

2 Pound Non-Stick Bread Making Machine

Machine à Pain Antiadhésive de 2 Livres (0,9 kg)

Máquina para Hacer Pan Antiadherente de 2 Libras (0.9 kg)

B07VCFD13V, B07VB8Y1MD

EN Page 2 **ES** Página 30

FR Page 15

Table of Contents

1. Important Safeguards	3
2. Product Description	4
3. Intended Use	5
4. Before First Use	5
5. Operation	6
5.1 Inserting the ingredients	6
5.2 Selecting the program	6
5.3 Switching on/off	7
5.4 Taking out the baked foods	7
5.5 Selecting the color	8
5.6 Selecting the loaf size	8
5.7 Delay function	8
5.8 Keep warm function	8
5.9 Memory function	9
6. General Tips	9
7. Recipes	9
8. Cleaning and Maintenance	12
8.1 Cleaning the bread pan (L)	12
8.2 Cleaning the accessories - hook (S), measuring cup (T), measuring spoon (U) and the kneading paddle (V)	12
8.3 Cleaning the main body	13
8.4 Storage	13
8.5 Maintenance	13
9. Troubleshooting	13
9.1 Product problems	13
9.2 Baking result problems	14
10. Specifications	14
11. Feedback and Help	14

1. IMPORTANT SAFEGUARDS



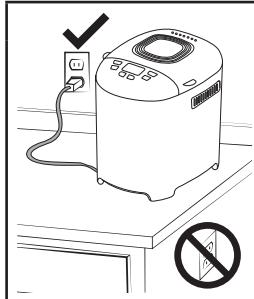
Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

⚠ CAUTION Risk of Electric Shock!

Cook only in removable container.

- ▶ Read all instructions.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ▶ To protect against electrical shock, do not place cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- ▶ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ▶ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- ▶ This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- ▶ The use of an accessory not evaluated for use with this appliance may cause injuries.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ To disconnect, remove plug from wall outlet.
- ▶ Do not use appliance for other than intended use.
- ▶ A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ▶ If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- ▶ Do not immerse in water.

**⚠ WARNING**

Spilled food can cause serious burns.

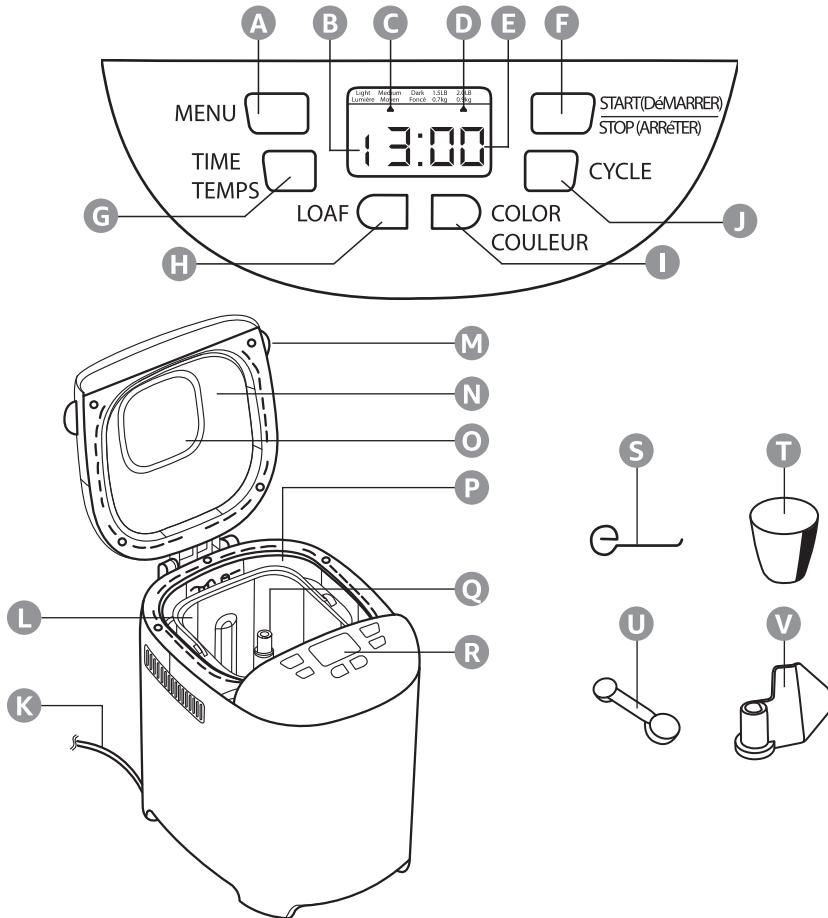
Keep appliance and cord away from children.

NEVER:

- Drape cord over edge of counter.
- Use outlet below counter.
- Use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

2. Product Description



A	MENU button	L	Removable bread pan
B	Program indicator	M	Lid holder
C	Color setting indicator	N	Lid
D	Loaf size indicator	O	Viewing window
E	Time indicator	P	Baking compartment
F	START/STOP button	Q	Kneading shaft
G	TIME button	R	Control panel
H	LOAF button	S	Hook
I	COLOR button	T	Measuring cup
J	CYCLE button	U	Measuring spoon
K	Supply cord with plug	V	Kneading paddle

3. Intended Use

- ▷ This product is intended for turning raw ingredients into baked bread or dough. It is also intended for baking and to prepare yogurt.
- ▷ This product is for household use only. It is not intended for commercial use.
- ▷ This product is intended to be used in dry indoor areas only.
- ▷ No liability will be accepted for damages resulting from improper use or non-compliance with these instructions.

4. Before First Use

- ▷ Check the product for transport damages.
- ▷ Remove all the packing materials.
- ▷ Before connecting the product to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product rating label.
- ▷ In order to burn the manufacturing residues, switch on the product and let it operate empty for 10 minutes. Let the product cool and clean once more.
- ▷ Clean the product before first use. Let it dry.
- ▷ Place the product on a stable, level, and heat-resistant surface.

⚠ DANGER Risk of suffocation!

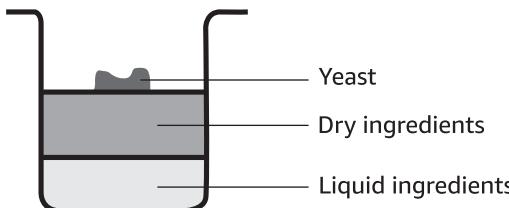
Keep any packaging materials away from children – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

5. Operation

5.1 Inserting the ingredients

- ▶ Open the lid (N).
- ▶ Place the bread pan (L) in the baking compartment (P) and turn it clockwise until it clicks in position.
- ▶ Place the kneading paddle (V) onto the drive shaft (Q). Align the kneading paddle hole's indent with the indent on the drive shaft (Q). The base of the kneading paddle (V) should rest on the bottom of bread pan (L).
- ▶ Add the liquid ingredients first.

NOTICE The maximum capacity for flour is 17.3 oz (490 g). The maximum capacity for yeast is 0.2 oz (6 g). Do not exceed the maximum capacity otherwise the product may get damaged, or the dough may rise through the lid and overflow.



- ▶ Make an indent in the flour layer and place the yeast inside. Ensure the yeast does not come into contact with the liquid ingredients.
- ▶ Close the lid (N).

5.2 Selecting the program

To select the program, press the **MENU** button (A) repeatedly to toggle between:

Program	Function
1. Basic	Use for a regular bread.
2. French	Use for bread with crispier crust and lighter texture.
3. Whole wheat	Use for whole wheat bread.
4. Quick	Use for a quicker operation, resulting with bread of a smaller and denser texture.
5. Sweet	Use for sweet bread.
6. Gluten free	Use for gluten free bread.
7. Dough	Kneading and rising, no baking. Use for dough preparation (e.g. for pizza, bread rolls etc.)
8. Kneading	Use for kneading flour.
9. Cake	Use for cakes.
10. Express	Use for baking light texture bread with a thinner crust.
11. Jam	Use for boiling jam or marmalade.

NOTICE Chop the ingredients before the operation.

Program	Function
12. Yogurt	Use for making yogurt.
13. Bake	Baking, no kneading and rising.
14. Homemade	Use for a fully adjustable baking process.

5.3 Switching on/off

- ▶ Connect the power plug (K) to a suitable power supply. The product beeps and the time indicator (E) shows 3:00.
- ▶ To start the operation, press the **START/STOP** button (F). The product starts operation in the default settings: **MEDIUM, 2.0 LB (0.9 kg)**.
- ▶ To stop the operation, press and hold the **START/STOP** button (F) for 2 seconds. The product beeps for 1 second.

NOTICE

- ▶ After the set program has finished, the product beeps 10 times, and the display goes off.
- ▶ To pause/restart the operation, press the **START/STOP** button (F). Once paused, the display flashes.

5.4 Taking out the baked foods

⚠ CAUTION Risk of burns!

The product and the bread gets hot. Do not touch the bread pan (L) or the baking compartment (P) with bare hands. Use oven mitts.

- ▶ After the operation is finished, open the lid (N).
- ▶ Rotate the bread pan (L) anti-clockwise. Take the bread pan out of the baking compartment (P).
- ▶ Use a non-stick spatula (not included) to gently detach the foods from the sides of the bread pan (L).
- ▶ Turn the bread pan (L) upside down onto a clean, heat resistant surface. Shake gently until the foods fall out.

⚠ CAUTION Risk of injury!

Use the hook (S) to remove the kneading paddle (V) at the bottom, baked along with the bread/foods.

NOTICE Take the bread out of the bread pan (L) immediately after baking. Let the bread cool for 20 minutes before slicing.

5.5 Selecting the color

NOTICE The color settings do not operate in programs **7. Dough** and **11. Jam**.

To select the color, press the **COLOR** button (I) repeatedly to toggle between:

Color setting	Browning level
Light	
Medium	
Dark	

5.6 Selecting the loaf size

NOTICE The loaf size settings do not operate in programs **4. Quick**, **7. Dough**, **9. Cake**, **11. Jam** and **13. Bake**.

To select the loaf size, press the **LOAF** button (H) repeatedly to toggle between **1.5 LB** (0.7 kg) and **2.0 LB** (0.9 kg).

5.7 Delay function

NOTICE

- ▶ The delay function does not operate in programs **8. Kneading** and **12. Yogurt**.
- ▶ When using the delay function, do not add any perishable ingredients such as eggs, milk or fruits. Do not use the delay function in high ambient temperatures or with hot liquids.

The product features the delay function, which allows to set the delay in starting of the operation in the selected program.

- ▶ Select the program/color/loaf size.
- ▶ Press the **TIME** button (G) repeatedly, to set the delay time (from 10 minutes to 13 hours). The screen shows in how many hours/minutes the program will be finished.
- ▶ Press the **START/STOP** button (F). The **■** indicator starts flashing.

5.8 Keep warm function

- ▶ The product features the keep warm function, which keeps the foods warm automatically for 60 minutes after the program is finished.
- ▶ To cancel the keep warm function, press and hold the **START/STOP** button (F) for 2 seconds after the program is finished.

5.9 Memory function

- ▶ The product features the memory function.
- ▶ In case of a power outage, the memory function remembers the set program/operation status for 10 minutes. The operation is resumed automatically once the power supply comes back.

NOTICE If the operation pause lasts longer than 10 minutes, the program must restart. If the interruption happens at the kneading phase, press the **START/STOP** button (F) to restart from the beginning.

6. General Tips

- ▶ In case of a very humid weather, remove 1-2 tablespoons of water from the recipe.
- ▶ The ideal water temperature is between 68 °F (20 °C) and 77 °F (25 °C).
- ▶ The ideal ambient temperature is between 55 °F (12.7 °C) and 93 °F (34 °C).
- ▶ Do not open the lid (N) when baking. Use the viewing window (O) to check the baking progress.

7. Recipes

NOTICES Use the measuring cup (T) to measure the liquid ingredients.

- ▶ Use the measuring spoon (U) to measure dry ingredients. The filled small spoon is an equivalent of a teaspoon, the big spoon is an equivalent of a tablespoon.
- ▶ Add the ingredients in the presented order.

1. Basic bread

Ingredient	1.5 lb loaf size	2.0 lb loaf size
Water	9.5 fl oz / 280 ml	11.5 fl oz / 340 ml
Oil	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)	3 tablespoons (1.3 oz / 36 g)
Salt	1 teaspoon (0.25 oz / 7 g)	1.5 teaspoons (0.35 oz / 10 g)
Sugar	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)	3 tablespoons (1.3 oz / 36 g)
Flour	3 cups (14.8 oz / 420 g)	3.5 cups (17.3 oz / 490 g)
Yeast	1 teaspoon (0.15 oz / 4.25 g)	1 teaspoon (0.15 oz / 4.25 g)

2. French bread

Ingredient	1.5 lb loaf size	2.0 lb loaf size
Water	9.5 fl oz / 280 ml	11.5 fl oz / 340 ml
Oil	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)	3 tablespoons (1.3 oz / 36 g)
Salt	1.5 teaspoons (0.35 oz / 10 g)	2 teaspoons (0.49 oz / 14 g)
Sugar	1.5 tablespoons (0.63 oz / 18 g)	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)
Flour	3 cups (14.8 oz / 420 g)	3.5 cups (17.3 oz / 490 g)
Yeast	1 teaspoon (0.15 oz / 4.25 g)	1 teaspoon (0.15 oz / 4.25 g)

3. Whole wheat bread

Ingredient	1.5 lb loaf size	2.0 lb loaf size
Water	9.2 oz / 260 ml	12 oz / 340 ml
Oil	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)	3 tablespoons (1.3 oz / 36 g)
Salt	4 teaspoons (0.25 oz / 7 g)	1.5 teaspoons (0.35 oz / 10 g)
Whole wheat	1 cup (3.9 oz / 110 g)	2 cups (7.8 oz / 220 g)
Flour	2 cups (9.9 oz / 280 g)	2 cups (9.9 oz / 280 g)
Brown sugar	2 tablespoons (0.63 oz / 18 g)	2.5 tablespoons (0.8 oz / 23 g)
Milk powder	2 tablespoons (0.49 oz / 14 g)	3 tablespoons (0.74 oz / 21 g)
Yeast	1 teaspoon (0.15 oz / 4.25 g)	1 teaspoon (0.15 oz / 4.25 g)

4. Quick bread

Ingredient	2.0 lb loaf size
Water (40 - 50°C)	11.3 oz / 320 ml
Oil	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)
Salt	1.5 teaspoons (0.35 oz / 10 g)
Sugar	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)
Flour	3.5 cups (17.3 oz / 490 g)
Yeast	1.5 teaspoon (0.16 oz / 4.5 g)

5. Sweet bread

Ingredient	1.5 lb loaf size	2.0 lb loaf size
Water	9.5 fl oz / 280 ml	11.5 fl oz / 340 ml
Vegetable oil	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)	3 tablespoons (1.3 oz / 36 g)
Salt	1.5 teaspoons (0.35 oz / 10 g)	2 teaspoons (0.49 oz / 14 g)
Flour	3 cups (14.8 oz / 420 g)	3.5 cups (17.3 oz / 490 g)
Sugar	3 tablespoons (1.3 oz / 36 g)	4 tablespoons (1.7 oz / 48 g)
Yeast	1 teaspoon (0.1 oz / 3 g)	1 teaspoon (0.1 oz / 3 g)
Milk powder	2 tablespoons (0.49 oz / 14 g)	2 tablespoons (0.49 oz / 14 g)

6. Gluten free bread

Ingredient	1.5 lb loaf size	2.0 lb loaf size
Water	9.5 fl oz / 280 ml	11.5 fl oz / 340 ml
Oil	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)	3 tablespoons (1.3 oz / 36 g)
Salt	1 teaspoon (0.25 oz / 7 g)	1.5 teaspoons (0.49 oz / 14 g)
Gluten free flour	3 cups (14.8 oz / 420 g)	4 cups (19.8 oz / 560 g)
Sugar	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)
Yeast	1.5 teaspoons (0.1 oz / 3 g)	1.5 teaspoons (0.1 oz / 3 g)
Milk powder	2 tablespoons (0.1 oz / 2.8 g)	2 tablespoons (0.1 oz / 2.8 g)

7. Dough

Ingredient	Quantity
Water	12.2 fl oz / 360 ml
Oil	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)
Salt	1.5 teaspoons (0.35 oz / 10 g)
Refined flour	4 cups (17.8 oz / 504 g)
Sugar	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)
Yeast	0.5 teaspoons (0.05 oz / 1.5 g)

8. Kneading

Ingredient	Quantity
Water	12.2 fl oz / 360 ml
Oil	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)
Salt	1.5 teaspoons (0.35 oz / 10 g)
Refined flour	4 cups (19.8 oz / 560 g)
Sugar	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)

9. Cake

Ingredient	Quantity
Cake oil	2 tablespoons (0.85 oz / 24 g)
Sugar	8 tablespoons (3.4 oz / 96 g)
Egg	6
Self-raising flour	8.8 oz / 250 g
Flavoring essence	1 teaspoon (0.07 oz / 2 g)
Lemon juice	1.3 teaspoons (0.35 oz / 10 g)
Yeast	1 teaspoon (0.1 oz / 3 g)

10. Express

Ingredient	1.5 lb loaf size	2.0 lb loaf size
Water	7.8 fl oz / 230 ml	11.8 fl oz / 350 ml
Butter/margarine	2 tablespoons (0.9 oz / 25 g)	2.5 tablespoons (1.2 oz / 35 g)
Salt	1.5 teaspoons (0.17 oz / 5 g)	1.5 teaspoons (0.17 oz / 5 g)
Dry milk	4 tablespoons (1 oz / 28 g)	4 tablespoons (1 oz / 28 g)
Sugar	4 tablespoons (1.6 oz / 45.3 g)	4 tablespoons (1.6 oz / 45.3 g)
Flour	3.25 cups (14 oz / 397 g)	4.25 cups (18.3 oz / 520 g)
Yeast	1 teaspoon (0.4 oz / 12 g)	1 teaspoon (0.4 oz / 12 g)

11. Jam

Ingredient	Quantity
Grated strawberry/pineapple	1.5 cups
Sugar	6 tablespoons (2.5 oz / 72 g)
Lemon juice	2 tablespoons
Pudding flour	0.25 cup

12. Yogurt

Ingredient	Quantity
Whole milk	33.8 fl oz / 1000 ml
Acidophilus milk	3.4 fl oz / 100 ml

NOTICE Before preparing yogurt using dry yogurt powder read the instructions on the packaging.

8. Cleaning and Maintenance**⚠ WARNING Risk of electric shock!**

- To prevent electric shock, unplug the product before cleaning.
- During cleaning do not immerse the electrical parts of the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ CAUTION Risk of burns!

The product gets hot. Let the product cool before cleaning and maintenance.

NOTICE Clean the product after each use.

8.1 Cleaning the bread pan (L)

- Open the lid (N).
- Turn the bread pan (L) anti-clockwise and take it out of the baking compartment (P).
- Inner part of the bread pan (L) should be washed and rinsed. External mechanical parts at the bottom of the bread pan (L) should stay completely dry.
- Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the bread pan (L).
- Dry the bread pan (L) after cleaning.

8.2 Cleaning the accessories - hook (S), measuring cup (T), measuring spoon (U) and the kneading paddle (V)

- Put the accessories into water mixed with a cleaning detergent for around 30 minutes.
- Rinse the accessories in water. Wipe with a soft, slightly moist cloth.
- Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the accessories.
- Dry the accessories after cleaning.

8.3 Cleaning the main body

- ▶ Wipe with a soft, slightly moist cloth.
- ▶ Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the main body.
- ▶ Dry the inner part of the main body after cleaning.

8.4 Storage

Store the product in its original packaging in a dry area. Keep away from children and pets.

8.5 Maintenance

Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by an authorized service representative.

9. Troubleshooting

9.1 Product problems

Problem	Solution
The product does not switch on.	Check if the power plug (K) is connected to the power outlet. Check if the power outlet works.
The display shows HHH and the product beeps 5 times.	The temperature inside the baking compartment (P) is too high. Stop the operation, and open the lid. Let the product cool for 10-20 minutes.
The display shows LLL and the product beeps 5 times after pressing the START/STOP button (F).	The temperature inside the baking compartment (P) is too low. Stop the operation and open the lid (N). Let the product cool for 10-20 minutes.
The display shows EEQ after pressing the START/STOP button (F).	The temperature sensor is disconnected. Contact qualified personnel.
Smoke comes out of the baking compartment the vents.	The ingredients stuck to the baking compartment (P) or on the outside of the bread pan (L). Unplug the product and let cool. Clean the baking compartment (P) and the baking pan (L).

9.2 Baking result problems

Problem	Solution
The bread collapses in the middle and is moist on the bottom.	The bread is left too long in the bread pan (L) after baking and warming. Take the bread out right after the baking.
	Incorrect program setting. Try another program.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	The lid (N) was opened when baking. Do not open the lid.
	The kneading paddle (V) is blocked. Clean the kneading paddle (V) and drive shaft (Q).
The dough rises too much and spills to the baking compartment (P).	Too much milk. Too much east. Too much flour. Not enough salt.
	Not enough yeast. The yeast came into contact with the liquid when inserting the ingredients.
The bread does not rise properly.	Wrong type of flour or stale flour used. Wrong amount of liquid. Not enough sugar.
	Wrong amount of liquid. Too much humidity.

Flour deposits on the bread crust. The ingredients were not added in the proper order.



DANGER Risk of fire!

Do not ignore alert sounds from the appliance. In the unlikely event the appliance develops a fault, stop using it immediately and contact technically qualified personnel.

10. Specifications

Rated voltage:	120 V~, 60 Hz
Power consumption:	550 W
Bread pan (L) max. capacity:	31.7 oz (900 g)

11. Feedback and Help

We would love to hear your feedback. Please consider leaving a rating and review through your purchase orders. If you need help with your product, log in to your account and navigate to the customer service / contact us page.

Table des Matières

1. Mesures de sécurité importantes	16
2. Description du Produit	17
3. Utilisation Prévue	18
4. Avant la Première Utilisation	19
5. Utilisation	19
5.1 Insertion des ingrédients	19
5.2 Sélection du programme	20
5.3 Mise sous/hors tension	20
5.4 Extraction des aliments cuits	21
5.5 Sélection de la couleur	21
5.6 Sélection de la taille de pain	21
5.7 Fonction de temporisation	22
5.8 Fonction Maintien au chaud	22
5.9 Fonction Mémoire	22
6. Conseils d'ordre Général	22
7. Recettes	23
8. Nettoyage et Entretien	26
8.1 Nettoyage du moule à pain (L)	27
8.2 Nettoyage des accessoires : crochet (S), tasse à mesurer (T), cuillère à mesurer (U) et palette de malaxage (V)	27
8.3 Nettoyage du corps principal	27
8.4 Rangement	27
8.5 Entretien	27
9. Dépannage	27
9.1 Problèmes liés au produit	27
9.2 Problèmes liés au résultat de cuisson	28
10. Caractéristiques	29
11. Vos avis et aide	29

1. MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de ce produit à un tiers, les présentes instructions doivent également lui être remises.

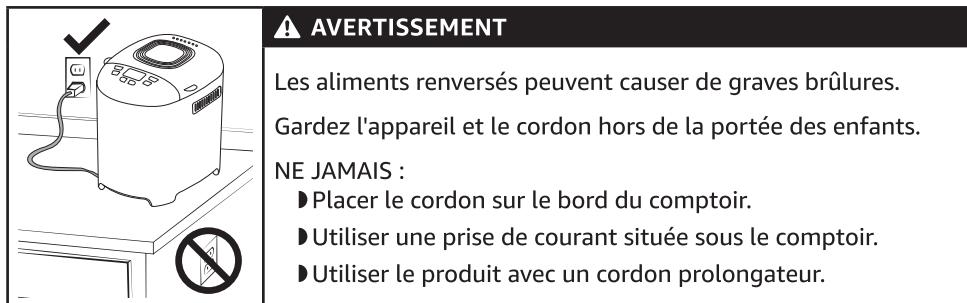
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours les consignes de sécurité qui vous sont données, afin de réduire tous risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles. Ces consignes sont les suivantes :

⚠ ATTENTION Risque d'électrocution !

Cuisiner uniquement dans un récipient amovible.

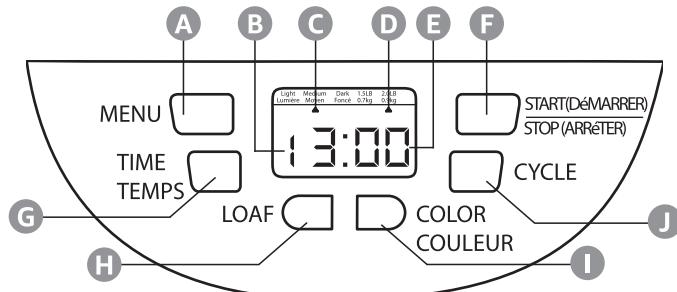
- ▶ Veuillez lire l'intégralité des instructions.
- ▶ Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- ▶ Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne pas plonger le cordon, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- ▶ Une étroite surveillance est de mise lorsqu'un appareil électrique est utilisé par vos enfants ou à proximité de ceux-ci.
- ▶ Débranchez le produit de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de procéder à son nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- ▶ Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (dont une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire tous risques d'électrocution, cette fiche est prévue pour s'insérer dans une prise polarisée uniquement dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- ▶ Ne faites fonctionner aucun appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), ou en cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au service technique agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- ▶ L'utilisation d'un accessoire non évalué pour cet appareil peut causer des blessures.
- ▶ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ▶ Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz, ni dans un four chaud.
- ▶ Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tous autres liquides chauds.
- ▶ Pour débrancher le produit, retirez la fiche de la prise de courant.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- ▶ Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) doit être utilisé pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement que présente un cordon plus long.
- ▶ Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des cordons prolongateurs sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de vigilance.

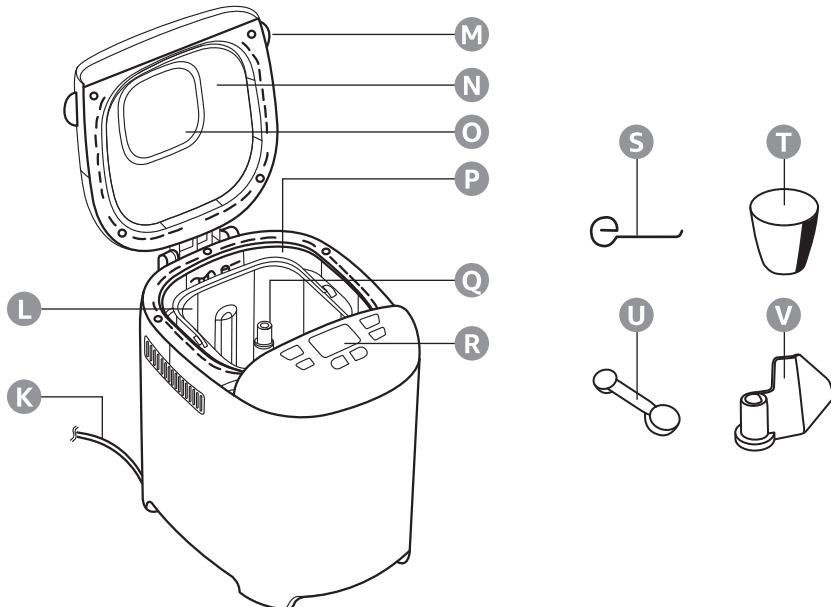
- En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation détachable plus long ou d'un cordon prolongateur :
 - 1) Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon ou la cordon prolongateur doivent être au moins égales à celles de l'appareil ;
 - 2) Le cordon doit être disposé de façon à ne pas passer par-dessus le comptoir ou la table, car des enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus involontairement.
- Ne pas plonger dans de l'eau.



CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

2. Description du Produit





- | | |
|---|----------------------------------|
| A Touche MENU | L Moule à pain amovible |
| B Voyant Programme | M Support de couvercle |
| C Voyant Définition de la couleur | N Couvercle |
| D Voyant Taille de pain | O Fenêtre d'observation |
| E Voyant du temps | P Compartiment de cuisson |
| F Touche START/STOP | Q Palette de malaxage |
| G Touche TIME | R Panneau de commandes |
| H Touche LOAF | S Crochet |
| I Touche COLOR | T Tasse à mesurer |
| J Touche CYCLE | U Cuillère à mesurer |
| K Cordon d'alimentation muni d'une fiche | V Palette à pétrir |

3. Utilisation Prévue

- Ce produit est conçu pour transformer des ingrédients bruts en pains ou en pâtes cuits. Il est également conçu pour la cuisson et pour la préparation du yaourt.
- Ce produit est exclusivement conçu pour un usage domestique. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des endroits secs à l'intérieur.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte de cet appareil ou du non-respect des présentes instructions.

4. Avant la Première Utilisation

- ▶ Vérifiez l'état du produit afin de déceler des dommages éventuels dus au transport.
- ▶ Retirez-en tous les matériaux d'emballage.
- ▶ Avant de brancher le produit sur l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension d'alimentation et le courant nominal correspondent aux caractéristiques d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique du produit.
- ▶ Afin de brûler les résidus de fabrication, mettez sous tension le produit, puis laissez-le fonctionner à vide pendant 10 minutes. Laissez refroidir le produit, puis nettoyez-le une fois de plus.
- ▶ Nettoyez le produit avant la première utilisation. Laissez sécher celui-ci.
- ▶ Placez le produit sur une surface stable, nivélée et résistante à la chaleur.

DANGER Risque d'étouffement !

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants : ces matériaux constituent une source de danger potentiel, p. ex. étouffement.

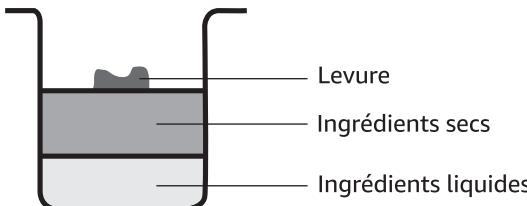
5. Utilisation

5.1 Insertion des ingrédients

- ▶ Ouvrez le couvercle (N).
- ▶ Placez le moule à pain (L) dans le compartiment de cuisson (P), puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- ▶ Placez la palette de malaxage (V) sur l'arbre d'entraînement (Q). Alignez le renforcement du trou de la palette de malaxage sur le renforcement de l'arbre d'entraînement (Q). La base de la palette de malaxage (V) doit reposer sur le fond du moule à pain (L).
- ▶ Ajoutez les ingrédients liquides en premier.

REMARQUE

Capacité maximale de farine : 17,3 on (490 g). Capacité maximale de levure : 0,2 on (6 g). Ne pas dépasser la capacité maximale. Dans le cas contraire, le produit pourrait être endommagé ou la pâte risque de monter à travers le couvercle et déborder.



- ▶ Faites un renforcement dans la couche de farine, puis placez la levure à l'intérieur. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides.
- ▶ Fermez le couvercle (N).

5.2 Sélection du programme

Pour sélectionner le programme, appuyez à plusieurs reprises sur la touche **MENU** (A) pour basculer entre :

Program (Programme)	Function (Fonction)
1. Basic (De base)	À utiliser pour un pain ordinaire.
2. Français	À utiliser pour du pain présentant une croûte plus croustillante et une texture plus légère.
3. Blé entier	À utiliser pour du pain de blé entier.
4. Rapide	À utiliser pour une utilisation plus rapide, résultant en un pain de texture plus petite et plus dense.
5. Sucré	À utiliser pour du pain sucré.
6. Sans gluten	À utiliser pour du pain sans gluten.
7. Pâte	Pétrissage et levage, absence de cuisson. À utiliser pour la préparation de la pâte (p. ex. pour la pizza, les petits pains, etc.)
8. Pétrissage	À utiliser pour pétrir la farine.
9. Gâteau	À utiliser pour les gâteaux.
10. Express	À utiliser pour la cuisson de pain de texture légère présentant une croûte plus mince.
11. Confiture	À utiliser pour faire bouillir de la confiture ou de la marmelade.
REMARQUE Hachez les ingrédients avant l'utilisation.	
12. Yaourt	À utiliser pour faire du yaourt.
13. Faire cuire au four	Cuisson au four, absence de pétrissage et levage.
14. Fait maison	À utiliser pour un processus de cuisson entièrement réglable.

5.3 Mise sous/hors tension

- ▶ Branchez la fiche d'alimentation (K) à une source d'alimentation appropriée. Le produit émet un signal sonore, puis l'indicateur du temps (E) s'affiche **3:00**.
- ▶ Pour démarrer le fonctionnement, appuyez sur la touche **START/STOP** (Démarrer/Arrêter) (F). Le produit commence à fonctionner aux paramètres par défaut : **MEDIUM, 2,0 LB (0,9 kg)**.
- ▶ Pour interrompre le fonctionnement, appuyez sur la touche **START/STOP** (Démarrer/Arrêter) (F) et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes. Le produit émet un signal sonore pendant 1 seconde.

REMARQUE

- ▶ À la fin du programme défini, le produit émet 10 signaux sonores, puis l'écran s'éteint.
- ▶ Pour mettre en pause/redémarrer le fonctionnement, appuyez sur la touche **START/STOP** (Démarrer/Arrêter) (F). Une fois en pause, l'écran clignote.

5.4 Extraction des aliments cuits

⚠ ATTENTION Risques de brûlures !

Le produit et le pain deviennent chauds. Ne pas toucher le moule à pain (L) ou le compartiment de cuisson (P) avec les mains nues. Utilisez des gants de cuisine.

- ▶ À la fin du fonctionnement, ouvrez le couvercle (N).
- ▶ Faites tourner le moule à pain (L) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Sortez le moule à pain du compartiment de cuisson (P).
- ▶ Utilisez une spatule antiadhésive (non fournie) pour détacher délicatement les aliments des parois du moule à pain (L).
- ▶ Renversez le moule à pain (L) sur une surface propre et résistante à la chaleur. Secouez délicatement jusqu'à ce que les aliments tombent.

⚠ ATTENTION Risques de blessures !

Utilisez le crochet (S) pour retirer la palette de pétrissage (V) au fond, cuite avec le pain/les aliments.

REMARQUE Sortez le pain du moule à pain (L) immédiatement après cuisson.

Laissez refroidir le pain pendant 20 minutes avant de le découper en tranches.

5.5 Sélection de la couleur

REMARQUE Les paramètres de couleur ne fonctionnent pas avec les programmes **7. Pâte et 11. Confiture**.

Pour sélectionner la couleur, appuyez à plusieurs reprises sur la touche **COLOR** (Couleur) (I) pour basculer entre :

Réglage de la couleur	Niveau de brunissement
Clair	
Moyen	
Foncé	

5.6 Sélection de la taille de pain

REMARQUE Les paramètres de taille de pain ne fonctionnent pas avec les programmes **4. Quick** (Rapide), **7. Dough** (Pâte), **9. Cake** (Gâteau), **11. Jam** (Confiture) et **13. Bake** (Faire cuire).

Pour sélectionner la taille de pain, appuyez à plusieurs reprises sur la touche **LOAF** (Pain) (H) pour basculer entre **1,5 LB** (0,7 kg) et **2,0 LB** (0,9 kg).

5.7 Fonction de temporisation

REMARQUE

- ▶ La fonction de temporisation ne fonctionne pas avec les programmes **8. Pétrissage et 12 Yaourt**.
- ▶ Lorsque vous utilisez la fonction de temporisation, n'ajoutez aucun ingrédient périssable tel que des œufs, du lait ou des fruits. Ne pas utiliser la fonction de temporisation à des températures ambiante élevées ou avec des liquides chauds.

Le produit est doté de la fonction de temporisation, qui permet de définir le délai de démarrage du fonctionnement avec le programme sélectionné.

- ▶ Sélectionnez le programme/la couleur/la taille de pain.
- ▶ Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **TIME** (G) pour définir le délai de temporisation (de 10 heure à 13 heures). L'écran indique dans combien d'heures/minutes le programme prend fin.
- ▶ Appuyez sur la touche **START/STOP** (Démarrer/Arrêter) (F). Le voyant commence à clignoter.

5.8 Fonction Maintien au chaud

- ▶ Le produit est doté de la fonction Maintien au chaud, qui permet de garder les aliments au chaud automatiquement pendant 60 minutes après la fin du programme.
- ▶ Pour annuler la fonction Maintien au chaud, appuyez sur la touche **START/STOP** (Démarrer/Arrêter) (F) et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes à la fin du programme.

5.9 Fonction Mémoire

- ▶ Le produit est doté de la fonction Mémoire.
- ▶ En cas de panne de courant, la fonction Mémoire garde en mémoire l'état de programme/fonctionnement pendant 10 minutes. Le fonctionnement reprend automatiquement lorsque l'alimentation est rétablie.

REMARQUE

Si la pause du fonctionnement dure plus de 10 minutes, le programme doit redémarrer. Si l'interruption se produit pendant la phase de malaxage, appuyez sur la touche **START/STOP** (Démarrer/Arrêter) (F) pour recommencer depuis le début.

6. Conseils d'ordre Général

- ▶ En cas de temps humide, retirez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau de la recette.
- ▶ La température idéale de l'eau se situe entre 68 °F (20 °C) et 77 °F (25 °C).
- ▶ La température ambiante idéale se situe entre 55 °F (12.7 °C) et 93 °F (34 °C).
- ▶ Ne pas ouvrir le couvercle (N) lors de la cuisson. Utilisez la fenêtre d'observation (O) pour suivre la progression de la cuisson.

7. Recettes

REMARQUES Utilisez la tasse à mesurer (T) pour mesurer les ingrédients liquides.

- Utilisez la cuillère à mesurer (U) pour mesurer les ingrédients secs. La petite cuillère remplie équivaut à une cuillère à thé, la grande cuillère équivaut à une cuillère à soupe.
- Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué.

1. Pain de base

Ingrédients	Taille de pain de 1,5 lb (0,7 kg)	Taille de pain de 2,0 lb (0,9 kg)
Eau	9,5 onces liquides/280 ml	11,5 onces liquides/340 ml
Huile	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)	3 cuillères à soupe (1,3 on/36 g)
Sel	1 cuillère à thé (0,25 on/7 g)	1,5 cuillères à thé (0,35 on/10 g)
Sucre	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)	3 cuillères à soupe (1,3 on/36 g)
Farine	3 tasses (14,8 on/420 g)	3,5 tasses (17,3 on/490 g)
Levure	1 cuillère à thé (0,15 on/4,25 g)	1 cuillère à thé (0,15 on/4,25 g)

2. Pain français

Ingrédients	Taille de pain de 1,5 lb (0,7 kg)	Taille de pain de 2,0 lb (0,9 kg)
Eau	9,5 onces liquides/280 ml	11,5 onces liquides/340 ml
Huile	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)	3 cuillères à soupe (1,3 on/36 g)
Sel	1,5 cuillères à thé (0,35 on/10 g)	2 cuillères à thé (0,49 on/14 g)
Sucre	1,5 cuillères à soupe (0,63 on/18 g)	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)
Farine	3 tasses (14,8 on/420 g)	3,5 tasses (17,3 on/490 g)
Levure	1 cuillère à thé (0,15 on/4,25 g)	1 cuillère à thé (0,15 on/4,25 g)

3. Pain de blé entier

Ingédients	Taille de pain de 1,5 lb (0,7 kg)	Taille de pain de 2,0 lb (0,9 kg)
Eau	9,2 on/260 ml	12 on/340 ml
Huile	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)	3 cuillères à soupe (1,3 on/36 g)
Sel	4 cuillères à thé (0,25 on/7 g)	1,5 cuillères à thé (0,35 on/10 g)
Blé entier	1 tasse (3,9 on/110 g)	2 tasses (7,8 on/220 g)
Farine	2 tasses (9,9 on/280 g)	2 tasses (9,9 on/280 g)
Sucre brun	2 cuillères à soupe (0,63 on/18 g)	2,5 cuillères à soupe (0,8 on/23 g)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe (0,49 on/14 g)	3 cuillères à soupe (0,74 on/21 g)
Levure	1 cuillère à thé (0,15 on/4,25 g)	1 cuillère à thé (0,15 on/4,25 g)

4. Pain rapide

Ingédients	Taille de pain de 2,0 lb (0,9 kg)
Eau (40 à 50 °C)	11,3 on/320 ml
Huile	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)
Sel	1,5 cuillères à thé (0,35 on/10 g)
Sucre	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)
Farine	3,5 tasses (17,3 on/490 g)
Levure	1,5 cuillère à thé (0,16 on/4,5 g)

5. Pain sucré

Ingédients	Taille de pain de 1,5 lb (0,7 kg)	Taille de pain de 2,0 lb (0,9 kg)
Eau	9,5 onces liquides/280 ml	11,5 onces liquides/340 ml
Huile végétale	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)	3 cuillères à soupe (1,3 on/36 g)
Sel	1,5 cuillères à thé (0,35 on/10 g)	2 cuillères à thé (0,49 on/14 g)
Farine	3 tasses (14,8 on/420 g)	3,5 tasses (17,3 on/490 g)
Sucre	3 cuillères à soupe (1,3 on/36 g)	4 cuillères à soupe (1,7 on/48 g)
Levure	1 cuillère à thé (0,1 on/3 g)	1 cuillère à thé (0,1 on/3 g)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe (0,49 on/14 g)	2 cuillères à soupe (0,49 on/14 g)

6. Pain sans gluten

Ingrédients	Taille de pain de 1,5 lb (0,7 kg)	Taille de pain de 2,0 lb (0,9 kg)
Eau	9,5 onces liquides/280 ml	11,5 onces liquides/340 ml
Huile	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)	3 cuillères à soupe (1,3 on/36 g)
Sel	1 cuillère à thé (0,25 on/7 g)	1,5 cuillères à thé (0,49 on/14 g)
Farine sans gluten	3 tasses (14,8 on/420 g)	4 tasses (19,8 on/560 g)
Sucre	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)
Levure	1,5 cuillères à thé (0,1 on/3 g)	1,5 cuillères à thé (0,1 on/3 g)
Lait en poudre	2 cuillères à soupe (0,1 on/2,8 g)	2 cuillères à soupe (0,1 on/2,8 g)

7. Pâte

Ingrédients	Quantité
Eau	12,2 onces liquides/360 ml
Huile	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)
Sel	1,5 cuillères à thé (0,35 on/10 g)
Farine raffinée	4 tasses (17,8 on/504 g)
Sucre	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)
Levure	0,5 cuillère à thé (0,05 on/1,5 g)

8. Pétrissage

Ingrédients	Quantité
Eau	12,2 onces liquides/360 ml
Huile	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)
Sel	1,5 cuillères à thé (0,35 on/10 g)
Farine raffinée	4 tasses (19,8 on/560 g)
Sucre	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)

9. Gâteau

Ingrédients	Quantité
Huile de gâteau	2 cuillères à soupe (0,85 on/24 g)
Sucre	8 cuillères à soupe (3,4 on/96 g)
Oeuf	6
Farine à levure	8,8 on (250 g)
Arôme alimentaire	1 cuillère à thé (0,07 on/2 g)
Jus de citron	1,3 cuillères à thé (0,35 on/10 g)
Levure	1 cuillères à thé (0,1 on/3 g)

10. Express

Ingrédients	Taille de pain de 1,5 lb (0,7 kg)	Taille de pain de 2,0 lb (0,9 kg)
Eau	7,8 onces liquides/230 ml	11,8 onces liquides/350 ml
Beurre/ margarine	2 cuillères à soupe (0,9 on/ 25 g)	2,5 cuillères à soupe (1,2 on/35 g)
Sel	1,5 cuillères à thé (0,17 on/5 g)	1,5 cuillères à thé (0,17 on/5 g)
Lait en poudre	4 cuillères à soupe (1 on/28 g)	4 cuillères à soupe (1 on/28 g)
Sucre	4 cuillères à soupe (1,6 on/45,3 g)	4 cuillères à soupe (1,6 on/45,3 g)
Farine	3,25 tasses (14 on/397 g)	4,25 tasses (18,3 on/520 g)
Levure	1 cuillère à thé (0,4 on/12 g)	1 cuillère à thé (0,4 on/12 g)

11. Confiture

Ingrédients	Quantité
Fraises/ananas râpés	1,5 tasses
Sucre	6 cuillères à soupe (2,5 on/72 g)
Jus de citron	2 cuillères à soupe
Farine de pudding	0,25 tasse

12. Yaourt

Ingrédients	Quantité
Lait entier	33,8 onces liquides/1 000 ml
Lait acidophile	3,4 onces liquides/100 ml

REMARQUE Avant de préparer du yogourt avec de la poudre de yaourt sèche, lisez les instructions qui figurent sur l'emballage.

8. Nettoyage et Entretien**⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution !**

- ▶ Pour prévenir tous risques d'électrocution, débranchez le produit avant de procéder à son nettoyage.
- ▶ Pendant le nettoyage, ne pas plonger les composants électriques du produit dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Veillez à ne jamais exposer l'appareil à l'eau courante.

⚠ ATTENTION Risques de brûlures !

Le produit devient chaud. Laissez refroidir le produit avant de procéder à son nettoyage et à son entretien.

REMARQUE Nettoyez le produit après chaque utilisation.

8.1 Nettoyage du moule à pain (L)

- ▶ Ouvrez le couvercle (N).
- ▶ Tournez le moule à pain (L) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis sortez-le du compartiment de cuisson (P).
- ▶ La partie intérieure du moule à pain (L) doit être lavée et rincée. Les pièces mécaniques externes situées au fond du moule à pain (L) doivent rester parfaitement sèches.
- ▶ Ne jamais utilisez de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons à récurer abrasifs, d'ustensiles métalliques ou coupants pour nettoyer le moule à pain (L).
- ▶ Séchez le moule à pain (L) après nettoyage.

8.2 Nettoyage des accessoires : crochet (S), tasse à mesurer (T), cuillère à mesurer (U) et palette de malaxage (V)

- ▶ Mettez les accessoires dans l'eau mélangée avec un détergent de nettoyage pendant environ 30 minutes.
- ▶ Rincez les accessoires dans de l'eau. Essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
- ▶ Ne jamais utiliser de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons à récurer abrasifs, d'ustensiles métalliques ou coupants pour nettoyer les accessoires.
- ▶ Séchez les accessoires après nettoyage.

8.3 Nettoyage du corps principal

- ▶ Essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
- ▶ Ne jamais utiliser de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons à récurer abrasifs, d'ustensiles métalliques ou coupants pour nettoyer le corps principal.
- ▶ Séchez la partie interne du corps principal après nettoyage.

8.4 Rangement

Rangez le produit dans son emballage d'origine dans un endroit sec. Maintenez le produit hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

8.5 Entretien

Toute réparation autre que celle mentionnée dans ce manuel doit être effectuée par un représentant de service agréé.

9. Dépannage

9.1 Problèmes liés au produit

Problème	Solution
Impossible de mettre le produit sous tension.	Assurez-vous que la fiche d'alimentation (K) est correctement branchée à la prise de courant. Vérifiez si la prise de courant est sous tension ou pas.
HHH s'affiche sur l'écran, puis le produit émet 5 signaux sonores.	La température à l'intérieur du compartiment de cuisson (P) est trop élevée. Arrêtez l'utilisation, puis ouvrez le couvercle. Laissez refroidir le produit pendant 10 à 20 minutes.

Problème	Solution
LLL s'affiche sur l'écran, puis le produit émet 5 signaux sonores lorsque vous appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter) (F).	La température à l'intérieur du compartiment de cuisson (P) est trop basse. Arrêtez l'utilisation, puis ouvrez le couvercle (N). Laissez refroidir le produit pendant 10 à 20 minutes.
EEO s'affiche sur l'écran lorsque vous appuyez sur la touche START/STOP (Démarrer/Arrêter) (F).	Le capteur de température est débranché. Contactez du personnel qualifié.
De la fumée sort du compartiment de cuisson des orifices d'aération.	Les ingrédients sont restés collés dans le compartiment de cuisson (P) ou à l'extérieur du moule à pain (L). Débranchez et laissez refroidir le produit. Nettoyez le compartiment de cuisson (P) ainsi que le moule à pain (L).
9.2 Problèmes liés au résultat de cuisson	
Problème	Solution
Le pain s'effondre au milieu et est humide au fond.	Le pain est laissé trop longtemps dans le moule à pain (L) après cuisson et chauffage. Sortez le pain aussitôt après cuisson.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas cuit correctement.	Paramètre de programme incorrect. Essayez un autre programme. Le couvercle (N) était ouvert lors de la cuisson. Ne pas ouvrir le couvercle. La palette de malaxage (V) est bloquée. Nettoyez la palette de malaxage (V) ainsi que l'arbre d'entraînement (Q).
La pâte monte trop et déborde dans le compartiment de cuisson (P).	Quantité excessive de lait. Quantité excessive de levure. Quantité excessive de farine. Quantité insuffisante de sel. Quantité insuffisante de levure. La levure est entrée en contact avec le liquide lors de l'insertion des ingrédients.
Le pain ne lève pas correctement.	Mauvais type de farine ou farine rassise utilisé. Mauvaise quantité de liquide. Quantité insuffisante de sucre. Mauvaise quantité de liquide. Humidité excessive.
Le pain n'est pas cuit au centre.	
La farine se dépose sur la croûte du pain.	Les ingrédients n'ont pas été ajoutés dans le bon ordre.

A DANGER Risques d'incendie !

Ne pas ignorer les signaux d'alerte de l'appareil. Dans le cas improbable où l'appareil tomberait en panne, cessez immédiatement de l'utiliser, puis contactez un technicien qualifié.

10. Caractéristiques

Tension nominale :	120 V~, 60 Hz
Consommation électrique :	550 W
Capacité max. du moule à pain (L) :	31,7 on (900 g)

11. Vos avis et aide

Nous serions ravis de connaître votre avis. N'hésitez pas à attribuer une note et à nous faire part de vos commentaires par le biais de vos bons de commande. Si vous avez besoin d'aide concernant un produit, connectez-vous à votre compte et accédez à la page de contact du service client.

Tabla de Contenido

1. Precauciones importantes	31
2. Descripción del producto	32
3. Uso Previsto	33
4. Antes de Usar Por Primera Vez	33
5. Uso	33
5.1 Cómo introducir los ingredientes	33
5.2 Seleccione el programa	34
5.3 Encendido/apagado	35
5.4 Cómo sacar los alimentos horneados	35
5.5 Selección del color	35
5.6 Selección del tamaño de la hogaza	36
5.7 Función desfase	36
5.8 Función mantener caliente	36
5.9 Función memoria	36
6. Consejos generales	36
7. Recetas	37
8. Limpieza y Mantenimiento	40
8.1 Limpie el molde de pan (L)	40
8.2 Limpieza de los accesorios - gancho (S), tazón de medición (T), cuchara de medición (U) y paleta de amasado (V)	40
8.3 Limpieza de la unidad principal	40
8.4 Almacenamiento	40
8.5 Mantenimiento	40
9. Resolución de Problemas	41
9.1 Problemas con el producto	41
9.2 Problemas de horneado	41
10. Especificaciones	42
11. Comentarios y ayuda	42

1. PRECAUCIONES IMPORTANTES



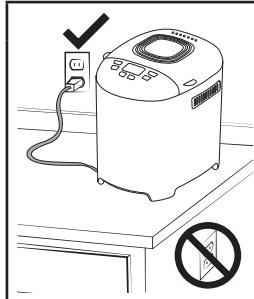
Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para usarlas más adelante.
En caso de entregar este producto a un tercero, también se deben incluir estas instrucciones.

Al usar electrodomésticos, se deben tener precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, incluidas las siguientes:

⚠ ATENCIÓN ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Cocine únicamente en el contenedor extraíble.

- ▶ Lea todas las instrucciones.
- ▶ No toque las superficies calientes. Use las manillas o perillas.
- ▶ Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque cables, clavijas o electrodomésticos en agua u otros líquidos.
- ▶ Se deberá supervisar atentamente cada vez que el electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
- ▶ Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocarle o quitarle piezas, o antes de limpiar el electrodoméstico.
- ▶ Este electrodoméstico posee una clavija polarizada (una punta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este clavija se conecta en una toma de corriente polarizada solo en una posición. Si la clavija no entra completamente en la toma de corriente, invierta su posición. Si aun así no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar la clavija de ninguna forma.
- ▶ No use electrodomésticos que tengan el cable o clavija dañados, ni después de un mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de cualquier forma. Lleve el electrodoméstico a un local de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- ▶ Utilizar un accesorio no evaluado para el uso con este electrodoméstico podría causar lesiones.
- ▶ No usar en exteriores.
- ▶ No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o encimera, ni tampoco donde toque superficies calientes.
- ▶ No dejar sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- ▶ Se debe tener extremo cuidado al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- ▶ Para desconectar, quite la clavija de la toma de pared.
- ▶ No use el electrodoméstico para un uso distinto a aquel para el que fue diseñado.
- ▶ Se debe usar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación extraíble), para evitar el riesgo de tropezarse o quedar enredado en un cable más largo.
- ▶ Existen cables de alimentación extraíbles largos o alargadores disponibles, los cuales pueden usarse sólo si presta especial cuidado.
- ▶ Si se utiliza un cable de alimentación largo extraíble o un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del electrodoméstico;
 - 2) El cable debe dejarse de manera tal que no cuelgue sobre una encimera o mueble, donde un niño pueda alcanzarlo o donde alguien pueda tropezarse de forma accidental.
- ▶ No sumergir en agua.


ADVERTENCIA

Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves.

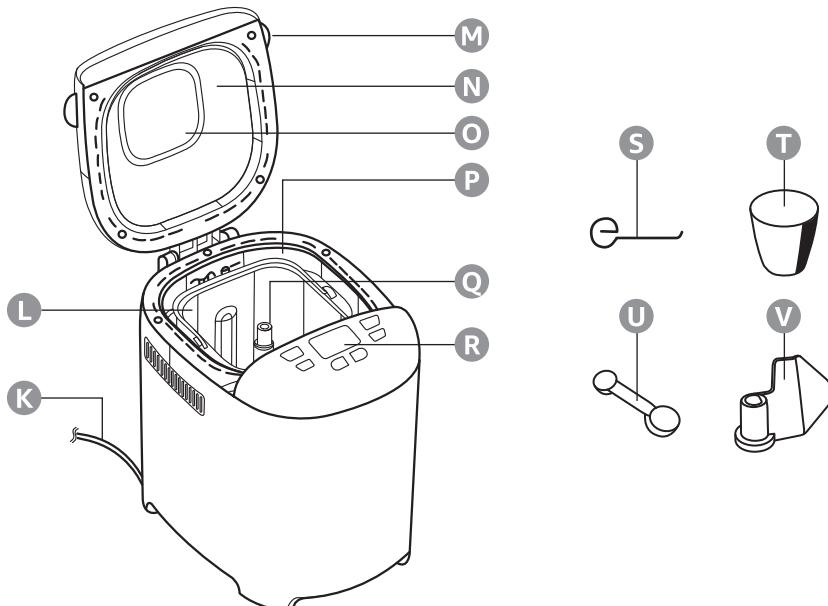
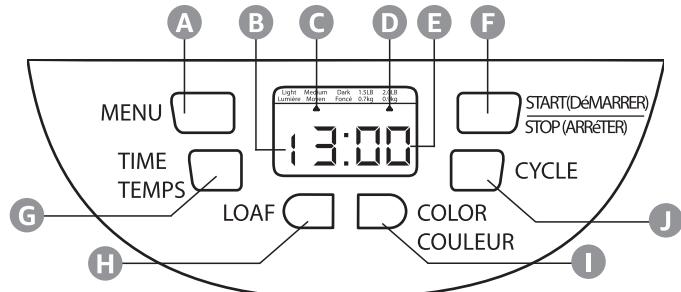
Mantenga el electrodoméstico y el cable lejos de los niños.

NUNCA:

- Deje el cable colgando sobre el borde de una encimera.
- Use tomas de corriente que estén debajo de la encimera.
- Use cables de extensión.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

2. Descripción del producto



A	Botón MENU	L	Molde de pan extraíble
B	Indicador de programa	M	Soporte de la tapa
C	Indicador de ajuste de color	N	Tapa
D	Indicador del tamaño de la hogaza	O	Ventanilla de inspección
E	Indicador de tiempo	P	Compartimiento de horneado
F	Botón START/STOP	Q	Eje del amasador
G	Botón TIME	R	Panel de control
H	Botón LOAF	S	Gancho
I	Botón COLOR	T	Taza medidora
J	Botón CYCLE	U	Cuchara de medición
K	Cable de alimentación con clavija	V	Paleta de amasado

3. Uso Previsto

- ▷ Este producto está hecho para convertir ingredientes crudos en pan o masas horneadas. También está hecho para hornear y preparar yogur.
- ▷ Este producto es apto sólo para uso doméstico. No está hecho para uso comercial.
- ▷ Este producto está hecho para usarse únicamente en áreas interiores secas.
- ▷ No se aceptará responsabilidad alguna por daños provocados por un uso inadecuado o por no cumplir con estas instrucciones.

4. Antes de Usar Por Primera Vez

- ▷ Revise que el producto no haya sufrido daños durante su transporte.
- ▷ Saque todos los materiales del empaque.
- ▷ Antes de conectar el producto al suministro de alimentación, revise que el voltaje y la clasificación de la corriente concuerden con los detalles indicados en la etiqueta de clasificación del producto.
- ▷ Para quemar los residuos de fabricación, encienda el producto y déjelo funcionar en vacío durante 10 minutos. Deje enfriar el producto y vuelva a limpiarlo.
- ▷ Limpie el producto antes de usarlo por primera vez. Déjelo secar.
- ▷ Coloque el producto sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!

Mantenga los materiales de empaque lejos de los niños, ya que estos materiales son una posible fuente de peligro (asfixia).

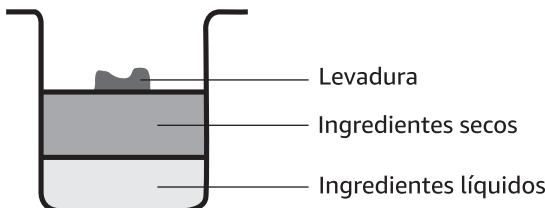
5. Uso

5.1 Cómo introducir los ingredientes

- ▷ Abra la tapa (N).
- ▷ Coloque el molde de pan (L) en el compartimiento de horneado (P) y gírelo hacia la derecha hasta que haga clic y quede fijo.

- Coloque la paleta de amasado (V) en el eje motriz (Q). Alinee la marca de la paleta de amasado con la marca del eje motriz (Q). La base de la paleta de amasado (V) debe reposar sobre el fondo del molde de pan (L).
- Añada primero los ingredientes líquidos.

AVISO La capacidad máxima de harina es 17.3 oz (490 g). La capacidad máxima de levadura es 0.2 oz (6 g). No sobrepase la capacidad máxima ya que, de lo contrario, el producto podría dañarse, o la masa podría subir por sobre la tapa y salir del producto.



- Haga una hueco en la capa de harina y coloque la levadura adentro. Asegúrese de que la levadura no toque los ingredientes líquidos.
- Cierre la tapa (N).

5.2 Seleccione el programa

Para seleccione el programa, presione el botón **MENU** (A) reiteradamente para alternar entre:

Programa	Función
1. Basic (básico)	Para hacer pan corriente.
2. French (francés)	Para hacer pan con corteza más crujiente y textura más ligera.
3. Whole wheat (integral)	Para hacer pan integral.
4. Quick (rápido)	Para un funcionamiento rápido, obteniendo un pan más pequeño y de textura más densa.
5. Sweet (dulce)	Para hacer pan dulce.
6. Gluten free (sin gluten)	Para hacer pan sin gluten.
7. Dough (masa)	Amasar y leudar, sin hornear. Para preparar masas (como pizza, rollos de pan, etc.)
8. Kneading (amasar)	Para amasar harina.
9. Cake (pastel)	Para hacer pasteles.
10. Express (expreso)	Para hacer un pan de textura ligera y una corteza más delgada.
11. Jam (mermelada)	Para hervir mermelada o jaleas.
AVISO Corte los ingredientes antes de usar el producto.	
12. Yogurt (yogur)	Para hacer yogur.
13. Bake (hornear)	Hornear, sin amasar ni leudar.
14. Homemade (casero)	Para un proceso de horneado totalmente ajustable.

5.3 Encendido/apagado

- Conecte la clavija (K) a un suministro de alimentación apto. El producto emite un sonido de bip y el indicador (E) indica 3:00.
- Para comenzar a usar, presione el botón **START/STOP** (F). El producto comienza a funcionar en los ajustes predeterminados: **MEDIUM, 2.0 LB** (0.9 kg).
- Para detener el funcionamiento, mantenga presionado el botón **START/STOP** (F) durante 2 segundos. El producto emite un sonido de bip durante 1 segundo.

AVISO

- Una vez terminado el programa, el producto emite un sonido de bip 10 veces y la pantalla se apaga.
- Para pausar/reiniciar el funcionamiento, presione el botón **START/STOP** (F). Al pausarse, la pantalla parpadea.

5.4 Cómo sacar los alimentos horneados

⚠ ATENCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

El producto y el pan se calientan. No toque el molde de pan (L) o el compartimiento de horneado (P) con las manos desnudas. Use mitones para hornos.

- Una vez terminado el funcionamiento, abra la tapa (N).
- Gire el molde de pan (L) hacia la izquierda. Saque el molde de pan del compartimiento de horneado (P).
- Use una espátula antiadherente (no incluida) para quitar cuidadosamente los alimentos de los costados del molde de pan (L).
- Voltee el molde de pan (L) sobre una superficie limpia y resistente al calor. Agite suavemente hasta que los alimentos caigan.

⚠ ATENCIÓN ¡Riesgo de lesiones!

Use el gancho (S) para sacar la paleta de amasado (V) del fondo, junto con los alimentos/pan horneados.

AVISO Saque el pan del molde de pan (L) inmediatamente después de concluir el horneado. Deje enfriar el pan durante 20 minutos antes de rebanarlo.

5.5 Selección del color

AVISO Los ajustes de color no funcionan en los programas **7. Dough** (masa) y **11. Jam** (mermelada).

Para seleccione el color, presione el botón **COLOR** (I) reiteradamente para alternar entre:

Ajuste de color	Nivel de dorado
Ligero	
Medio	
Intenso	

5.6 Selección del tamaño de la hogaza

- AVISO** Los ajustes de tamaño de la hogaza no funcionan en los programas **4. Quick** (rápido), **7. Dough** (masa), **9. Cake** (pastel), **11. Jam** (mermelada) y **13. Bake** (hornear).

Para elegir el tamaño de la hogaza, presione el botón **LOAF** (H) reiteradamente para alternar entre **1.5 LB** (0.7 kg) y **2.0 LB** (0.9 kg).

5.7 Función desfase

- AVISO**
- ▶ La función de retardo no funciona con los programas **8. Amasar** y **12. Yogur**.
 - ▶ Al usar la función desfase, no añada ingredientes perecibles como huevos, leche o frutas. No use la función desfase bajo temperaturas ambiente elevadas ni con líquidos calientes.

El producto posee una función desfase, la cual permite establecer un desfase temporal antes del inicio del programa seleccionado.

- ▶ Seleccione el programa/color/tamaño de la hogaza.
- ▶ Presione reiteradamente el botón **TIME** (G) para establecer el tiempo de desfase (de 10 minutos a 13 horas). La pantalla indica en cuántas horas/minutos concluirá el programa.
- ▶ Presione el botón **START/STOP** (F). El indicador : comenzará a parpadear.

5.8 Función mantener caliente

- ▶ El producto posee una función para mantener caliente, la cual mantiene los alimentos tibios automáticamente durante hasta 60 minutos después de haber terminado el programa.
- ▶ Para cancelar la función mantener caliente, mantenga presionado el botón **START/STOP** (F) durante 2 segundos después de que el programa haya concluido.

5.9 Función memoria

- ▶ El producto posee una función de memoria.
- ▶ En caso de un corte de energía, la función memoria recuerda el estado de funcionamiento/programa durante 10 minutos. El funcionamiento continúa automáticamente una vez que la energía regresa.

- AVISO** El programa se debe reiniciar si el funcionamiento se pausa durante más de 10 minutos. Si la interrupción ocurre en la fase de amasado, presione el botón **START/STOP** (F) para volver a comenzar desde el principio.

6. Consejos generales

- ▶ En caso de clima húmedo, saque 1-2 cucharadas de agua de la receta.
- ▶ La temperatura ideal del agua está entre 68 °F (20 °C) y 77 °F (25 °C).
- ▶ La temperatura ambiente ideal está entre 55 °F (12.7 °C) y 93 °F (34 °C).
- ▶ No abra la tapa (N) mientras esté horneando. Use la ventanilla de inspección (O) para verificar el proceso de horneado.

7. Recetas

AVISO Use el tazón de medición (T) para medir los ingredientes líquidos.

- Use la cuchara de medición (U) para medir los ingredientes secos. La cuchara pequeña llena es equivalente a una cucharadita, mientras que la cuchara grande es equivalente a una cucharada.
- Añada los ingredientes en el orden presentado.

1. Pan básico

Ingrediente	Hogaza de 1.5 lbs. (0.7 kg)	Hogaza de 2.0 lbs. (0.9 kg)
Agua	9.5 fl oz / 280 ml	11.5 fl oz / 340 ml
Aceite	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)	3 cucharadas (1.3 oz / 36 g)
Sal	1 cucharadita (0.25 oz / 7 g)	1.5 cucharaditas (0.35 oz / 10 g)
Azúcar	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)	3 cucharadas (1.3 oz / 36 g)
Harina	3 tazas (14.8 oz / 420 g)	3.5 tazas (17.3 oz / 490 g)
Levadura	1 cucharadita (0.15 oz / 4.25 g)	1 cucharadita (0.15 oz / 4.25 g)

2. Pan francés

Ingrediente	Hogaza de 1.5 lbs. (0.7 kg)	Hogaza de 2.0 lbs. (0.9 kg)
Agua	9.5 fl oz / 280 ml	11.5 fl oz / 340 ml
Aceite	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)	3 cucharadas (1.3 oz / 36 g)
Sal	1.5 cucharaditas (0.35 oz / 10 g)	2 cucharaditas (0.49 oz / 14 g)
Azúcar	1.5 cucharadas (0.63 oz / 18 g)	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)
Harina	3 tazas (14.8 oz / 420 g)	3.5 tazas (17.3 oz / 490 g)
Levadura	1 cucharadita (0.15 oz / 4.25 g)	1 cucharadita (0.15 oz / 4.25 g)

3. Pan integral

Ingrediente	Hogaza de 1.5 lbs. (0.7 kg)	Hogaza de 2.0 lbs. (0.9 kg)
Agua	9.2 oz/ 260 ml	12 oz/ 340 ml
Aceite	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)	3 cucharadas (1.3 oz / 36 g)
Sal	4 cucharaditas (0.25 oz / 7 g)	1.5 cucharaditas (0.35 oz / 10 g)
Whole wheat (integral)	1 taza (3.9 oz / 110 g)	2 tazas (7.8 oz / 220 g)
Harina	2 tazas (9.9 oz / 280 g)	2 tazas (9.9 oz / 280 g)
Azúcar morena	2 cucharadas (0.63 oz / 18 g)	2.5 cucharadas (0.8 oz / 23 g)
Leche en polvo	2 cucharadas (0.49 oz / 14 g)	3 cucharadas (0.74 oz / 21 g)
Levadura	1 cucharadita (0.15 oz / 4.25 g)	1 cucharadita (0.15 oz / 4.25 g)

4. Pan rápido

Ingrediente	Hogaza de 2.0 lbs. (0.9 kg)
Agua (40 - 50°C)	11.3 fl oz / 320 ml
Aceite	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)
Sal	1.5 cucharaditas (0.35 oz / 10 g)
Azúcar	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)
Harina	3.5 tazas (17.3 oz / 490 g)
Levadura	1.5 cucharadita (0.16 oz / 4.5 g)

5. Pan dulce

Ingrediente	Hogaza de 1.5 lbs. (0.7 kg)	Hogaza de 2.0 lbs. (0.9 kg)
Agua	9.5 fl oz / 280 ml	11.5 fl oz / 340 ml
Aceite vegetal	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)	3 cucharadas (1.3 oz / 36 g)
Sal	1.5 cucharaditas (0.35 oz / 10 g)	2 cucharaditas (0.49 oz / 14 g)
Harina	3 tazas (14.8 oz / 420 g)	3.5 tazas (17.3 oz / 490 g)
Azúcar	3 cucharadas (1.3 oz / 36 g)	4 cucharadas (1.7 oz / 48 g)
Levadura	1 cucharadita (0.1 oz / 3 g)	1 cucharadita (0.1 oz / 3 g)
Leche en polvo	2 cucharadas (0.49 oz / 14 g)	2 cucharadas (0.49 oz / 14 g)

6. Pan sin gluten

Ingrediente	Hogaza de 1.5 lbs. (0.7 kg)	Hogaza de 2.0 lbs. (0.9 kg)
Agua	9.5 fl oz / 280 ml	11.5 fl oz / 340 ml
Aceite	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)	3 cucharadas (1.3 oz / 36 g)
Sal	1 cucharadita (0.25 oz / 7 g)	1.5 cucharaditas (0.49 oz / 14 g)
Harina sin gluten	3 tazas (14.8 oz / 420 g)	4 tazas (19.8 oz / 560 g)
Azúcar	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)
Levadura	1.5 cucharaditas (0.1 oz / 3 g)	1.5 cucharaditas (0.1 oz / 3 g)
Leche en polvo	2 cucharadas (0.1 oz / 2.8 g)	2 cucharadas (0.1 oz / 2.8 g)

7. Dough (masa)

Ingrediente	Cantidad
Agua	12.2 fl oz / 360 ml
Aceite	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)
Sal	1.5 cucharaditas (0.35 oz / 10 g)
Harina refinada	4 tazas (17.8 oz / 504 g)
Azúcar	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)
Levadura	0.5 cucharaditas (0.05 oz / 1.5 g)

8. Amasar

Ingrediente	Cantidad
Agua	12.2 fl oz / 360 ml
Aceite	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)
Sal	1.5 cucharaditas (0.35 oz / 10 g)
Harina refinada	4 tazas (19.8 oz / 560 g)
Azúcar	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)

9. Cake (pastel)

Ingrediente	Cantidad
Aceite para pasteles	2 cucharadas (0.85 oz / 24 g)
Azúcar	8 cucharadas (3.4 oz / 96 g)
Huevo	6
Harina con polvos para hornear	8.8 oz / 250 g
Esencia saborizante	1 cucharadita (0.07 oz / 2 g)
Jugo de limón	1.3 cucharaditas (0.35 oz / 10 g)
Levadura	1 cucharadita (0.1 oz / 3 g)

10. Express (expreso)

Ingrediente	Hogaza de 1.5 lbs. (0.7 kg)	Hogaza de 2.0 lbs. (0.9 kg)
Agua	7.8 fl oz / 230 ml	11.8 fl oz / 350 ml
Mantequilla/ margarina	2 cucharadas (0.9 oz / 25 g)	2.5 cucharadas (1.2 oz / 35 g)
Sal	1.5 cucharaditas (0.17 oz / 5 g)	1.5 cucharaditas (0.17 oz / 5 g)
Leche en polvo	4 cucharadas (1 oz / 28 g)	4 cucharadas (1 oz / 28 g)
Azúcar	4 cucharadas (1.6 oz / 45.3 g)	4 cucharadas (1.6 oz / 45.3 g)
Harina	3.25 tazas (14 oz / 397 g)	4.25 tazas (18.3 oz / 520 g)
Levadura	1 cucharadita (0.4 oz / 12 g)	1 cucharadita (0.4 oz / 12 g)

11. Jam (mermelada)

Ingrediente	Cantidad
Fresa/piña rallada	1.5 tazas
Azúcar	6 cucharadas (2.5 oz / 72 g)
Jugo de limón	2 cucharadas
Harina para pudín	0.25 tazas

12. Yogurt (yogur)

Ingrediente	Cantidad
Leche entera	33.8 fl oz / 1000 ml
Leche acidófila	3.4 fl oz / 100 ml

AVISO Antes de preparar el yogur usando yogur en polvo, lea las instrucciones del empaque.

8. Limpieza y Mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- ▶ Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el equipo antes de limpiarlo.
- ▶ Durante la limpieza, no sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Jamás sostenga el producto bajo un flujo de agua.

⚠ ATENCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!

El producto se calienta. Deje que el equipo se enfrie antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento.

AVISO Limpie el producto después de cada uso.

8.1 Limpie el molde de pan (L)

- ▶ Abra la tapa (N).
- ▶ Gire el molde de pan (L) hacia la izquierda y sáquelo del compartimiento de horneado (P).
- ▶ Lave y enjuague la parte interna del molde de pan (L). Las piezas mecánicas externas del fondo del molde de pan (L) deben quedar completamente secas.
- ▶ Jamás use detergentes corrosivos, cepillos de alambre, escobillas abrasivas, ni utensilios metálicos o afilados para limpiar el molde de pan (L).
- ▶ Seque el molde de pan (L) después de limpiarlo.

8.2 Limpieza de los accesorios - gancho (S), tazón de medición (T), cuchara de medición (U) y paleta de amasado (V)

- ▶ Coloque los accesorios en agua mezclada con un detergente de limpieza durante unos 30 minutos.
- ▶ Enjuague los accesorios en agua. Limpie usando un paño suave y levemente humedecido.
- ▶ Jamás use detergentes corrosivos, cepillos de alambre, escobillas abrasivas, ni utensilios metálicos o afilados para limpiar los accesorios.
- ▶ Seque las accesorios después de limpiarlos.

8.3 Limpieza de la unidad principal

- ▶ Limpie usando un paño suave y levemente humedecido.
- ▶ Jamás use detergentes corrosivos, cepillos de alambre, escobillas abrasivas, ni utensilios metálicos o afilados para limpiar la unidad principal.
- ▶ Seque la parte interior de la unidad principal después de limpiarla.

8.4 Almacenamiento

Almacene el producto en su empaque original en un área seca. Mantenga el producto alejado de niños y mascotas.

8.5 Mantenimiento

Toda reparación diferente a la mencionada en este manual debe realizarla un representante de servicio autorizado.

9. Resolución de Problemas

9.1 Problemas con el producto

Problema	Solución
El producto no enciende.	Revise que la clavija (K) esté conectada a la toma de corriente. Compruebe si la toma de corriente funciona.
El indicador de encendido indica  y el producto emite un sonido de bip 5 veces.	La temperatura dentro del compartimiento de horneado (P) es demasiado alta. Detenga el funcionamiento y abra la tapa. Deje enfriar el producto durante 10-20 minutos.
La pantalla indica  y el producto emite un sonido de bip 5 veces después de presionar el botón START/STOP (F).	La temperatura dentro del compartimiento de horneado (P) es demasiado baja. Detenga el funcionamiento y abra la tapa (N). Deje enfriar el producto durante 10-20 minutos.
La pantalla indica  después de presionar el botón START/STOP (F).	El sensor de temperatura está desconectado. Contacte a personal calificado.
Sale humo de las ventilas del compartimiento de horneado.	Ingredientes atascados en el compartimiento de horneado (P) o en la parte exterior del molde de pan (L). Desconecte el producto y déjelo enfriar. Limpie el compartimiento de horneado (P) y el molde de pan (L).

9.2 Problemas de horneado

Problema	Solución
El pan se colapsa en el centro y está húmedo en la parte inferior.	El pan queda demasiado tiempo en el molde de pan (L) después de hornearse y mantenerse caliente. Saque el pan inmediatamente después de haber concluido el ciclo de horneado.
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente.	Ajuste de programación incorrecto. Pruebe con otro programa.
	La tapa (N) se abrió durante el proceso de horneado. No abra la tapa.
	La paleta de amasado (V) está bloqueado. Limpie la paleta de amasado (V) y el eje motriz (Q).
La masa sube demasiado y se derrama hacia el compartimiento de horneado (P).	Demasiada leche. Demasiada levadura. Demasiada harina. Insuficiente sal.

Problema	Solución
El pan no sube correctamente.	Insuficiente levadura. La levadura entró en contacto con el líquido al introducir los ingredientes.
	Use utilizó el tipo incorrecto de harina o la harina está rancia.
	Cantidad incorrecta de líquido.
	Insuficiente azúcar.
El pan no se hornea al centro.	Cantidad incorrecta de líquido. Demasiada humedad.
Hay depósitos de harina en la corteza del pan.	Los ingredientes no se añadieron en el orden correcto.

⚠ PELIGRO ¡Riesgo de incendio!

No ignore las alertas sonoras del electrodoméstico. En el poco probable evento de que el electrodoméstico presente una falla, deje de usarlo inmediatamente y contacte a una persona técnicamente capacitada.

10. Especificaciones

Voltaje nominal:	120 V~, 60 Hz
Consumo energético:	550 W
Capacidad máxima del molde de pan (L):	31.7 oz (900 g)

11. Comentarios y ayuda

Nos encantaría conocer tu opinión. Anímate a valorar y comentar tus órdenes de compra. Si necesitas ayuda con tu producto, inicia sesión en tu cuenta y ve a la página de "Servicio de atención al cliente" / "Contacto".



amazon.com/pbhelp

MADE IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE
HECHO EN CHINA

V11-01/25