

E>>easyways

**MANUAL DE USUARIO**

# MULTIBREAD

## MÁQUINA DE PAN



MODELO: EWBM01

# 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 humedad 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 descuido 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.

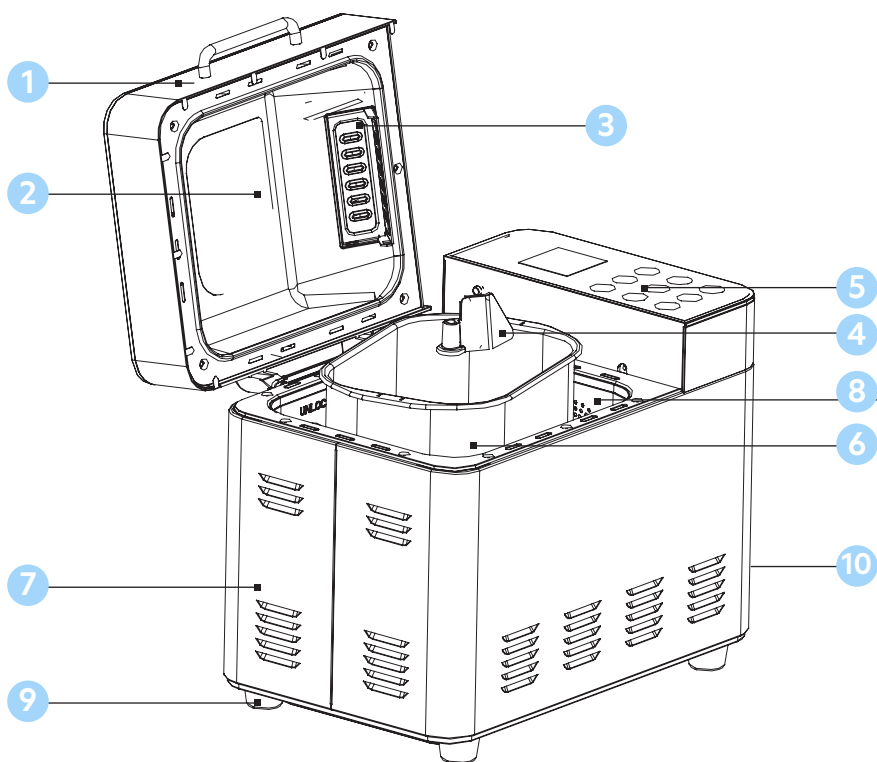
**IMPORTANTE: SIEMPRE ENCONTRARÁ LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USO EN NUESTRA PÁGINA WEB [WWW.EASYWAYS.CL](http://WWW.EASYWAYS.CL)**

# 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 |

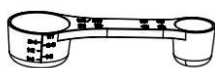
# COMPONENTES Y ACCESORIOS MULTI BREAD



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 Y USO

---



Al conectar su Multibread a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y aparecerá "3:25" en la pantalla después de un breve momento. Sin embargo, los dos puntos entre el "3" y "25" no parpadean constantemente. La configuración predeterminada es de 900 g (MEDIO). "1" BÁSICO) se muestra en la pantalla

| BOTÓN           | FUNCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INICIO/CANCELAR | El botón se utiliza para iniciar y detener el programa seleccionado. Para iniciar un programa, presione el botón INICIO/CANCELAR una vez. Se escuchará un pitido corto, los dos puntos en la pantalla comenzarán a parpadear y el programa comenzará. Cualquier otro botón queda inactivado excepto el botón INICIO/CANCELAR después de que un programa haya comenzado. Esta función ayuda a prevenir interrupciones accidentales del programa. Para detener el programa, presione el botón INICIO/CANCELAR durante aproximadamente 2 segundos, entonces se escuchará un pitido largo, lo que significa que el programa se ha apagado. |
| PAUSA           | Después de que el procedimiento comience, puede presionar el botón INICIO/CANCELAR una vez para interrumpirlo en cualquier momento; la operación se pausará pero la configuración se memorizará, el tiempo de trabajo parpadeará en la pantalla y escrito saldrá pausa. Toque el botón INICIO/CANCELAR nuevamente o, si no toca ningún botón dentro de 10 minutos, el programa continuará.                                                                                                                                                                                                                                             |
| MENU            | Se utiliza para configurar diferentes programas. Cada vez que se presiona (acompañado de un pitido corto), el programa cambiará. Presione el botón continuamente y los 13 menús se mostrarán cíclicamente en la pantalla LCD. Seleccione el programa deseado. Las funciones de los 13 menús se explican a continuación:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

1. Básico: amasado, fermentación y horneado de pan normal. También puede añadir ingredientes para aumentar el sabor.

2. Francés: amasado, fermentación y horneado con un tiempo de fermentación más largo. El pan horneado en este menú usualmente tendrá una corteza más crujiente y textura ligera.

3. Integral: amasado, fermentación y horneado de pan integral. No se recomienda usar la función de retraso ya que puede producir malos resultados.

4. Dulce: amasado, fermentación y horneado de pan dulce. También puede añadir ingredientes para añadir sabor.

5. Ultra rápido 680g: amasado, fermentación y horneado en el menor tiempo posible. Usualmente el pan resultante es más pequeño y áspero que el hecho con el programa rápido.

6. Ultra rápido 900g: amasado, fermentación y horneado en el menor tiempo posible. Usualmente el pan resultante es más pequeño y áspero que el hecho con el programa rápido.

7. Sin levadura: pan hecho sin levadura, usualmente más pequeño y con una textura más gruesa.

8. Continental: tiempo de amasado más largo, el pan será más delicado.

9. Masa: amasado y fermentación, pero sin horneado. Retire la masa y úsela para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.

10. Sin gluten: amasado, fermenta-

ción y horneado de pan sin gluten. También puede añadir ingredientes para añadir sabor.

11. Mermelada: cocción de mermeladas y jaleas. Las frutas o verduras deben ser picadas antes de colocarlas en el recipiente de la Multibread.

12. Hornear: solo horneado, sin amasado ni fermentación. También se usa para aumentar el tiempo de horneado en configuraciones seleccionadas.

13. YOGURT: solo calienta a baja temperatura, el tiempo de fermentación puede ajustarse dentro del rango especificado (predeterminado: 8 horas).

**NOTA: No presione la tapa mientras está trabajando.**

| BOTÓN           | FUNCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COLOR/TOSTADO   | Con este botón puede seleccionar un tostado CLARO, MEDIO o OSCURO para la corteza. Presione este botón para seleccionar el color deseado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| TAMAÑO          | Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar según el tamaño seleccionado (450 gr, 680 gr o 900 gr).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| RETRASO O DELAY | <p>Función de RETRASO o DELAY. Si desea que el aparato no comience a trabajar de inmediato, puede usar este botón para configurar el tiempo de retraso. Primero seleccione el programa y el grado de dorado, luego presione “+” o “-” para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 10 minutos. El máximo retraso es de 13 horas.</p> <p>NOTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Este botón no aplica para los programas Ultra rápido 680g, Ultra rápido 900g, Sin levadura, Sin gluten, Mermelada, Hornear y Yogurt.</li> <li>• Para horneado con retraso, no use ingredientes perecederos como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.</li> </ul> |

## PARA EL PRIMER USO

**01.** Verifique que todas las partes y accesorios estén completos y sin daños.

**02.** Limpie todas las partes según la sección posterior "Limpieza y mantenimiento".

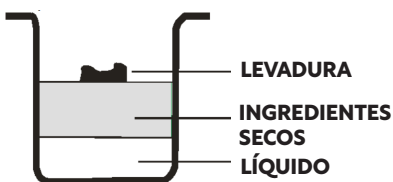
**03.** Configure la Multibread en modo de horneado y haga un horneado en vacío durante unos 10 minutos. Después de enfriar, límpiela nuevamente.

**04.** Seque todas las partes completamente y ensámblelas para que el electrodoméstico esté listo para usarse.

## CÓMO HACER PAN

**01.** Coloque el recipiente en su posición y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje correctamente. Inserte la pala de amasado en el eje de transmisión. Se recomienda llenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar las paletas de amasado, para evitar que la masa se adhiera debajo de las palas y se puedan retirar fácilmente del pan.

**02.** Coloque los ingredientes en el recipiente de la Multibread. Generalmente, el agua o el líquido deben agregarse primero, luego el azúcar, la sal y la harina. Siempre agregue la levadura o el polvo de hornear como último ingrediente.



**Nota:** La cantidad máxima de harina y levadura es de 420 g y 2 cucharaditas.

**03.** Con el dedo, haga una pequeña hendidura en un lado de la harina. Agregue la levadura en la hendidura, asegurándose de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.

**04.** Cierre la tapa suavemente y conecte el cable de alimentación a una toma de corriente.

**05.** Presione el botón MENÚ hasta que se seleccione su programa deseado.

**06.** Presione el botón COLOR para seleccionar el color deseado de la corteza.

**07.** Presione el botón TAMAÑO para seleccionar el tamaño deseado (450gr, 680gr o 900gr).

**08.** Configure el tiempo de retraso presionando los botones "+" o "-". Este paso puede omitirse si desea que la Multibread comience a trabajar de inmediato.

**09.** Presione el botón INICIO/CANCELAR para comenzar a trabajar.

**10.** Para los programas Básico, Francés, Integral, Rápido, Dulce, Ultra rápido-I, Ultra rápido-II, Pastel y Sándwich, se escucharán pitidos durante la operación. Esto le indicará que agregue ingredientes adicionales. Abra la tapa y añada los ingredientes. Es posible que salga vapor a través de las rendijas de ventilación de la tapa durante el horneado. Esto es normal.

**11.** Una vez completado el proceso, se escucharán pitidos y la luz de trabajo

se apagará. Puede presionar el botón INICIO/CANCELAR durante aproximadamente 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa y, usando guantes de horno, agarre firmemente el mango del recipiente de la Multibread. Gire el recipiente en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo suavemente hacia arriba.

12. Use una espátula antiadherente para soltar suavemente los lados del pan del recipiente. Precaución: ¡El recipiente y el pan pueden estar muy calientes! Siempre manipúelos con cuidado y use guantes de horno.

13. Coloque el recipiente boca abajo sobre una superficie limpia y sacúdalo suavemente hasta que el pan caiga sobre una rejilla.

14. Retire el pan con cuidado del recipiente y enfríelo durante unos 20 minutos antes de cortarlo.

15. Si no está presente al finalizar o no presiona el botón INICIO/CANCELAR, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora. Si desea sacarlo, apague el programa con el botón INICIO/CANCELAR.

16. Cuando no esté en uso o después de completar la operación, desconecte el cable de alimentación.

**Nota: Antes de cortar el pan, use el gancho para retirar la pala de amasado oculta en la base del pan. El pan estará caliente, nunca use las manos para retirar la pala de amasado.**

# INSTRUCCIONES ESPECIALES

---

## **PARA EL PROGRAMADO EXPRESS 680 GR**

Con el programa Rápido, la Multibread puede hacer un pan en un tiempo más corto usando polvo de hornear o bicarbonato en lugar de levadura. Para obtener un pan rápido perfecto, se sugiere colocar todos los ingredientes líquidos en la parte inferior del recipiente y los ingredientes secos encima. Durante el amasado inicial, algunos ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del recipiente. Para evitar grumos de harina, use una espátula de goma para ayudar a amasar la masa.

## **PARA EL PROGRAMA EXPRESS 900 GR**

Con el programa Ultra rápido, la Multibread puede hacer un pan en el menor tiempo posible, aunque el pan resultante puede ser un poco más denso. Para un pan Ultra rápido, la temperatura del agua es crucial para el rendimiento de la fermentación. Si la temperatura del agua es demasiado baja, el pan no alcanzará el tamaño esperado. Si es demasiado alta, la levadura podría perder actividad, afectando la fermentación. La temperatura del agua debe estar entre 48 y 50 °C, por lo que antes de hacer pan Ultra rápido, debe medir la temperatura con un termómetro.

# FUNCIONES MULTI BREAD

## FUNCIÓN DE CONSERVAR TEMPERATURA

Cada vez que finalice la cocción de los programas que contengan horneado, 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 activación 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/CANCELAR. 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 / CANCELAR 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/CANCELAR (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 TEMPORIZADOR

La función Temporizador permite programar un horneado diferido. En la pantalla siempre se mostrará el tiempo total restante hasta que finalice el programa de horneado.

La duración máxima es de 15 horas y se indica como “15:00” en la pantalla.

La duración mínima corresponde al tiempo propio del programa de horneado que selecciones.

### Cómo utilizarla

Presiona el botón Tiempo.

Selecciona el tiempo deseado para que tu pan esté listo en el momen-

to indicado.

Cuando el Temporizador esté activado, en la pantalla LCD aparecerá la palabra “DELAY”, indicando que la función está en funcionamiento.

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.**

### EASYTIP:

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

# INGREDIENTES PARA EL PAN

| INGREDIENTE                           | 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.                                                                                                                                      |

**INGREDIENTE****DETALLE**

LEVADURA

**¡Utilice las siguientes notas como regla de oro!**

=

1 cucharada  
de levadura seca

=

3 cucharaditas  
de levadura secaEl peso total de  
la levadura fresca  
dividida en tres  
Ejemplo:

=

Peso de la  
levadura seca15 gramos de le-  
vadura fresca

=

5 gramos de  
levadura secaEl peso total de  
la levadura seca  
multiplicado x 3  
Ejemplo:

=

Peso de la leva-  
dura fresca5 gramos de  
levadura sec

=

15 gramos de le-  
vadura 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  $\frac{1}{2}$  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.

| INGREDIENTE                                      | 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                            | <p>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.</p> <p>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).</p> |

# CÓMO PREPARAR MERMELADA

Con el programa de Mermelada (11) 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 (11). 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 / CANCELAR 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 desengancharlo. 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 <a href="http://www.easyways.cl">www.easyways.cl</a> . |
|  | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>DESENCHUFE INMEDIATAMENTE LA MÁQUINA.</b> 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                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● El pan es muy chico o no ha crecido.                                                                  | La levadura está muerta o se dañó durante el proceso.                                                                                                           |
|                                                                                                         | Ha seleccionado un programa destinado a hornear masas con polvos de hornear y/o bicarbonato de sodio.                                                           |
| ● El pan colapsa durante el proceso de horneado.                                                        | La harina utilizada no es capaz de soportar el leudado.                                                                                                         |
|                                                                                                         | La activación de la levadura o la temperatura de leudado es muy alta.                                                                                           |
|                                                                                                         | Un exceso de agua produce una masa muy húmeda.                                                                                                                  |
| ● El pan es demasiado denso.                                                                            | Demasiada harina o no hay suficiente agua.                                                                                                                      |
|                                                                                                         | Mucha fruta o demasiada harina integral.                                                                                                                        |
| ● El centro del pan está hueco.                                                                         | Exceso de agua o levadura, o nada de sal.                                                                                                                       |
|                                                                                                         | La temperatura del agua es demasiado alta.                                                                                                                      |
| ● Al preparar queques o alimentos con un alto contenido de azúcar la corteza queda muy gruesa y oscura. | 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. |
| ● Se produce un corte de luz mientras que hay un programa en funcionamiento.                            |                                                                                                                                                                 |
| ● 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).<br>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.<br>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                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. | Ha seleccionado un programa que no tiene disponible la función de Temporizador. ATENCIÓN: Esta función no está disponible en todos los programas. |
| La máquina está encendida, pero los botones en el Panel de Control están inactivos. No hay respuesta al presionarlos.               | El Panel de Control está Bloqueado.                                                                                                               |
|                                                                                                                                     | Ha seleccionado el programa de Mermelada (11).                                                                                                    |
| El tiempo está parpadeando en la Pantalla LCD. La máquina no responde.                                                              | El programa en ejecución está pausado.                                                                                                            |
|                                                                                                                                     | El aparato está en modo de "Ajuste de Tiempo".                                                                                                    |
| SE MUESTRA INFORMACIÓN INUSUAL EN LA PANTALLA                                                                                       | POSIBLES CAUSAS                                                                                                                                   |
| H:HH (después de comenzar el programa).                                                                                             | La temperatura dentro de la Zona de Calor está muy alta.                                                                                          |
| E:E0 (después de comenzar el programa).                                                                                             | La sonda de temperatura ha fallado.                                                                                                               |

## SOLUCIÓN

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

## SOLUCIÓN

|  |                                                                                                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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.             |
|  | Desenchufe inmediatamente la máquina y contacte al Servicio Técnico EasyWays®.<br>Las formas de contacto están publicadas en la página web <b><a href="http://www.easyways.cl">www.easyways.cl</a></b> |

# 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 / CANCELAR 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](http://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](mailto: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.



# RECETAS

¡Descubra cientos de deliciosas recetas en nuestra página web

[www.easyways!](http://www.easyways!)

## 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.

# 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

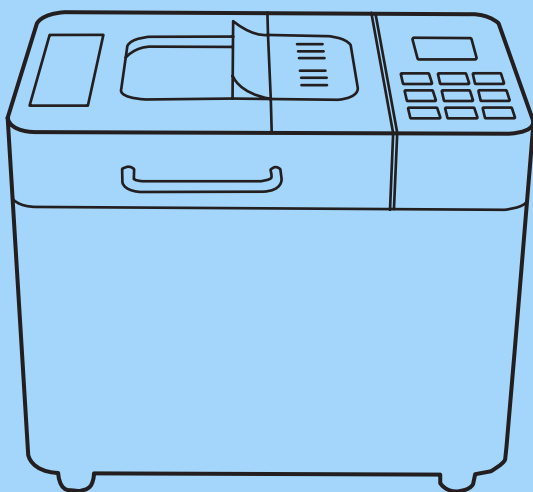
### INGREDIENTES

- 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 900g en total.

**2** Seleccione el programa 14 Masa.



**E>>**easyways

**EASYWAYS.CL**



@easywayschile



Alonso de Córdova 4330,  
Vitacura, Santiago, Chile.



[servicioalcliente@easyways-la.com](mailto:servicioalcliente@easyways-la.com)