la masa se pegue al Eje de Rotación y ayudará a retirar la Paleta de Amasado después de su operación. Presione la Paleta sobre el Eje de Rotación y gírela hasta que se deslice hacia abajo.

ADVERTENCIA: Evite siempre derramar cualquier ingrediente sobre la Zona de Calor, ¡incluso pequeñas partículas!, ya que podrían carbonizarse o inflamarse durante el horneado. Esto podría generar un simple olor a quemado y ¡hasta riesgo de incendio!

6 Agregue en el Molde de Pan todos los ingredientes para su receta en el orden correcto. En general es:

- Primero debe añadir los huevos y todos los líquidos.
- Luego azúcar, sal, especias y sabores.

- Después, los ingredientes secos (harina, mezcla de queque).
- Y como últimos ingredientes, la levadura, bicarbonato de sodio o polvos de hornear.

NOTA: Asegúrese de que la levadura, el bicarbonato de sodio o el polvo de hornear NO entren en contacto con algún líquido o la sal. Es una excelente idea hacer un pequeño hueco en la harina para agregar estos ingredientes y que no se derramen.

7 Asegúrese de que la compuerta interior de la Caja de Ingredientes esté cerrada. Para esto, empuje ligeramente la solapa hacia adentro de la Tapa. Cierre la Tapa suavemente.

IMPORTANTE: Seque con precaución y ligeramente los ingredientes húmedos antes de incorporarlos a la Caja de Ingredientes. No agregue trozos demasiado grandes o pegajosos, ya que estos podrían tapan la compuerta interior de la Caja de Ingredientes. Siempre pique o corte sus ingredientes en piezas pequeñas, pero no llegue al punto de molerlos finamente. Tampoco agregue ingredientes en polvo o líquidos a la Caja de Ingredientes. Si necesita añadir este tipo de ingredientes durante el proceso, pause la operación en curso cuando suene la señal y agréguelos abriendo la Tapa.

8 La Caja de Ingredientes es perfectamente adecuada para agregar ingredientes granulados como semillas de sésamo, de linaza o frutos secos picados gruesos. La máquina abrirá la compuerta interior de la Caja de Ingredientes y dejará caer el contenido en el Molde de Pan durante el proceso de amasado. Abra la

compuerta deslizante de la Caja de Ingredientes para agregar sus ingredientes, y luego cierre la compuerta deslizante.



INICIANDO EL PROGRAMA DE HORNEADO

IMPORTANTE: Siempre espere a que la máquina se enfríe antes de comenzar un nuevo programa de horneado. Si la pantalla muestra "H:HH" después de comenzar un nuevo programa, quiere decir que la temperatura de la Zona de Calor es demasiado alta. En este caso, desenchufe la máquina inmediatamente y abra la Tapa hasta que llegue a temperatura ambiente.

1 Prepare la máquina para su funcionamiento de acuerdo a las instrucciones anteriores y luego cierre la Tapa (ver: "Preparación ¡A cocinar!").

2 Inserte el enchufe a la toma de corriente. Sonará una señal acústica, luego la pantalla LCD mostrará el programa número 1 y los valores predeterminados de este programa (tiempo de operación, color y cantidad).

TIP:

- Los botones responden con un simple y suave toque de su dedo en el Panel de Control, no es necesario presionar con fuerza.
- Cada vez que toque, sonará una señal.
- Los tipos y números de los programas disponibles se encuentran visibles en la Tapa.

NOTA: Cuando seleccione un programa, algunos botones se inactivarán. Eso evidenciará que hay funciones que no están disponibles para ese programa. También se inactivarán botones mientras su Multi Bread esté en funcionamiento o cuando

el Panel de Control esté bloqueado (ver: "Bloqueo del Panel de Control"). Cuando desee realizar una modificación del programa mientras su Multi Bread esté en funcionamiento, primero debe detener el proceso presionando el botón INICIO/STOP.

3 Seleccione el programa deseado tocando ligeramente el botón MENÚ. (Ver: "Programas de Cocción Preestablecidos"). Cada entrada se confirmará mediante una señal acústica.

4 Use el botón de COLOR para seleccionar el color deseado de la corteza de su pan. El ícono en la parte inferior de la pantalla LCD muestra si ha elegido color claro, medio u oscuro. ☺ ☺ ☹

5 Use el botón PESO para indicar la cantidad total que utilizó contabilizando todos los ingredientes de acuerdo a su receta: 500 g, 750 g, o 1000 g.

6 Posteriormente, puede establecer el tiempo diferido de término para el proceso de horneado a través de la función de Temporizador. Puede ingresar un retraso máximo de hasta 15 horas. Ver: "Función temporizador".

NOTA: Si su receta incluye alimentos que se pueden descomponer, no use el Temporizador.

IMPORTANTE: Si la pantalla muestra información inusual después de que el programa ha iniciado su proceso

("H:HH" o "E:E0"), entonces desenchufe inmediatamente la máquina. Para mayor información, ver: "Averías Causa / Solución".

7 Con la configuración deseada lista en la pantalla LCD, inicie el programa tocando el botón INICIO/STOP.

Los puntos del tiempo y el ícono de la fase en curso parpadearán. El programa ejecutará automáticamente varias operaciones. Durante el funcionamiento, sólo el botón de INICIO/STOP estará activo. Se puede ver el proceso a través de la Ventana de Visualización en la Tapa de la máquina. Durante las fases del programa, es muy posible que se acumule condensación en la Ventana.

TIP: La Tapa de la máquina se puede abrir durante el amasado con mucho cuidado, por ejemplo, para agregar más ingredientes. Para esto, debe pausar la operación (consulte: "Funciones de los botones").

Use esta forma para agregar polvos e ingredientes húmedos o pegajosos. Sin embargo, si es posible, evite abrir la Tapa durante el funcionamiento, especialmente durante el proceso de horneado, ya que el pan podría "bajar" o colapsar.


8 Puede pausar el funcionamiento en cualquier momento tocando brevemente (menos de 3 segundos) el botón INICIO/STOP. El programa parpadeará en la pantalla LCD. La máquina reanudará su funcionamiento automáticamente después de 3 minutos.

También puede cancelar la operación en cualquier momento. Para esto, sólo debe mantener presionado el botón INICIO/STOP durante 3 segundos aproximadamente o hasta que suene una señal. Cualquier programa en curso se cancelará inmediatamente y las configuraciones que haya seleccionado se borrarán.

PRECAUCIÓN: ¡PIEZAS MÓVILES!

NO RETIRE O TOQUE CUALQUIER INGREDIENTE AL INTERIOR DE LA MÁQUINA MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. TAMPOCO INSERTE OBJETOS, COMO UTENSILIOS DE COCINA, EN CUALQUIERA DE SUS PARTES. EVITE ACCIDENTES.

9 Si retira la Paleta de Amasado Perfecto después de la última fase de amasado, el pan permanecerá intacto después de hornear. Sin embargo, el aparato hará algunas pausas entre las fases de amasado. **ATENCIÓN:** Puede extraer la Paleta de Amasado durante la tercera fase de fermentación/leudado, indicada por el icono

 de fermentación y el número de fase 2.

A Desenchufe la máquina.

NOTA: Al interrumpir la fuente de alimentación por menos de 10 minutos, el programa actual de cocción **NO** finaliza, y continuará tan pronto como usted vuelva a enchufar el cable de alimentación (consulte: "Función de memoria").



B Abra la tapa, desenganche el Molde de Pan y retírelo. Con las manos enharinadas puede sacar la masa y quitar la paleta de amasar. Asegúrese de que ningún pedacito o residuo de masa quede en el exterior del Molde de Pan.

C Vuelva a insertar el Molde de Pan con la masa en la máquina y asegúrese de que quede enganchado antes de cerrar la Tapa. Cierre la Tapa.

D Vuelva a enchufar la máquina a la fuente de alimentación. El programa de horneado continuará automáticamente.

**ADVERTENCIA - Temperatura alta:
¡Riesgo de quemaduras!**

El aire caliente y la condensación podrían escapar por las rejillas de ventilación de la Tapa mientras está en funcionamiento.

JAMÁS coloque sus manos, brazos, cara o cualquier parte de su cuerpo cerca o sobre la máquina cuando esté caliente.

La Zona de Calor y todas las partes que la componen (por ejemplo, el Molde de Pan y el pan) se calentarán mucho durante el funcionamiento. SIEMPRE proteja sus manos con guantes de cocina cuando retire el Molde con la máquina todavía caliente. Incluso el exterior de la máquina se calentará durante el funcionamiento.

SÓLO TOQUE LA MÁQUINA A TRAVÉS DE LOS ELEMENTOS DE OPERACIÓN O MANILLAS, SIEMPRE CON GUANTES Y LEJOS DE SU ROSTRO PARA EVITAR QUEMADURAS.

10 En cualquier momento puede dar término al programa de horneado o a la función de Conservar Temperatura presionando el botón INICIO/STOP durante 3 segundos hasta que suene la señal.

Cuando finalice el programa en curso, sonarán 10 “bips” y la pantalla LCD mostrará los números “0:00”. Automáticamente la máquina cambiará a la función de Conservar Temperatura que permitirá mantener caliente su pan por hasta 60 minutos como máximo. (Ver: “Función de Conservar Temperatura”). Pasado este tiempo, su Multi Bread se apagará completamente y el interior se enfriará.

TIP: Evite dejar el pan en el Molde de Pan una vez que se apague por completo su Multi Bread. Cuando la máquina se esté enfriando, el pan podría humedecerse debido a la condensación.

11 Abra la Tapa y verifique la consistencia del pan. Si el pan no está listo o tiene un color muy claro puede usar el programa Hornear (16) para dorarlo por unos minutos más. Ver: “Cómo Aplicar Tiempo De Horneado Adicional”.

ADVERTENCIA: Antes de retirar el pan, desenchufe la máquina. **¡LA MÁQUINA NO DEBE ESTAR ENCHUFADA SI NO ESTÁ EN USO!**

NO TOQUE NINGUNA PARTE DEL INTERIOR DE LA MÁQUINA CON LAS MANOS DESPROTEGIDAS MIENTRAS QUE LA MÁQUINA SIGA CALIENTE. Después del horneado SIEMPRE proteja siempre sus manos con guantes de cocina al abrir la Tapa y retirar el

Molde de Pan caliente. Tenga cuidado con el vapor caliente que emana por debajo de la Tapa, sobre todo cuando abra la Tapa. **ALEJE SU CUERPO Y ROSTRO.** No deje el Molde de Pan caliente sobre superficies sensibles al calor y humedad para evitar daños.

12 Una vez listo su pan, primero desenchufe su Multi Bread. Luego, proteja sus manos con guantes de cocina. **CON MUCHO CUIDADO Y SIEMPRE ALEJANDO SU CUERPO Y ROSTRO,** abra la Tapa. Tenga en mente que vapor caliente puede salir por debajo de la Tapa. Retire el Molde de Pan. Para esto, gire el Molde en sentido contrario de las manillas del reloj hasta que pueda levantarlo fácilmente por el mango.

13 Coloque el Molde de Pan caliente sobre una superficie resistente al calor y la humedad (también puede usar un trivet). Deje que el Molde se enfríe un poco antes de sacar el pan.

IMPORTANTE: Para retirar el pan NO utilice ningún objeto duro o afilado, ya que puede rayar fácilmente el revestimiento antiadherente. Tampoco corte el pan dentro del Molde.

14 Use una espátula de plástico blando para soltar suavemente los lados del pan en el Molde. Voltee el Molde con cuidado sobre una rejilla o plato para retirar el pan. Es posible que requiera agitar el Molde suavemente para conseguir esto.

15 Enjuague inmediatamente el Molde de Pan con agua tibia. Esto es importante ya que evita que se peguen residuos de masa en el Eje de Transmisión.

16 Deje enfriar el pan durante aproximadamente 30 minutos antes de cortarlo y comerlo. De ser necesario, retire la Paleta de Amasado Perfecto del pan antes de cortarlo. Para esto, use el gancho suministrado. ¡SIEMPRE tenga en cuenta que el pan está caliente! **EVITE ACCIDENTES.**

TIP: Es recomendable cortar el pan recién horneado con un cuchillo eléctrico o una cuchillo con dientes/de sierra. Si se usa un cuchillo tradicional, el pan puede aplastarse o desarmarse.

Puede almacenar lo que quedó del pan casero en bolsas o recipientes de plástico sellados por 3 días aproximadamente a temperatura ambiente. Puede guardarlo por hasta 10 días como máximo en el refrigerador. En general, el tiempo de almacenamiento es igual al del pan comprado en supermercado.



INTRODUCCIÓN SOBRE PAN RÁPIDO

Los panes rápidos se preparan con polvo de hornear y bicarbonato de sodio, los que se activan con humedad y calor. Para panes rápidos perfectos, es esencial que se agreguen todos los líquidos en el fondo del Molde de Pan y luego, sobre estos, se añadan los ingredientes secos. Durante la mezcla inicial de masas de panes rápidos, los ingredientes secos se podrían acumular en las esquinas del Molde, por lo tanto, será necesario ayudar al proceso de amasado para evitar que se formen grumos de harina. Para esto, **SIEMPRE USE UNA ESPÁTULA DE SILICONA CON MUCHO CUIDADO.**

CÓMO APLICAR TIEMPO DE HORNEADO ADICIONAL

Si el pan no ha alcanzado la consistencia o el dorado deseado, o involuntariamente ha cancelado el programa de horneado, puede aplicar tiempos de cocción adicionales de hasta 1½ horas. Para esto, deje el pan en la máquina y cierre la Tapa.

TIP: Para completar el horneado de panes y queques, es posible que sólo necesite algunos minutos adicionales de tiempo de horneado. Para esto, inicie el programa 16 (Hornear) inmediatamente después de que termine el proceso de cocción. Después de que transcurra el tiempo de

horneado deseado, cancele el programa de horneado manualmente manteniendo presionado el botón INICIO/STOP durante 3 segundos aproximadamente o hasta que suene la señal.

NOTA: Antes de realizar nuevas entradas, primero debe cancelar cualquier programa en ejecución, incluida la función de "Hornear". Para esto, mantenga presionado el botón INICIO/STOP durante 3 segundos aproximadamente o hasta que suene la señal.

1 Toque el botón “Hornear” para seleccionar el programa Hornear (16). El tiempo de horneado preestablecido (30 minutos) se mostrará en la pantalla LCD.

2 Usando los botones + TIEMPO y/o - TIEMPO seleccione el tiempo de horneado deseado. Puede seleccionar desde 10 minutos (0:10) hasta 1½ hora (1:30) en intervalos de 5 minutos.

3 Con el tiempo de horneado deseado parpadeando en la pantalla LCD, sólo con un suave toque, seleccione el botón INICIO/STOP para confirmar su elección.

IMPORTANTE: El tiempo de horneado parpadeará en la pantalla LCD y los otros botones se bloquearán después de seleccionar el tiempo con los botones “+ TIEMPO” o “- TIEMPO”. Debe confirmar su elección a través del botón INICIO/STOP, antes de que pueda realizar cualquier otro cambio en la configuración o iniciar el programa.

4 Presione el botón INICIO/STOP para iniciar el programa. La máquina comenzará a calentar la Zona de Generación de Calor. Luego, sonará una señal y su Multi Bread cambiará automáticamente a la función de calentamiento.



CÓMO PREPARAR MERMELADA

Con el programa de Mermelada (10) puede preparar deliciosas mermeladas y chutneys.

ADVERTENCIA: No llene demasiado el Molde de Pan, ya que la mermelada podría salpicar y desbordarse. **RECUERDE, LAS SALPICADURAS EN LOS ELEMENTOS QUE CALIENTAN PUEDEN GENERAR UN INCENDIO.** Siempre incorpore el puré de frutas primero y luego agregue el azúcar para mermelada.

1 Prepare sus ingredientes. Lave las frutas y elimine todas las partes no comestibles (por ejemplo, cáscara, tallos, semillas/cuescos). Luego, debe precesarlas hasta formar un puré. Finalmente, péselas con una balanza de cocina.

2 Instale la Paleta de Amasado Perfecto en el Eje de Transmisión dentro del Molde de Pan.

3 Vierta con cuidado el puré de frutas en el Molde de Pan.

TIP: Cuando use frutas con bajo contenido de ácido (por ejemplo, frutillas, duraznos, cerezas dulces), debe agregar un poco de ácido cítrico o una cucharada de jugo de limón para ayudar al proceso de gelificación.

4 Luego, pese el azúcar para mermelada de acuerdo a las instrucciones del paquete. Vierta el azúcar para mermeladas sobre el puré de frutas.

5 Asegúrese de que el exterior del Molde de Pan esté completamente seco y limpio. Luego instale el Molde de Pan en la Zona de Generación de Calor y gire en sentido de las manillas del reloj para engancharlo. Cierre la Tapa.

6 Enchufe la máquina a la fuente de alimentación y toque el botón MENÚ varias veces hasta llegar al programa de Mermelada (10). Con este programa **NO ES POSIBLE** realizar más configuraciones.

ADVERTENCIA: El interior del aparato, así como también el Molde de Pan y su contenido estarán muy calientes luego de que termine la operación. Incluso el exterior de la máquina estará caliente. Durante el funcionamiento y después de éste, sólo toque la máquina a través de las manillas y elementos para operarla. **AL RETIRAR EL MOLDE DE PAN PROTEJA SUS MANOS CON GUANTES DE COCINA YA QUE ESTARÁ MUY CALIENTE. TAMBIÉN ALEJE SU CUERPO Y ROSTRO PARA PROTEGERSE DEL VAPOR O POSIBLES SALPICADURAS.** Tenga cuidado, al verter contenidos calientes en el Molde de Pan.

7 Toque el botón INICIO/STOP para iniciar el programa. Espere, hasta que el programa termine y suene la señal acústica.

8 SIEMPRE proteja sus manos con guantes de cocina y abra la Tapa de la máquina a través de la manilla CON

MUCHO CUIDADO (la mermelada caliente puede salpicar y generar quemaduras, evite accidentes). Gire el Molde de Pan en sentido contrario a las manillas del reloj para desen-gancharlo. Luego retire el Molde de Pan de la máquina.

9 Vierta CON MUCHO CUIDADO la mermelada en recipientes resistentes al calor. Deje que la mermelada se enfríe antes del consumirla.

TIP: Dependiendo del tipo de fruta, el proceso de gelificación puede tomar varias horas.

ADVERTENCIA: EN EL IMPROBABLE CASO DE QUE OBSERVE PRESIÓN AL INTERIOR DE LA MÁQUINA CUANDO ESTÉ PREPARANDO MERMELADA O EN CUALQUIER CIRCUNSTANCIA, NO ABRA LA TAPA. DESENCHUFE EL APARATO Y ESPERE A QUE SE ENFRÍE. LAS SALPICADURAS DE MERMELADA PUEDEN GENERAR GRAVES ACCIDENTES.

TAMPOCO LLENE EL MOLDE DE PAN PARA PREPARAR MERMELADA YA QUE PODRÍA ESCURRIR A LA ZONA DE GENERACIÓN DE CALOR Y PROVOCAR UN INCENDIO. ESTO ES UN ERROR DE MANIPULACIÓN QUE PUEDE EVITARSE.

CUANDO ESTÉ PREPARANDO MERMELADA O CUALQUIER ALIMENTO CALIENTE, PROHÍBA EL INGRESO DE NIÑOS O PERSONAS CUYAS CAPACIDADES FÍSICAS, Y/O SENSORIALES ESTÉN REDUCIDAS, CAREZCAN DE EXPERIENCIA O CONOCIMIENTOS EXHAUSTIVOS DEL APARATO. EVITE ACCIDENTES.



CÓMO PREPARAR YOGUR

El programa YOGUR (número 18) está pensado para que usted pueda preparar su propio yogur. Para esto, solo se necesita leche fresca y una pequeña cantidad de yogur que contenga lactobacillus (bulgaricus o thermophilus) activo (ver: Ingredientes).

1 Vierta aproximadamente 1 litro de leche pura y 100 ml de yogur con lactobacillus (bulgaricus o thermophilus) al Molde de Pan. Revuelva la mezcla de manera uniforme.

TIP: Debe agregar todos los demás ingredientes (por ejemplo, azúcar, jugos, sabores) después de preparar el yogur blanco.

ADVERTENCIA: Asegúrese siempre de seleccionar el programa “YOGUR”. Con cualquier otro programa que no sea el programa 18 YOGUR, la leche podría rebalsarse y caer sobre los Elementos de Calor, causando riesgo de incendio y/o descarga eléctrica.

2 Cierre la Tapa de la máquina. Use el botón MENÚ para seleccionar el programa 18 YOGUR. ¡Asegúrese de no seleccionar ningún otro programa!

3 Usando los botones + TIEMPO y - TIEMPO seleccione el tiempo de procesamiento deseado entre 8 y 12 horas. Cada vez que presione el botón TIEMPO, aumentará o disminuirá en intervalos de 30 minutos. El tiempo predeterminado es de 8 horas, sin embargo, en general, el yogur que-

dará más cremoso con un procesamiento más largo.

4 Toque suave y brevemente el botón INICIO/STOP para iniciar el programa. Apenas termine el programa sonará una señal acústica.

5 Deje que el yogur se enfríe. Luego remueva el líquido (suero).

TIP: Puede conservar el suero que se acumuló en el yogur, ya que al mezclarlo con un poco de azúcar y/o jugo de frutas obtendrá una bebida refrescante.

6 Guarde su yogur en el refrigerador.

AVERÍAS CAUSA / SOLUCIÓN

Si ocurre algún problema durante la operación, en esta sección encontrará las soluciones. En la sección de “Consejos para mejores resultados en el horneado” encontrará mayor información sobre el procesamiento de sus alimentos.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS
Está saliendo humo por las ranuras de ventilación.	Residuos del proceso producción de la máquina se evaporan cuando se encienden los Elementos de Calor.
	Algunos ingredientes se derramaron sobre los Elementos de Calor o la Zona de Calor.
	Algunos alimentos en la Caja de Ingredientes están demasiado húmedos o picados muy finos. De esta manera, polvo o humedad han caído a la Zona de Calor.
La corteza inferior del pan está muy dura y/o muy gruesa.	Ha dejado el pan en el Molde de Pan con la función de Conservar Temperatura activa por demasiado tiempo.
Es muy difícil sacar el pan del Molde del Pan.	La Paleta de Amasado Perfecto se pega al Eje de Transmisión.



SOLUCIÓN

Esto es normal. Antes del primer uso, deje que la máquina ejecute el programa Horneado (16) durante 10 minutos, con el Molde de Pan vacío. Ver: “Cómo usar su Multi Bread”.

Desenchufe y deje enfriar **COMPLETAMENTE** la máquina. Luego limpie la Zona de Calor y el exterior del Molde de Pan exhaustivamente (ver: “Limpieza y Almacenamiento”). Deje secar naturalmente con la Tapa abierta, durante ½ hora aproximadamente. Evite **BAJO TODA CIRCUNSTANCIA** derramar cualquier alimento sobre la Zona de Calor. Esto es considerado un “mal uso” de su máquina.

Desenchufe y deje enfriar **COMPLETAMENTE** la máquina. Luego limpie la Zona de Calor y el exterior del Molde de Pan exhaustivamente (ver: “Limpieza y Almacenamiento”). Deje secar naturalmente con la Tapa abierta, durante ½ hora aproximadamente. La Caja de Ingredientes está destinada para alimentos secos y picados gruesos. Agregue siempre los ingredientes húmedos y picados finos directamente en el Molde de Pan para evitar que caigan en la Zona de Calor.

Después del horneado escuchará inmediatamente una señal acústica que indicará el fin de este proceso. Éste es el mejor momento para retirar el pan de la máquina.

Después de retirar el pan, vierta agua caliente en el Molde y deje remojar durante 10 minutos. Luego, limpie minuciosamente el Molde y la Paleta de Amasado Perfecto. Antes del próximo uso, engrase el Eje de Transmisión con un poco de aceite de cocina o margarina. Esto ayudará a retirar la Paleta de Amasado Perfecto con facilidad después de hornear.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS
<p>Los ingredientes no son mezclados de forma uniforme; el pan está mal cocido.</p>	Se seleccionó un programa incorrecto.
	La Tapa ha sido abierta varias veces durante el funcionamiento.
	La masa está muy espesa.
	La resistencia mecánica está demasiado alta y la Paleta de Amasado Perfecto no puede girar ni mezclar bien.
<p>La Paleta de Amasado no se mueve, incluso cuando el motor está funcionando.</p>	La Paleta de Amasado y/o el Molde de Pan no están instalados correctamente.
	La masa está muy espesa y/o demasiado grande.
<p>El pan está húmedo y muy suave.</p>	Si el pan se enfría dentro de la máquina, podría humedecerse por la condensación.
<p>La masa se rebalsa del Molde de Pan.</p>	La cantidad de líquido y levadura es demasiada. La convierte en una masa muy líquida.
	Demasiada masa.
<p>El pan empuja la Tapa durante el horneado.</p>	Demasiada masa.
	Demasiada levadura o la temperatura ambiente es muy alta.
<p>El pan es muy chico o no ha crecido.</p>	La mezcla tiene poco o nada de levadura.



SOLUCIÓN

	Seleccione el programa correcto para su receta (ver: "Programas de Cocción Preestablecidos").
	Evite abrir la Tapa durante la última fase de leudado y horneado (ver: "Fases del programa").
	Agregue un poco más de líquido a su receta. Sin embargo, asegúrese de no sobrepasar los 1000 g o 1 kilo en total ya que la masa podría caer hacia la Zona de Calor. Esto es considerado un mal uso de la máquina.
	Gire la Paleta de Amasado Perfecto manualmente. ¿Puede moverlo fácilmente y sólo con un poco de resistencia? Deje que el aparato realice un proceso de amasado con el Molde de Pan vacío. ¿Se mueve la Paleta de Amasado libremente? Si esto no ocurre, detenga el uso de la máquina y llame inmediatamente Servicio Técnico EasyWays®. Las formas de contacto están publicadas en la página web www.easyways.cl .
	Asegúrese de que la Paleta de Amasado y el Molde de Pan estén correctamente instalados (ver: "Cómo usar su Multi Bread").
	Verifique en su receta el peso correcto de los ingredientes. Agregue un poco más de líquido a su receta. Sin embargo, asegúrese de no sobrepasar los 1000 g o 1 kilo en total.
	Retire el pan cuando termine el programa de horneado para evitar que se moje por la condensación. Se recomienda guardarlo, por ejemplo, en una caja de lata para pan.
	DESENCHUFE INMEDIATAMENTE LA MÁQUINA. Deje que se enfríe y luego limpie la Zona de Calor y el exterior del Molde de Pan (ver: "Limpieza y Almacenamiento"). Reduzca la cantidad de líquido para espesar la masa. No sobrepase los 1000 g o 1 kilo en total.
	No sobrepase los 1000 g o 1 kilo en total.
	Revise su receta. No use la máquina cuando la temperatura ambiente sobrepase los 34°C.
	Verifique la cantidad de levadura.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS
<ul style="list-style-type: none"> El pan es muy chico o no ha crecido. 	<ul style="list-style-type: none"> La levadura está muerta o se dañó durante el proceso.
<ul style="list-style-type: none"> El pan colapsa durante el proceso de horneado. 	<ul style="list-style-type: none"> Ha seleccionado un programa destinado a hornear masas con polvos de hornear y/o bicarbonato de sodio.
<ul style="list-style-type: none"> El pan colapsa durante el proceso de horneado. 	<ul style="list-style-type: none"> La harina utilizada no es capaz de soportar el leudado.
<ul style="list-style-type: none"> El pan colapsa durante el proceso de horneado. 	<ul style="list-style-type: none"> La activación de la levadura o la temperatura de leudado es muy alta.
<ul style="list-style-type: none"> El pan es demasiado denso. 	<ul style="list-style-type: none"> Un exceso de agua produce una masa muy húmeda.
<ul style="list-style-type: none"> El pan es demasiado denso. 	<ul style="list-style-type: none"> Demasiada harina o no hay suficiente agua.
<ul style="list-style-type: none"> El pan es demasiado denso. 	<ul style="list-style-type: none"> Mucha fruta o demasiada harina integral.
<ul style="list-style-type: none"> El centro del pan está hueco. 	<ul style="list-style-type: none"> Exceso de agua o levadura, o nada de sal.
<ul style="list-style-type: none"> El centro del pan está hueco. 	<ul style="list-style-type: none"> La temperatura del agua es demasiado alta.
<ul style="list-style-type: none"> Al preparar queques o alimentos con un alto contenido de azúcar la corteza queda muy gruesa y oscura. 	<ul style="list-style-type: none"> Distintas recetas e ingredientes tendrán un efecto directo a la hora de preparar pan. El dorado de la corteza siempre se verá afectado por el exceso de azúcar.
<ul style="list-style-type: none"> Se produce un corte de luz mientras que hay un programa en funcionamiento. 	
<ul style="list-style-type: none"> Pasas, bolitas de chocolate, frutas e ingredientes similares se trituran en el proceso. 	



SOLUCIÓN


No use levadura que ha sido almacenada por mucho tiempo. Si cree que puede estar muerta, verifique que siga activa antes de usarla. El agua debe estar tibia, por encima de 15°C y debajo de 45°C. Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con la sal.
Seleccione un programa apropiado. Ver: "Programas de Cocción Preestablecidos".
Use harina panadera o una mezcla apropiada para hornear.
La temperatura de leudado de la levadura debe ser de 20°C aproximadamente.
Revise su receta y reduzca la cantidad de agua.
Reduzca la harina o aumente la cantidad de agua.
Reduzca la cantidad de los ingredientes correspondientes y/o aumente la cantidad de levadura.
Reduzca la cantidad de agua o levadura. Probablemente necesite agregar un poco de sal.
El agua debe estar tibia, no caliente.
Si la corteza es demasiado oscura para una receta con alto contenido de azúcar, cancele el programa de horneado 5 a 10 minutos antes de que termine (presione suavemente el botón INICIO/STOP). Antes de retirar su pan o queque, déjelo durante 20 minutos aproximadamente dentro de la Zona de Calor con la Tapa cerrada.
En caso de falla de energía menor o igual a 10 minutos, la máquina reanudará el programa que estaba en curso, tan pronto como vuelva la energía. En caso de que la falla dure más de 10 minutos, deberá reiniciar la operación.
Para evitar que se piquen o trituren ingredientes como frutas, agréguelos a la masa solamente después de que suene la señal.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS
<p>No se puede activar la función de Temporizador. El ícono de reloj de arena no se muestra y/o los botones de TIEMPO están inactivos.</p>	<p>Ha seleccionado un programa que no tiene disponible la función de Temporizador. ATENCIÓN: Esta función no está disponible en todos los programas.</p>
<p>La máquina está encendida, pero los botones en el Panel de Control están inactivos. No hay respuesta al presionarlos.</p>	<p>El Panel de Control está Bloqueado.</p>
	<p>Ha seleccionado el programa de Mermelada (10).</p>
<p>El tiempo está parpadeando en la Pantalla LCD. La máquina no responde.</p>	<p>El programa en ejecución está pausado.</p>
	<p>El aparato está en modo de "Ajuste de Tiempo".</p>

SE MUESTRA INFORMACIÓN INUSUAL EN LA PANTALLA	POSIBLES CAUSAS
<p>H:HH (después de comenzar el programa).</p>	<p>La temperatura dentro de la Zona de Calor está muy alta.</p>
<p>E:E0 (después de comenzar el programa).</p>	<p>La sonda de temperatura ha fallado.</p>



SOLUCIÓN

	<p>Si requiere de la función de Temporizador y la puede utilizar para su receta, entonces seleccione un programa que sí tenga disponible esta opción. TENGA EN CUENTA: Con algunos programas, se selecciona el tiempo de procesamiento a través de los botones TIEMPO. ¡Esto es especialmente importante para el programa Hornear (16)!</p>
	<p>Si el Panel de Control está bloqueado, la pantalla LCD mostrará el ícono de la llave . Si este ícono está activo, presione simultáneamente los botones PESO y COLOR para desbloquear el Panel de Control.</p>
	<p>Con el programa Mermelada (10) no se pueden realizar modificaciones. Sólo los botones MENÚ e INICIO/STOP estarán activos.</p>
	<p>Toque el botón INICIO/STOP para continuar con la operación. Alternativamente, después de 3 minutos aproximadamente, la máquina reanudará el funcionamiento de manera automática.</p>
	<p>Con algunos programas (11, 13, 15 y 16) se puede configurar el tiempo de procesamiento usando los botones + TIEMPO y - TIEMPO, indicados a través del tiempo parpadeando. Establezca el tiempo deseado y luego presione brevemente el botón INICIO/STOP para confirmar. Ver: "Programas de Cocción Preestablecidos".</p>

SOLUCIÓN

	<p>Presione inmediatamente el botón INICIO/STOP para detener el programa, y desenchufe la máquina. Luego abra la Tapa y deje que la máquina se enfríe completamente antes de volver a usarla.</p>
	<p>Desenchufe inmediatamente la máquina y contacte al Servicio Técnico EasyWays®. Las formas de contacto están publicadas en la página web www.easyways.cl</p>

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Asegúrese siempre de que la máquina esté fuera del alcance de los niños. ESTE APARATO NO ES UN JUGUETE.

Siempre apague la máquina (manteniendo presionado el botón INICIO/STOP hasta que suene una señal), luego desenchúfelo, y espere hasta que se enfríe (esto tardará 20 minutos por lo menos), antes de mover o limpiar la máquina. No intente moverla mientras que la máquina esté en funcionamiento.

Las superficies del Molde de Pan y la Paleta de Amasado tienen un revestimiento antiadherente. No use limpiadores abrasivos ni químicos corrosivos (por ejemplo, cloro, limpiador de horno o limpiador de parrillas) para limpiar la máquina o cualquier parte de ésta. Evite daños sobre todo en el revestimiento antiadherente. No utilice ningún objeto duro ni afilado para limpiar cualquier superficie de la máquina.

Asegúrese de proteger la carcasa de la máquina contra la humedad o salpicaduras de agua. No sumerja la Base Principal o el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido para evitar peligros de descarga eléctrica y graves daños. No derrame ningún líquido (aunque sean gotas) sobre el Panel de Control, la carcasa, el cable de alimentación o en la

Zona de Calor para evitar riesgos de incendio y descarga eléctrica. ¡No use la violencia!

NO LIMPIE LA MÁQUINA, NI NINGÚN ACCESORIO EN EL LAVAVAJILLAS.

1 Desenchufe la máquina y con la Tapa abierta deje que el aparato se enfríe hasta llegar a temperatura ambiente (transcurrirán por lo menos 20 minutos). (Tenga siempre la precaución de avisar a sus familiares que la máquina se está enfriando para evitar accidentes).

2 Para desbloquear el Molde de Pan, gírelo en sentido contrario de las manillas del reloj. Luego retírelo para lavarlo.

IMPORTANTE: Use sólo un paño húmedo con agua tibia para limpiar la máquina y siempre con cuidado para no rayarla o abollarla. Tenga especial cuidado con la compuerta interna de la Caja de Ingredientes, el sello blanco de silicona en la base de la Zona de Calor y en los Elementos de Generación de Calor.

3 Limpie la Zona de Calor usando una esponja suave o un paño ligeramente húmedo. Asegúrese de eliminar todas las migas y restos de comida. **ATENCIÓN:** Asegúrese de no dañar el sello de silicona y los Elementos que generan calor en el



fondo de la Zona de Calor. **SIEMPRE REVISE QUE NO QUEDE** ninguna partícula de comida o pelusas en los Elementos que generan calor.

4 Limpie la Tapa y el interior de la Caja de Ingredientes cuidadosamente con un paño húmedo. Asegúrese de no dañar las bisagras de la compuerta interior en la Caja de Ingredientes. De ser necesario, use un cepillo pequeño y suave para limpiar el interior de la Caja de Ingredientes.

5 Limpie el exterior de la máquina y el cable de alimentación con un paño suave y húmedo. Después de eso, seque la máquina con un paño suave y seco.

6 Retire la Paleta de Amasado Perfecto del Molde de Pan simplemente tirando de ella hacia arriba.

Si la Paleta de Amasado se pega al Eje de Transmisión y es difícil de sacar, llene el molde de pan con agua caliente por 30 minutos aproximadamente. Luego, inténtelo nuevamente. De ser necesario, use el Gancho proporcionado para levantar la Paleta de Amasado y retirarla del Molde de Pan.

7 Limpie todas las superficies del Molde de Pan y la Paleta de Amasado con una lavaza tibia y un paño o cepillo suave. Preste especial atención al Eje de Transmisión que sobresale del interior del Molde de Pan, ya que siempre necesita una limpieza profunda. Debe quedar suave y brillante, de lo contrario, la Paleta de Amasado podría pegarse al Eje de Transmisión al finalizar la siguiente operación.

TIP: Asegúrese de que la abertura de la Paleta de Amasado esté completamente limpia. Los residuos que puedan quedar dentro de la abertura se pueden pegar al Eje de Transmisión, lo que haría bastante difícil remover la Paleta de Amasado del Eje de Transmisión cuando termine la operación.

8 Después de limpiarla, sostenga la Paleta de Amasado y el Molde de Pan contra la luz para verificar que la abertura de la Paleta de Amasado y el Eje de Transmisión estén completamente limpios. Si hay algún residuo, debe remojar por algunos minutos la Paleta de Amasado y el Molde de Pan en una lavaza con agua caliente. Después de eso, limpie profundamente con un paño suave hasta que quede completamente limpio.

9 Seque todas las partes exhaustivamente. Luego, deje que la máquina (con la Tapa abierta) y sus partes se sequen naturalmente por ½ hora en un lugar fuera del alcance de niños.

TIP: Es una buena idea volver a armar la máquina después de limpiarla. De esta manera, protege las partes de daños, pérdidas o simplemente del polvo.

IMPORTANTE: Antes de volver a armar la máquina, **asegúrese siempre de que todas las piezas estén completamente limpias y secas.** Esto es especialmente importante para la Zona de Generación de Calor y el exterior del Molde de Pan. De lo contrario, podría ingresar humedad a los elementos de generación de calor y causar riesgo de sobrecalentamiento y/o descargas eléctricas.

10 Presione la Paleta de Amasado sobre el Eje de Transmisión en el Molde de Pan.

11 Instale el Molde de Pan en la Zona de Calor y luego gire en el sentido de las manillas del reloj para bloquearla.

TIP: Si no puede empujar el Molde de Pan completamente hacia abajo, gire el Eje de Transmisión o Paleta de Amasado un poco y luego vuelva a intentarlo.

12 Finalmente, cierre la Tapa.

ALMACENAMIENTO

ADVERTENCIA: ESTO NO ES UN JUEGO, los niños deben ser supervisados para que no jueguen con la máquina, o cualquier parte de ésta.

Cuando la máquina no esté en uso, siempre desenchúfela y deje que se enfríe por completo. Siempre limpie la máquina y todas sus partes antes de guardarla para evitar que residuos de comida se peguen y sequen en la máquina (Ver: Limpieza y Almacenamiento”) No sostenga o mueva la máquina a través del cable de alimentación o la Tapa.

Asegúrese de guardar la máquina en un lugar limpio, seco y a salvo de exposiciones no deseadas (heladas, luz solar directa, descargas mecánicas o eléctricas, calor, humedad) y SIEMPRE fuera del alcance de los niños. No coloque objetos duros o pesados sobre o dentro de la máquina, o en cualquier parte de ésta.

Siempre maneje los cables de alimentación con cuidado. El cable

de alimentación nunca debe estar anudado, doblado, tirado, forzado o apretado. No permita que el cable o el enchufe cuelguen del borde de la mesa. **EVITE ACCIDENTES.**

Para su almacenamiento, tome la máquina por la parte inferior de la carcasa y colóquelo en una superficie limpia y estable, donde no se pueda caer. Enrolle el cable de alimentación holgadamente alrededor del aparato.

No utilice ninguna parte o accesorio de la máquina para ningún otro fin que no sea operar la máquina. Es una excelente idea guardar las piezas y accesorios de la máquina junto con ésta para evitar que se pierdan. Para esto, vuelva a armar la máquina después de limpiarla (ver: “Limpieza y Almacenamiento”) y cierre la Tapa. Así protegerá su Multi Bread contra daños, pérdidas y polvo.

INFORMACIÓN Y SERVICIO TÉCNICO

Si necesita información sobre su Multi Bread o cualquiera de nuestros productos puede visitar nuestra página web www.easyways.cl o comunicarse con nosotros a través de todos nuestros canales de contacto.

Para soporte técnico, envíe un correo electrónico a servicioalcliente@easyways-la.com



INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA

Usted ha adquirido un producto de excelente calidad, sin embargo, en el improbable caso que tenga algún inconveniente técnico, EasyWays® responderá por el normal funcionamiento de su equipo durante el período de garantía.

IMPORTANTE: ANTES DE USAR EL PRODUCTO EASYWAYS®, LE SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DEL USUARIO.

COBERTURA DE GARANTÍA

- EasyWays® garantiza el servicio de reparación gratuita de los productos comercializados en el país donde usted adquirió el producto.

Esta garantía es válida con la boleta original del lugar donde se realizó la compra y es intransferible.

- La garantía de reparación cubre los defectos de fabricación producidos por el uso normal y legítimo del producto EasyWays®. En este caso, los repuestos y la mano de obra no tendrán costo para el cliente. EasyWays® podrá utilizar repuestos refaccionados para la reparación de sus productos.
- El período de garantía para cada producto se encuentra en la siguiente tabla. Este período se considera a contar de la fecha de

compra indicada en la boleta o factura de compra, documento que el cliente deberá presentar al momento de solicitar la reparación en garantía de su producto, según lo establecido en la Ley de Protección al Consumidor.

La garantía a la que se refiere esta póliza cubre la reparación del producto EasyWays®, no el reemplazo de éste.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

- Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el manual de usuario y/o en condiciones ambientales deficientes.
- Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica.
- Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el manual.
- Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®.
- Enmiendas en los datos del certificado de garantía o factura de compra y la no presentación del documento de compra (boleta o factura).
- Adulteración, ausencia o enmienda del número de serie de fabricación.
- Daños causados por golpes, caí-

das, transporte inadecuado, bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación, relámpago, anegaciones, ambientes de polvo excesivo, humedad, entre otros.

- La operación del artefacto en condiciones no prescritas en el manual de usuario.
- Defectos técnicos producidos por problemas en la instalación del equipo.
- EasyWays® podrá no admitir el producto en sus servicios técnicos en aquellos casos que el producto no venga en condiciones de higiene y limpieza adecuados. Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden variar sin aviso.
- No intente arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía.
- Si tiene dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requiere hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contáctese con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a su país.



ÍNDICE RECETAS

RECETAS PAN

PAN BLANCO BÁSICO 57

PAN DE SÉSAMO 57

PAN DE NUECES O PIÑONES 58

PAN FRANCÉS CLÁSICO 58

PAN INTEGRAL 59

PAN DULCE 59

PAN DE COCO 60

RECETAS QUEQUES

QUEQUE DE LIMÓN 61

RECETA MASA

MASA DE PASTA 62

RECETA YOGUR

YOGUR 64

RECETAS MERMELADAS

MERMELADA DE FRUTILLA 64

RECETAS

¡Descubra cientos de deliciosas recetas en nuestra página web
www.recetas.easyways.cl!

PAN

NOTA: Para acostumbrarse a su Multi Bread, es un buen consejo usar en su primer intento una mezcla de pan “pre hecha”. Simplemente siga las instrucciones del envoltorio de esta masa, así podrá probar el método para retirar la Paleta de Amasado antes de hornear (durante la segunda fase de leudado). Cuando esté familiarizado con el ciclo de la cocción, tendrá éxito con sus propias recetas de pan y queques.



PAN BLANCO BÁSICO

INGREDIENTES	1000 g	750 g	500 g
Agua	320 ml	250 ml	160 ml
Sal	6 g	5 g	3 g
Aceite	24 ml	18 ml	12 ml
Azúcar	24 g	18 g	12 g
Leche en polvo	15 g	12 g	6 g
Harina panadera	520 g	400 g	260 g
Levadura	6 g	4 g	3 g

PREPARACIÓN

1 Coloque los ingredientes en el Molde de Pan el orden de la lista de ingredientes. Se recomienda utilizar aceite de cocina refinado.

2 Seleccione el programa 1 Pan Básico.

PAN DE SÉSAMO

INGREDIENTES	1000 g	750 g	500 g
Agua	320 ml	250 ml	160 ml
Sal	8 g	6 g	4 g
Aceite	36 ml	24 ml	18 ml
Azúcar	24 g	18 g	12 g
Leche en polvo	24 g	18 g	12 g
Harina panadera	520 g	400 g	260 g
Levadura	6 g	4 g	3 g
Semillas de sésamo	30 g	22 g	15 g

PREPARACIÓN

1 Coloque los ingredientes en el molde de pan en el orden de la lista de ingredientes. Se recomienda utilizar aceite de cocina refinado.

2 Agregue las semillas de sésamo al molde de pan cuando suene la señal durante el proceso de amasado. Alternativamente, puede agregar las semillas de sésamo en la Caja de Ingredientes antes de iniciar el programa.

3 Seleccione el programa 1 Pan Básico.

PAN DE NUECES O PIÑONES

INGREDIENTES	1000 g	750 g	500 g
Agua	280 ml	230 ml	140 ml
Huevo	2	1	1
Sal	6 g	5 g	3 g
Aceite	36 ml	24 ml	18 ml
Azúcar	24 g	18 g	12 g
Leche en polvo	24 g	18 g	12 g
Harina panadera	520 g	400 g	250 g
Levadura	6 g	4 g	3 g
Nueces y/o piñones	60 g	45 g	30 g

PREPARACIÓN

1 Coloque los ingredientes en el Molde de Pan en el orden de la lista de ingredientes. Se recomienda utilizar aceite de cocina refinado.

2 Pique las nueces y/o piñones en trozos gruesos y agréguelos al Molde de Pan cuando suene la señal durante el proceso de amasado. Alternativamente, puede agregar las nueces picadas y/o piñones en la Caja de Ingredientes antes de iniciar el programa.

3 Seleccione el programa 1 Pan Básico.

PAN FRANCÉS CLÁSICO

INGREDIENTES	1000 g	750 g	500 g
Agua	340 ml	250 ml	170 ml
Sal	8 g	6 g	4 g
Aceite	12 ml	9 ml	6 ml
Azúcar	16 g	12 g	8 g
Harina panadera	540 g	400 g	270 g
Levadura	6 g	5 g	3 g

PREPARACIÓN

1 Coloque los ingredientes en el Molde de Pan en el orden de la lista de ingredientes. Se recomienda utilizar aceite de cocina refinado.

2 Seleccione el programa 2 Pan Francés.



PAN INTEGRAL

INGREDIENTES	1000 g	750 g	500 g
Agua	340 ml	250 ml	170 ml
Sal	10 g	8 g	5 g
Aceite	24 ml	18 ml	12 ml
Leche en polvo	18 g	13 g	9 g
Azúcar rubia	24 g	18 g	12 g
Harina panadera	200 g	150 g	100 g
Harina integral	360 g	250 g	180 g
Levadura	8 g	5 g	4 g

PREPARACIÓN

1 Coloque los ingredientes en el Molde de Pan en el orden de la lista de ingredientes. Se recomienda utilizar aceite de cocina refinado.

2 Seleccione el programa 3 Pan Integral.

PAN DULCE

INGREDIENTES	1000 g	750 g	500 g
Agua	280 ml	220 ml	140 ml
Huevo	2	1	1
Sal	8 g	6 g	4 g
Aceite	36 ml	24 ml	18 ml
Leche en polvo	12 g	9 g	6 g
Azúcar	80 g	55 g	40 g
Harina panadera	500 g	380 g	250 g
Levadura	6 g	4 g	3 g

PREPARACIÓN

1 Coloque los ingredientes en el Molde de Pan en el orden de la lista de ingredientes. Se recomienda utilizar aceite de cocina refinado.

2 Seleccione el programa 4 Pan Dulce.

PAN DE COCO

INGREDIENTES	1000 g	750 g	500 g
Agua	280 ml	220 ml	140 ml
Huevo	2	1	1
Sal	6 g	5 g	4 g
Aceite	36 ml	27 ml	18 ml
Leche en polvo	60 g	45 g	30 g
Azúcar	50 g	40 g	25 g
Harina panadera	460 g	360 g	230 g
Levadura	5 g	5 g	4 g
Coco rallado tostado	60 g	45 g	30 g

PREPARACIÓN

- 1** Agregue los ingredientes, hasta la levadura, en el Molde de Pan en el orden de la lista de ingredientes.
- 2** Agregue el coco rallado cuando suene la señal durante el proceso de amasado. Alternativamente, puede añadir el coco rallado en la Caja de Ingredientes antes de iniciar el programa.
- 3** Seleccione el programa 4 Pan Dulce.



RECETAS

¡Descubra cientos de deliciosas recetas en nuestra página web
[www.recetas.easyways.cl!](http://www.recetas.easyways.cl)

QUEQUES

NOTA: Evite mantener el queque caliente dentro de la máquina. Apague la máquina tan pronto como se termine el proceso de horneado y se escuchen 10 bips. Deje enfriar el queque por 15 minutos aproximadamente, con la Tapa de la máquina cerrada y la compuerta deslizante de la Caja de Ingredientes abierta. Después de esto, retire el Molde de la máquina y deje que el queque se enfríe por 15 minutos más dentro del molde. De esta manera evitará que el queque colapse. Voltee el molde sobre una rejilla para retirar el queque. Deje que se enfríe completamente antes de espolvorearlo con azúcar flor, chocolate, o rellenarlo.

QUEQUE DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 1 cucharada de margarina a temperatura ambiente
- 1 taza de leche
- 1 huevo
- 1 chorrito de esencia de vainilla
- 1 ½ taza de azúcar
- Ralladura de 1 limón
- 2 tazas de harina
- 4 cucharaditas de polvos de hornear

PREPARACIÓN

1 Coloque los ingredientes en el molde en el orden indicado y seleccione el programa 9 Queque.

NOTA:

- Puede reemplazar la ralladura de limón por naranja.
- En caso de querer mayor cocción, programe la función Hornear una vez que finalice la función Queque.

MASAS

Con su Bread Pro podrá conseguir un tipo de resultado al hornear (forma cuadrada), pero esto no es limitación para hacer volar su imaginación. Obtenga masas perfectas para preparar pizzas y pastas. Si su objetivo es el pan, entonces experimente con la masa para un increíble baguette, pan de masa madre, pan pita, hallula, marraqueta y mucho más.

MASA DE PASTA

INGREDIENTES

- 260 ml agua
- 400 g harina

PREPARACIÓN

1 Agregue los ingredientes en el Molde de Pan. El agua y la harina son los ingredientes principales, cualquier otro ingrediente es opcional. Sin embargo, no añada más de 1000 g en total.

2 Seleccione el programa 14 Masa.



RECETAS

¡Descubra cientos de deliciosas recetas en nuestra página web
www.recetas.easyways.cl!

YOGUR

NOTA: Para preparar su propio yogur, el lactobacillus activo es esencial. En la mayoría de los casos, esto se obtiene del yogur blanco. Alternativamente, se puede usar lactobacillus seco en polvo que incluso sirve para preparar yogur de soya. Cuando se usa lactobacillus en polvo, siga las instrucciones dadas en el paquete. Además, el yogur blanco obtenido de lactobacillus en polvo puede usarse para iniciar una preparación nueva de yogur.

NOTA: Por lo general, su yogur casero estará líquido y así es perfecto para beber. Si desea obtener un yogur algo más espeso, use un poco de gelatina al gusto. Para preparar Yogur siga las instrucciones detalladas en "Cómo preparar Yogur".

MERMELADAS

NOTA: La preparación clásica de mermelada utiliza azúcar especial para mermeladas que contiene pectina. Dependiendo del contenido de azúcar (al menos 45%, en proporción 1:1 de fruta y azúcar), estas mermeladas se pueden almacenar sin refrigerar hasta ½ año en un recipiente hermético. Para preparar mermelada en su Multi Bread, se usa un método alternativo con almidón de maíz. Este método es descrito en las siguientes recetas. Sin embargo, estas mermeladas son perecedoras. El líquido se separa fácilmente. Por lo tanto, estas mermeladas deben almacenarse en el refrigerador en un contenedor hermético, por hasta 1 semana.

CONSEJO: Las siguientes recetas se dan como ejemplo. Para satisfacer su gusto individual, puede probar otras mezclas o tipos de frutas.

ATENCIÓN: No prepare menos de lo indicado en la receta.

MERMELADA DE FRUTILLA

INGREDIENTES

- 900 g frutillas frescas
- 540 g azúcar
- 30 g almidón de maíz
- 15 ml jugo de limón

PREPARACIÓN

1 Lave las frutillas y quite las hojas. Corte las frutillas en trozos pequeños o procéselas hasta conseguir un puré. Luego agregue todos los ingredientes en el Molde de Pan.

2 Seleccione el programa 10 Mermelada.





Alonso de Córdova 4330, Vitacura



servicioalcliente@easyways-la.com



www.easyways.cl

