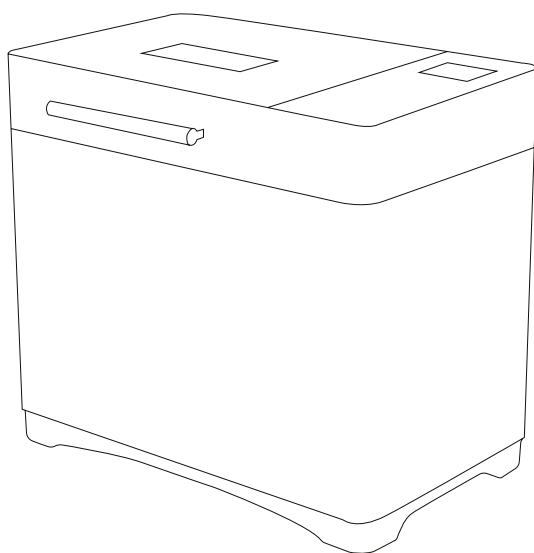


# MÁQUINA DE PAN NOTRE - DAME

---

SAP: 13384



## CARTA A NUESTROS CLIENTES

---

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: \_\_\_\_\_ Número \_\_\_\_\_

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

KITCHEN CENTER S.P.A.

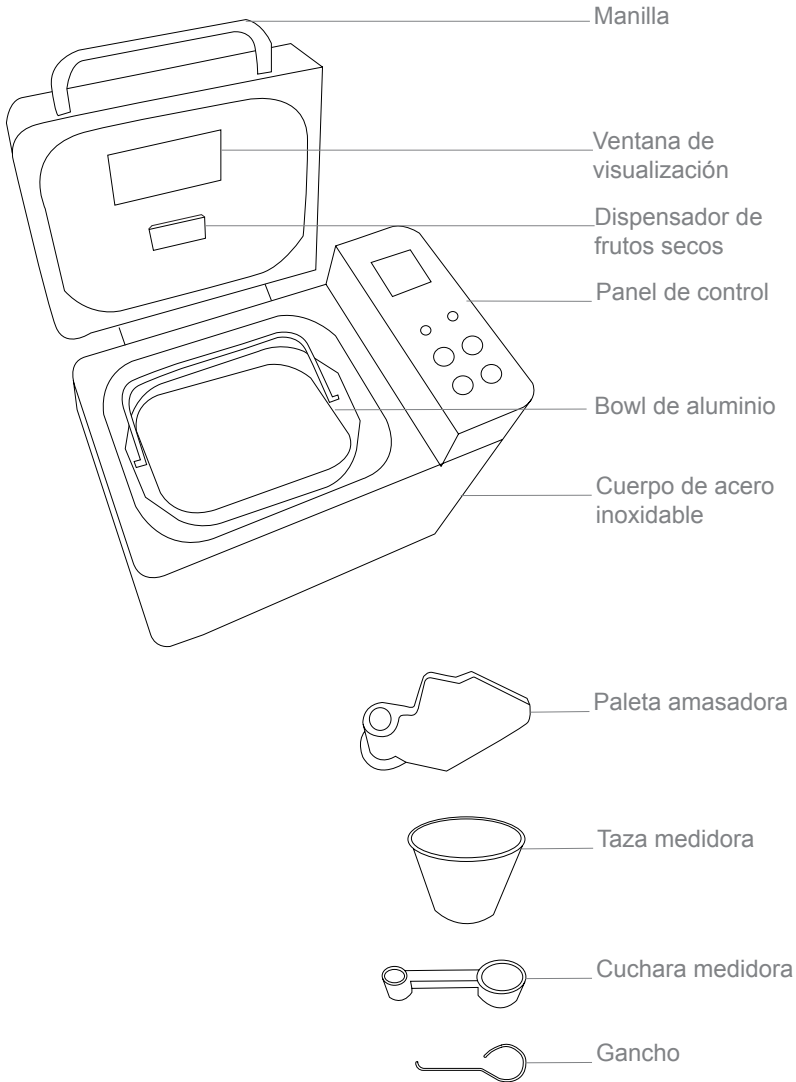
## **CONTENIDO**

---

<b>PARTES Y PIEZAS</b>	<b>04</b>
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	<b>07</b>
<b>RECETARIO</b>	<b>17</b>
<b>LIMPIEZA Y CUIDADOS</b>	<b>26</b>
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>27</b>
<b>MANTENIMIENTO</b>	<b>28</b>
<b>PÓLIZA DE GARANTÍA</b>	<b>29</b>

## **PARTES Y PIEZAS**

---



## PANEL DE CONTROL

### 1. Botón Menú:

- Con este botón puede seleccionar uno de los 17 programas automáticos que se muestran impresos sobre la máquina. En la pantalla se mostrará el número con el nombre de la receta en inglés. A continuación podrá encontrar la traducción de todos los programas.

1. Soft Bread	1. Pan suave
2. Sweet Bread	2. Pan dulce
3. Natural sourdough	3. Masa madre
4. French	4. Pan francés
5. Whole-Wheat	5. Pan integral
6. Quick	6. Pan rápido
7. Sugar-free	7. Sin azúcar
8. Multigrain	8. Multigrano
9. Milky Loaf	9. Pan de leche
10. Cake	10. Torta
11. Raw Dough	11. Masa cruda
12. Leaven Dough	12. Masa de levadura
13. Jam	13. Mermelada
14. Bake	14. Hornear
15. Yogurt	15. Yogurt
16. Gluten free	16. Sin gluten
17. Ferment	17. Fermentar

### 2. Botón Tamaño:

- Con este botón puede seleccionar el peso de el pan. Este puede ser de: 500 g / 750 g / 1000 g, exceptuando los programas 1 al 9 los cuáles no se puede ajustar el peso del pan. Para seleccionar las opciones debe apretar el botón uno, dos o tres veces según el tamaño que desee.

### 3. Botón Color:

- Este botón le permite seleccionar el color del pan que desea. Las opciones son: claro / medio / oscuro. Cuando seleccione un color, esta se mostrará en la parte superior de la pantalla.

### 4. Botón Inicio / Parar / Pausa:

- Este botón sirve para iniciar o detener o pausar el funcionamiento de la máquina. Esta emitirá un sonido cuando la máquina comience a trabajar para evitar un contacto o un accidente. Esta comenzará el rendimiento de “parada excepcional”, a modo de protección. Si presiona este botón durante un segundo, se escuchará un pitido, esto indicará que la máquina dejará de funcionar.
- Para pausar el funcionamiento puede presionar el botón brevemente y el programa se detendrá. En este momento usted puede agregar algunos

- ingredientes.
- Para continuar, presione nuevamente el botón inicio/ parar /pausa y así todos los programas continuarán. También puede presionar “Pausa” por más de tres segundos para tener más tiempo si así lo requiere.

### **5. Botones + y - :**

- En la configuración de cada función, al pulsar estos botones se añadirá o reducirá 1,5 o 10 minutos.
- Si presiona este botón sin soltar, podrá agregar o reducir al programa rápidamente el tiempo máximo o mínimo de retraso. En este momento, el programa volverá al tiempo original de demora y continuará moviéndose así en círculo.

### **El estado de trabajo incluye:**

- Temporizador programable — Preparar — Amasar 1 - Descanso — Amasar — Fermentado 1,2,3 - Hornear — Mantener el calor — Completo

### **Función Mantener Caliente:**

- Solamente los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 16 cuentan con la función de mantener caliente.
- Para configurarlo debe seguir los siguientes pasos:
- Después de configurar el temporizador programable, haga clic en el botón inicio / parar / pausa. Cuando este comience a parpadear, la función de mantener caliente se activará y comenzará la cuenta regresiva.
- Si no quiere activar esta función haga clic en el botón “iniciar / detener / pausar” y los siguientes indicadores “:” comenzarán a parpadear y la máquina comenzará a funcionar sin la función “mantener caliente”.
- Los programas 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 17 no cuentan con la función “mantener caliente”.

### ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

*Antes de utilizar la máquina de pan, por favor seguir las siguientes precauciones básicas:*

- Este dispositivo puede ser usado por niños a partir de los 8 años y también por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, siempre y cuando, se les haya dado la supervisión o la instrucción adecuada acerca del uso del aparato de una manera segura y comprensible. También, si se les dio a entender los riesgos involucrados. Los niños no podrán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no serán hechas por niños a menos que sean mayores de 8 y sean supervisados por un adulto.*
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar cualquier tipo de peligro.*
- Revise el cable, el enchufe y la caja de fusibles.. La carga nominal es superior a 3A.*
- La máquina debe estar conectado a la corriente de forma segura. El cable de tierra debe evitar que se enrosquen sobre el conector de tres enchufes.*
- Superficies calientes: No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de una superficie caliente.*
- Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.*
- Limpie las superficies que tendrán contacto con alimentos.*
- Antes de usar, verifique que el voltaje del enchufe corresponda al que se muestra en la placa de características.*
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la cubierta del aparato en agua u otros líquidos.*
- Desenchufe el artefacto de la corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.*
- No ubique el artefacto sobre o cerca de un horno caliente, quemador eléctrico o a gas.*
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contiene aceite u otros líquidos calientes.*
- No toque ninguna parte móvil o giratoria de la máquina al hornear.*

- *Nunca encienda el aparato sin haber colocado correctamente los ingredientes en el molde para pan.*
- *Nunca golpee el molde en la parte superior o el borde para retirar el recipiente, ya que podría dañarlo.*
- *Conecte siempre primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la corriente. Para desconectar, ponga el control en OFF, luego retire el enchufe de la corriente.*
- *El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.*
- *No opere la unidad sin la bandeja para pan, así se evitará dañar el aparato.*



## RECOMENDACIONES ANTES DE EL PRIMER USO

### Accesorios

Taza de medir:

- Cuando tome un poco de líquido con una taza transparente e intente medir la cantidad deseada, ponga la taza de medición en una mesa plana al nivel de sus ojos. Si necesita agregar huevo o leche, debe mezclarlos con agua.

Medición de ingredientes en polvo:

- Sostenga el polvo deseado con esta taza medidora transparente, agite la taza ligeramente para aplanar la superficie del polvo. Por favor, no agite la taza por mucho tiempo o bruscamente, de lo contrario, el polvo podría descender a la medida inferior a la cantidad solicitada.

Nota: una taza de harina pesa 160 g aprox.

Cuchara medidora:

- Cuchara pequeña y grande, utilizada para medir material.

Gancho:

- Se utiliza para sacar la paleta amasadora

### Tener en cuenta durante el primer uso

- El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico cuando lo enciende por primera vez. Esto es normal y pronto se detendrá. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación y siga las siguientes instrucciones.
- 1. Compruebe que todas las piezas y accesorios estén completos y libres de daños.
- 2. Limpie todas las piezas de acuerdo con la sección limpieza y mantenimiento.
- 3. Ponga la máquina de pan en el modo Bake (hornear) y hornee por unos 10 minutos. Luego deje que se enfríe y vuelva a limpiar todas las partes desprendidas.
- 4. Seque bien todas las piezas, ensamble y el aparato estará listo para usar.

## INSTRUCCIONES DE USO HABITUAL

1. Saque el bowl de aluminio del interior del recipiente y ponga la paleta amasadora en el bowl.
2. Luego, inserte la paleta amasadora en el orificio, de modo que quede en la posición correcta del eje giratorio.
3. Agregue la cantidad apropiada de agua, huevo y harina en el bowl, y finalmente agregue levadura en polvo. Asegure que la levadura en polvo se agregue por encima de la harina. No mezcle el polvo de levadura con agua, azúcar y sal, de lo contrario, la activación de la levadura se debilitará o no será viable.



Levadura en polvo  
Harina u otras cosas  
Mezcla de agua, aceite, azúcar y sal

4. Ponga el bowl de aluminio que contiene la mezcla en el recipiente y cierre la tapa.

Si has encontrado una obstrucción con el bowl cuando lo estaba presionando hacia abajo, usted puede levantar el barril nuevamente y girar el eje, en la parte inferior del cilindro hasta el otro ángulo.

Después de poner el bowl en el recipiente, gire el bowl en sentido de las manillas del reloj, así el bowl se fijará.

5. Enchufe a la corriente, escuchará un pitido y el indicador mostrará lo siguiente: El valor predeterminado después de iniciar la unidad es 750 g / Color medio / pan suave.

6. Selecciona tu receta de pan:

Presione el botón menú las veces que sea necesaria según el menú que desea seleccionar. Ejemplo si desea seleccionar el menú número 5 para hacer pan integral presione el botón menú cinco veces. El número de los menús irá desde el programa 1 al 17.

7. Seleccione el color del pan deseado y tipo de pan:

Presione Color y establezca el temporizador programable Si quiere hacer pan en ese momento, omita este paso.

Presione + o - para ajustar el tiempo que desee.

Consulte función de temporizador programable para contar el tiempo que desee.

8. Presione “inicio / parar / pausa” y comenzará la cuenta regresiva.

Una vez que la máquina comienza a funcionar, la unidad comienza a revolver la harina. Para evitar salpicar la harina, el programa puede auto-configurar el intervalo de agitación en los primeros 7 minutos. Después de 7 minutos, cambia automáticamente a agitación continua.

9. Después de configurar el temporizador programable, “:” el indicador lcd comienza a parpadear indicando que se inició la unidad. Cuando comienza la cuenta regresiva, comienza también la agitación de la harina.

10. Cuando la cuenta regresiva llega a 0:00, se emitirá un pitido para notificar que el pan está listo.

11. Para sacar el pan use un guante y agite el pan ligeramente antes de sacarlo.

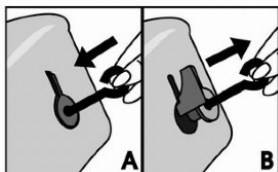
## IDEAS RÁPIDAS PARA HACER PAN

### Pan blando de 750g de color medio:

1. Limpie el bowl de aluminio donde se horneará el pan, la paleta amasadora , la taza medidora y la cuchara medidora.
2. Alinee el orificio con la paleta amasadora a la posición correspondiente del eje giratorio del bowl de aluminio y fíjelo en la posición apropiada.
3. Como se recomienda en los libros de recetas, para el pan blando de 750g, agregue los materiales en orden. Asegúrese de agregar la levadura en polvo por encima de la harina y no permita que la levadura toque el agua.
4. Coloque el barril de pan en el recipiente y fíjelo en su posición, cubriendo la tapa.
5. Después de conectar la máquina a la corriente, aparece el menú predeterminado inmediatamente: 750 g / color medio / pan suave.
6. Presione Inicio/ Parar /Pausa y se escucha un pitido y la máquina de pan comenzará a amasar.
7. El pan se hace tan pronto como termina la cuenta regresiva. En ese momento, el programa inicia automáticamente la función de mantener caliente.
8. Presionando Inicio/ Parar /Pausa durante 3 segundos se escuchará un pitido que indica que la función “Mantener caliente” se detuvo.
9. Una vez que el pan esté listo, use guantes para levantar el barril de pan, dele una vuelta al barril para sacar el pan.

### Consejos

- Puede suceder que la paleta amasadora quede atrapada en el pan cuando se saca. En este caso, utilice el accesorio de gancho de la siguiente manera:
- Inserte el gancho en el eje de la paleta amasadora (A).
- Tire suavemente para liberar la paleta amasadora (B).
- Atención: Lo dicho anteriormente para hacer el pan es el más fácil, no es necesario usar las opciones menú, pan y color.



## INSTRUCCIONES DE USO PARA PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

### Instrucción de operación para el programa torta (cake)

- El programa para torta es similar a los de pan. Los ingredientes para hacer pasteles están mencionados en el libro de recetas, puede seleccionar “torta” y comenzar.
- Pulse el botón “Menú” y seleccione el programa 10. El tiempo predeterminado para esta opción es de 1 hora y 33 minutos.

### Instrucciones para preparar masa cruda ( raw dough )

- El procedimiento para esta masa son similares a cómo hacer pan. Los ingredientes para hacer esta masa están mencionados en el Libro de recetas (sin sal, azúcar y leche en polvo), puede seleccionar “masa cruda” y comenzar.
- Presione “Menú”, seleccione el programa 11, el tiempo determinado para la “masa cruda (raw dough)” es de 23 minutos.
- No se puede seleccionar el color ni el tipo de pan. Cuando la masa este lista, sonará un pitido.

### Instrucciones para la masa de levadura (leaven dough)

- Se puede hacer masa fermentada. Los ingredientes para esta preparación están mencionados en el Libro de recetas (sin sal, azúcar y leche en polvo). Puede seleccionar “Masa de levadura” y comenzar.
- Presione “Menú”, seleccione el programa 12 “masa de levadura”, el tiempo predeterminado es de 1 hora y 24 minutos. No se puede seleccionar color ni pan. Cuando se termine de “Amasar”, se emitirá un zumbido.

### Instrucciones para hacer mermelada ( jam)

- Puedes hacer deliciosas mermeladas de frutas con esta máquina de hacer pan.
- Al hacer mermelada, debe preparar las frutas deseables como naranja, piña, manzana y fresa en la cantidad recomendada por el libro de recetas. Primero limpie las frutas, pele y quite los cuescos (semillas) de ellas, cortándolas en trozos del tamaño de 3 cms. Luego, con la batidora de frutas, aplastelas individualmente, finalmente seleccione algunas de ellas para mezclarlas. Cuando haya terminado la preparación, presione el programa 13 para comenzar.
- Presione “Menú” ,seleccione el programa 13, en la operación mermelada. El tiempo de demora es 1 hora y 5 minutos.

- En este caso, no se selecciona color o tiempo, cuando se termina de hacer la mermelada, se emitirá un pitido. Saque el barril y deje enfriar, vertiendo la mermelada fuera del bowl.
- Atención: mantenga a los niños alejados de la mermelada que se acaba de hacer. Para evitar quemaduras.

### **Instrucción para operar la opción hornear (bake)**

- Este funcionamiento tiene un uso práctico de gran alcance. Una vez que comprendió cómo hacer pan, puede usar la opción “Masa de levadura” para controlar el tiempo de amasar y la levadura necesaria. Incluso hacer o inventar muchos tipos de panes nuevos que le gustó con la opción “Hornear”.
- Presione “Menú”, seleccione el programa 14. En la operación “hornear” el tiempo determinado es de 50 minutos, puede ser ajustado desde los 5 minutos hasta 1 hora y 30 minutos.

### **Instrucción para operar la opción yogurt**

- Este funcionamiento tiene un gran uso práctico. Puedes hacer masa o hacer yogurt.
- Presione “Menú”, seleccione el programa 15. En la operación “Yogurt” el tiempo determinado es de 8 horas, puede ser ajustado desde las 5 horas a las 13 horas.

### **Instrucción para operar la opción fermentado ( ferment)**

- Presione “Menú”, seleccione programa 19. En la operación de “Fermentado”, el tiempo determinado es de 30 minutos. Puede ser ajustados desde los 10 minutos hasta las 2 horas.

## INSTRUCCIONES PARA OTRAS FUNCIONES

### Temporizador programable

- El propósito de esta función es para programar el inicio de la preparación y tenerlo listo a una hora deseada. Por ejemplo, ahora son las 8:30 de la noche y usted quiere tener listo el pan a las 7:00 de la mañana siguiente.
- Calcule el tiempo: El tiempo debe ser de 10 horas y 30 minutos desde la noche de 8:30 a la mañana siguiente a las 7:00.
- Establezca el tiempo de reserva: Presione "+" y "-", para establecer la hora. Después de ajustar la hora, presione el botón "Start".
- Nota: El tiempo que se muestra en la pantalla está configurado en 10 horas y 30 minutos, este tiempo incluye el tiempo para hacer pan. Es decir a las 7:00 am puede tener listo el pan.

### Consejos de la función de temporizador programable:

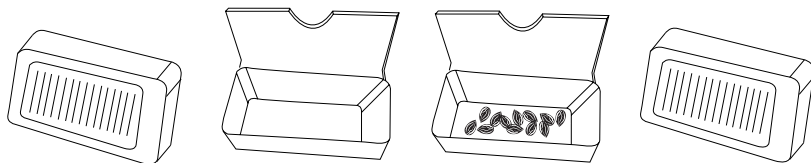
- Cuando utilice esta función, no ponga huevos, ya que los huevos se echarán a perder transcurrido mucho tiempo y esto podría afectar al sabor del pan.
- Cubra la levadura bajo harina, para mantener la actividad de la levadura.

### Sonidos

- Se emite un pitido cuando se conecta la electricidad.
- Se emite un pitido cuando se presiona tipo de pan, color, menú o configuración del tiempo.
- Se emite un pitido cuando se pulsa el botón de "Iniciar / Detener / Pausa".
- En el proceso de amasado, el pitido se emite continuamente para recordarle que debe agregar material.
- Se emite un pitido cuando la operación se haya acabado.
- La señal sonora intermitente es dada cuando la opción de "Mantener caliente" está cerrado.

### Dispensador automático de fruta

- Abra la tapa de la máquina de pan, Tome el dispensador, presione la manilla y levántela para retirar el dispensador de frutas.
- Abra el dispensador y agregue lo frutos secos (Una cantidad suficiente para preparar un pan).
- Instale los dos pilares en la parte inferior del soporte de la caja, empuje la manilla de la caja de fruta hasta que quede en bien encajada en la tapa.



### Función de memoria frente a un corte ocasional de electricidad

- Esta unidad cuenta con una memoria de 15 minutos tras la desconexión ocasional de la electricidad. Después de iniciar la máquina de hacer pan, si se produce una desconexión ocasional de la electricidad y su duración no supera los 15 minutos, la reconexión de la electricidad haría que la máquina de pan continúe trabajando. Después de volver a conectar la electricidad, el tiempo de trabajo podría cambiarse y no coincidir con el tiempo original establecido antes:
- $\text{Tiempo de trabajo real} = \text{Tiempo de desconexión de la electricidad} + \text{Tiempo de trabajo original establecido antes.}$
- Si la desconexión eléctrica dura más de 15 minutos, la panificadora no puede continuar antes del tiempo de trabajo programado.

### Función mantener caliente

- Para facilitar su uso, esta máquina es compatible con el rendimiento de conservación de calor. Cuando el pan u otros bocadillos se terminan y no se sacan a tiempo, “Mantener caliente” puede mantenerlos frescos a cierta temperatura.
- Después de que se hace el pan, el programa ingresará automáticamente a “Mantener caliente” con una luz de parpadeo. El tiempo máximo de conservación es de 1 hora. “Mantener caliente” se cerrará hasta que el pitido se emita de manera intermitente, o directamente presione On / Off (Encendio/ Apagado) durante 3 segundos hasta que se emita un pitido y luego “Mantener caliente” se cierre.



## RECETARIO

### Pan blando

Ingredientes	500g	750g	1000g
Agua	160 ml	240 ml	290 ml
Mantequilla	2 Cdas grandes	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes
Sal de mesa	½ Cda pequeña	½ Cda pequeña	1 Cda pequeña
Azúcar	1 Cda grande	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes
Leche en polvo	2 Cdas grandes	3 Cda grandes	5 Cdas grandes
Harina	300 g	400 g	475 g
Levadura en polvo	1Cda pequeña	1 Cda pequeña	1 Cda pequeña

### Pan dulce

Ingredientes	500g	750g	1000g
Agua	160 ml	240 ml	310 ml
Mantequilla	2 Cda grandes	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes
Sal de mesa	½ Cda pequeña	½ Cda pequeña	½ Cdas pequeña
Azúcar	4 Cdas grande	6 Cdas grandes	6 Cdas grandes
Leche en polvo	2 Cdas grandes	3 Cda grandes	4 Cdas grandes
Harina	300 g	400 g	500 g
Levadura en polvo	1Cda pequeña	1 Cda pequeña	1 Cda pequeña

## Masa fermentada natural

Ingredientes	500g	750g	1000g
Agua	160 ml	200 ml	240 ml
Mantequilla	1 Cda grande	1 Cda grande	2 Cdas grandes
Sal de mesa	½ Cda pequeña	¾ Cda pequeña	1 Cdas pequeña
Azúcar	1 Cda grande	1Cda grande	2 Cdas grandes
Leche en polvo	2 Cdas grandes	3 Cda grandes	4 Cdas grandes
Harina	275 g	350 g	400 g
Levadura en polvo	1Cda pequeña	1/3 Cda pequeña	1/3 Cda pequeña

## Pan francés

Ingredientes	500g	750g	1000g
Agua	200 ml	260 ml	320 ml
Mantequilla	2 Cdas grandes	2 Cda grande	2 Cdas grandes
Sal de mesa	½ Cda pequeña	½ Cda pequeña	1 Cdas pequeña
Leche en polvo	2 Cdas grandes	3 Cda grandes	4 Cdas grandes
Harina	300 g	400 g	500 g
Levadura en polvo	1Cda pequeña	1 Cda pequeña	1 + 1/4 Cda pequeña

## Pan integral

Ingredientes	500g	750g	1000g
Agua	210 ml	280 ml	340 ml
Mantequilla	2 Cdas grandes	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes
Sal de mesa	½ Cda pequeña	1 Cda pequeña	1+1/2 Cda peq.
Azúcar	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes	4 Cdas grandes
Harina	150 g	200 g	250 g
Harina de trigo	150 g	200 g	250 g
Levadura en polvo	1Cda pequeña	1 + 1/4 Cda pequeña	1+1/2 Cda peq.

## Pan Rápido

Ingredientes	500g	750g	1000g
Agua ( 40-50 °C)	180 ml	240 ml	300 ml
Mantequilla	2 Cdas grandes	2 Cda grande	3 Cdas grandes
Sal de mesa	½ Cda pequeña	½ Cda pequeña	½ Cda pequeña
Azúcar	1 Cda grande	2 Cda grandes	3 Cdas grandes
Leche en polvo	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes	4 Cdas grandes
Harina	280 g	375 g	450 g
Levadura en polvo	2 Cdas pequeña	3 Cdas pequeña	4 Cdas pequeña

## Pan sin azúcar

Ingredientes	500g	750g	1000g
Agua	120 ml	180 ml	240 ml
Mantequilla	2 Cdas grandes	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes
Sal de mesa	¾ Cda pequeña	1 Cda pequeña	1+1/4 Cda peq.
Xylitol	3 Cdas grandes	4 Cdas grandes	5 Cdas grandes
Harina	280 g	375 g	450 g
Huevos	1	1	1
Levadura en polvo	1Cda pequeña	1Cda pequeña	1Cda pequeña

## Pan Multigrano

Ingredientes	500g	750g	1000g
Agua	120 ml	170 ml	210 ml
Mantequilla	2 Cdas grandes	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes
Sal de mesa	½ Cda pequeña	¾ Cda pequeña	1 Cda pequeña
Huevos	1	1	1
Harina trigo integral	50 g	75 g	100 g
Harina de avena	50 g	75g	100 g
Harina	200g	250g	300g
Levadura en polvo	1 Cdas pequeña	1 Cda pequeña	1 Cda pequeña

## Pan de leche

Ingredientes	500g	750g	1000g
Leche	120 ml	180 ml	240 ml
Mantequilla	2 Cdas grandes	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes
Sal de mesa	½ Cda pequeña	¾ Cda pequeña	1 Cda pequeña
Azúcar	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes	4 Cdas grandes
Harina	280 g	375 g	450 g
Huevos	1	1	1
Levadura en polvo	1 Cda pequeña	1 Cda pequeña	1 Cda pequeña
Leche en polvo	2 Cdas grandes	3 Cdas grandes	5 Cdas grandes

## Torta

Ingredientes	
Huevos	4
Mantequilla	100g
Sal de mesa	1 Cda pequeña
Azúcar	150 g
Harina de pastel	380 g
Sodio en polvo	3.5 g

### Masa cruda

Ingredientes	
Agua	280 ml
Mantequilla	2 Cdas grandes
Huevos	2
Sal de mesa	1 + 1/3 Cdas pequeñas
Azúcar	1 Cda grande
Harina	4 tazas

### Masa de levadura

Ingredientes	
Agua	240 ml
Mantequilla	2 Cdas grandes
Huevos	2
Sal de mesa	1 + 1/2 Cdas pequeñas
Azúcar	1 Cda grande
Harina	3 tazas
Levadura en polvo	1 + 1/2 Cdas pequeñas

### Mermelada

Ingredientes	
Naranja	600 g
Azúcar	300 g
Gelatina en polvo	50 g

## Yogurth

Ingredientes	
Leche	350 ml
Yogurth	50 ml
Azúcar	3 Cdas grandes

## Pan sin gluten

Ingredientes	500g	750g	1000g
Agua	120 ml	180 ml	240 ml
Azúcar	2.5 Cdas grandes	3 Cdas grandes	3.5 Cdas grandes
Sal de mesa	½ Cda pequeña	1 Cda pequeña	1.5 Cda pequeña
Mantequilla	2 Cdas grandes	2.2 Cdas grandes	3 Cdas grandes
Harina sin gluten	140g	210g	280g
Harina de maíz	140g	210g	280g
Levadura en polvo	1 Cda pequeña	1.25 Cda pequeña	1.25 Cda pequeña

## Fermentar

Este estado se caracteriza por la función de la fermentación sola.

Específicamente, pasa por el estado de “Masa”, “fermentación”, luego “cocción”.

## PRECAUCIONES PARA LAS RECETAS DE PAN

### Harina

- Por favor, no creas que cualquier tipo de harina puede hacer un pan perfecto. Si no puede comprar harina de pan, reemplázela por “Harina de Gluten”.

### Levadura en polvo

- Por favor, no reemplace la levadura en polvo por levadura con polvo de soda. El polvo de levadura caducado o que carece de activación aparentemente afectará la textura suave y el aspecto del pan.
- Es aconsejable probar el polvo de levadura antes de hacer pan, de la siguiente manera: tome media taza de agua tibia (aproximadamente 40-50°C), agregue una cucharada pequeña de azúcar y revuelva, y continúe agregando dos cucharadas pequeñas de polvo de levadura por encima de la superficie de agua y guárdala en un lugar cálido. Después de 10 minutos, la mezcla en esta taza debe elevarse al nivel de una taza llena, de lo contrario, compre una nueva levadura en polvo.

### Proporción de mezcla de agua y harina

- Las diferentes harinas tienen diferente absorción de agua. Por favor, ajuste la cantidad de agua según el tipo de harina usada.



Mucha agua   Falta de agua   Agua adecuada

- Cuando se agrega demasiada agua, la masa se volverá tan suave que no se podrá amasar e incluso se volverá pegajosa. Si es así, el pan hecho sería muy duro y con una superficie plana o rugosa y una textura con poros grandes, sin elasticidad. El buen pan debe estar amasado.
- 5 minutos después de agregar el agua, la masa aún está húmeda y pegajosa, continúe agregando una o dos cucharadas grandes de harina y amasar la masa hasta que considere que el contenido de agua de la masa es el adecuado.
- Si faltara le faltara agua a la masa, después de 5 minutos de mezcla, encontrará harina seca en el fondo del barril y la masa no se estaría fijando con la harina correctamente. La masa tendría una superficie plana o rugosa, sin elasticidad. Si es así, el pan hecho también sería muy duro y tendría una textura con poros densos.



- 5 Minutos después de agregar el agua, la masa aún está demasiado seca, continúe agregando una cucharada grande de agua y amase la masa hasta que considere que el contenido de agua de la masa es el adecuado.

### **Otras recetas**

- El azúcar y los huevos harán que el pan sea más colorido. Por favor agréguelos según la cantidad recomendada por el libro de recetas. Agregarlos libremente traerá un color intenso e incluso podría quemar el pan, esto provocaría que la máquina deje de trabajar por adelantado para evitar quemar pan. Además, si desea agregar huevo, para que el huevo adelgace la mezcla, asegúrese de poner solo un huevo batido en el vaso medidor y agregar agua al nivel especificado.

## LIMPIEZA Y CUIDADOS

---

### **Mantenga las superficies limpias**

- Desenchufe la máquina y desconecte de la electricidad antes de limpiar.
- Aplique una pequeña solución de limpieza neutra en un paño limpio y suave. Limpie la unidad y luego séquela bien con otro paño seco. No use limpiadores abrasivos y líquidos corrosivos para limpiar.

### **Mantenga los accesorios limpios**

- Después de cada uso, limpie todos los accesorios utilizados para evitar la acumulación de suciedad.
- Si la varilla de agitación se atrapa en el barril y no se sale, puede verter una cantidad adecuada de agua para dejar reposar durante un rato y luego retirar la varilla de agitación.
- Si no usa la unidad durante mucho tiempo, debe limpiar todos los accesorios, dejar que se enfríen y guardarlos en el barril.

El entorno adecuado para su uso:

- La temperatura apropiada para el uso es -10°C - 40°C.
- La humedad relativa del aire debe ser inferior al 95% y la temperatura debe ser de 25°C.
- La temperatura apropiada para el almacenamiento es -40°C - 60°C.
- Sin gases inflamables, gases corrosivos o polvo conductor en el aire.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

---

Problema	Causa Posible	Solución
La máquina para hacer pan no logra mezclar la harina.	Compruebe si el enchufe está bien ubicado en la corriente.	Presione “Start/Stop” y la máquina para hacer pan comenzará a funcionar.
	Compruebe si la operación está retrasada.	El indicador “:” está parpadeando y la cuenta regresiva comenzará a funcionar.
	Partes dañadas.	Envíe la máquina a mantención.
Sonido anormal	Hay migas y cosas duras en el barril.	Retire cualquier cosa que se encuentre dentro de la unidad antes de reiniciar.
	Bloquear el barril en posición.	Vuelva a colocar el barril de pan en posición.
Sonido y sabor anormal	Cable dañado.	Mantenga el cable alejado de objetos calientes.
	Algo quedó atrapado en el tubo de calentamiento.	Retire cualquier material que se encuentre en el tubo de calentamiento.
LED indica “LLL”	Temperatura dentro de la unidad es inferior a -10°C.	Use la unidad en un ambiente bajo -10° C - 40°C.
LED indica “HHH”	La temperatura dentro de la unidad es más alta que 50°C.	Use un ventilador eléctrico para enfriarlo o enfríe naturalmente para que este a temperatura ambiente.

Problema	Causa Posible	Solución
LED indica "EE0" o "EE1"	Sensor defectuoso	Envíe la máquina al servicio técnico.
El pan en algunas partes está crudo	Pan crudo.	Agregue menos agua o la temperatura del agua es muy alta.
	La proporción del ingrediente está mal.	Consulte las recetas recomendadas.

## MANTENIMIENTO

Esta sección explica como cuidar y mantener su producto después de usarlo en forma habitual.

### ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar ni reparar el producto usted mismo, ya que esto puede ser peligroso.*

### RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicada en este manual contacte a nuestro SAT.

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

## POLIZA DE GARANTÍA

---

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

### ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

### OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la

### PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

### COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

### EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios*

#### COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
2. Presentar el comprobante de adquisición:
  - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
  - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
  - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
  - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*



[WWW.KITCHENCENTER.CL](http://WWW.KITCHENCENTER.CL)

---

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA **SAT 600 411 77 00** | [POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL](mailto:POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL)

---