

User Manual

Manual del usuario

AMBIANO®

BREAD MAKER

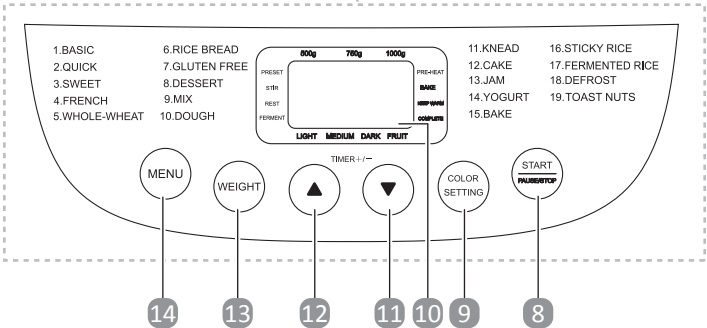
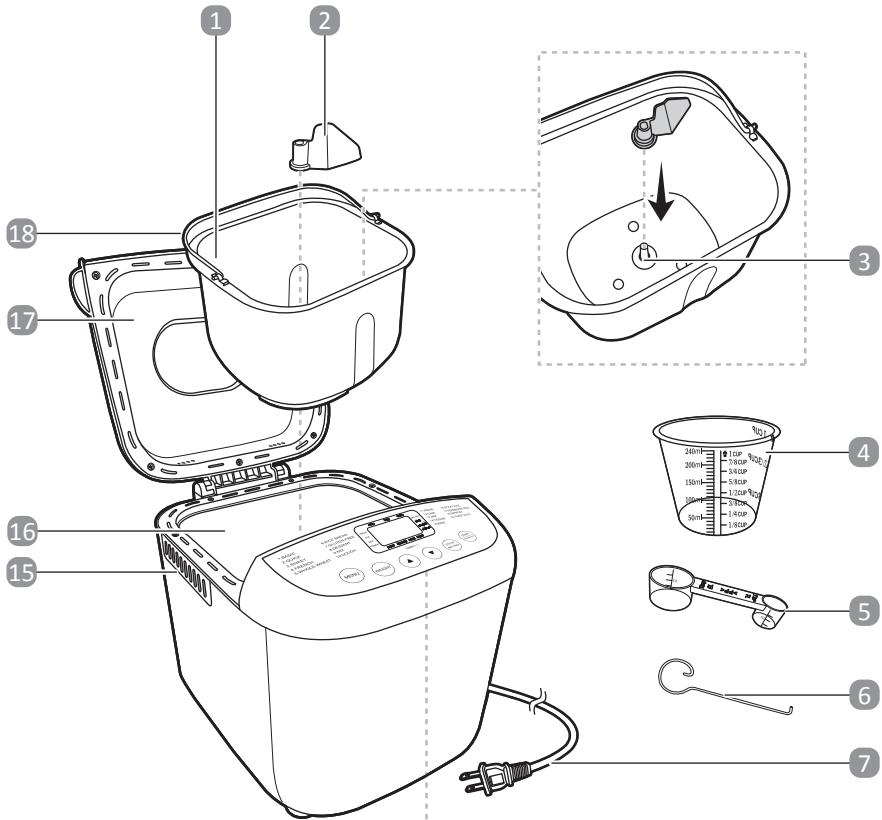
MÁQUINA DE HACER PAN

English	2
Español	36



Contents

A



Contents

- 1 Dough container
- 2 Dough hook
- 3 Drive shaft
- 4 Measuring cup
- 5 Measuring spoon
- 6 Dough hook remover
- 7 Power cord with plug
- 8 **START/PAUSE/STOP** (Button to start, pause, and end a program)
- 9 **COLOR SETTING** (Button to select the crust color setting)
- 10 Display
- 11 ▼ (Button to decrease the timer)
- 12 ▲ (Button to increase the timer)
- 13 **WEIGHT** (Button to select the weight)
- 14 **MENU** (Button to select a program)
- 15 Vents
- 16 Baking chamber with heating element
- 17 Lid with viewing window and grip
- 18 Dough container handle

Table of contents

Contents	2
General	5
Reading and storing the user manual	5
Intended use	5
Explanation of symbols	6
Safety	6
Explanation of instructions	6
Important safeguards	7
Polarized plug	8
Power cord safeguards	8
Before first use	14
Check the appliance and delivery contents	14
Basic cleaning	14
First use.....	14
Preparing to bake	15
Preparing the dough container	15
Preparing the dough	15
Measuring ingredients.....	16
Order of ingredients	16
Operation	17
Overview of buttons	17
Overview of programs	18
Start baking.....	22
Finishing baking	23
After baking	23
Recipes.....	24
Troubleshooting	29
Cleaning	33
Storage	34
Technical data	35
Disposal	35
Disposing of the packaging	35
Disposing of the appliance.....	35

General

Reading and storing the user manual



This user manual corresponds to the bread maker (hereinafter the “appliance”). It contains important information on setting up and using the appliance.

Read the user manual carefully before using the appliance, paying particular attention to the section “Safety”. Failure to follow the user manual can result in serious injury and/or damage to the appliance.

The user manual is based on norms and standards valid in the United States of America. Follow the guidelines and legislation in your country when using the appliance.

Keep the user manual for future use and reference. If you give the appliance to a third party, make sure to include this user manual.

If you need a digital copy of the user manual, contact after sales support.

Intended use

This appliance is designed for domestic bread baking.

The appliance is designed for private use only and is not suitable for commercial use.

Use the appliance only as described in this user manual. Any other type of use is considered unintended and can result in property damage or personal injury. The appliance is not a toy.

The manufacturer accepts no liability for damages due to unintended or improper use.

Explanation of symbols

The following symbols are used in the user manual, on the appliance, or on the packaging.



This symbol gives you useful additional information on assembly or use.



Alternating current (AC)



Risk of burns!

This symbol indicates a hot surface.



The ETL Listed Mark is proof that the appliance has been independently tested and meets the applicable published standard.

Intertek
5001552



Lock dough container



Unlock dough container

Safety

Explanation of instructions

The following symbols and signal words are used in the user manual, on the appliance, and/or on the packaging.



Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



This signal word warns against a possible risk of property damage.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse the appliance, the cord or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts.
6. 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 the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. CAUTION - To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
15. Do not immerse in water.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

Polarized plug

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.

Power cord safeguards

- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long 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.

**WARNING!**

Hazards for children and persons with reduced physical, sensory or mental abilities (for example partially disabled persons, seniors with reduced physical and mental abilities) or a lack of experience and knowledge (for example older children).

- This appliance may be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.
- Children may not play with the appliance.
- User cleaning and maintenance may not be carried out by children unless they are over 8 years old and under supervision.
- Children below the age of 8 must be kept away from the appliance and the power cord.

**WARNING!****Risk of suffocation!**

- Children playing with the packaging may swallow it and choke.
- Never let children play with the packaging.



WARNING!

Risk of electric shock!

Improper electrical wiring or excessive supply voltage can result in electric shock.

- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Before use, make sure that the voltage of the power outlet corresponds to the voltage indicated on the appliance's rating plate.
- Plug in the appliance to an easily accessible power outlet to ensure it may be unplugged quickly in case of an emergency.
- Do not operate the appliance if it is visibly damaged or if the power cord or plug is defective.
- Pull the plug and not the power cord itself to unplug the appliance from the power supply.
- Do not set up the appliance directly beneath a power outlet. Doing so could result in damage to the power outlet.
- Avoid damaging the power cord by jamming, bending, or rubbing it on sharp edges.
- Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the plug with wet hands.
- Do not pull on the power cord to unplug the plug from the power outlet. Instead, pull on the plug itself. Do not wrap the power cord around the appliance.
- Arrange the power cord in such a way that it cannot be pulled or tripped on unintentionally.
- Never retrieve an electrical appliance that has fallen into water. In such cases, immediately unplug the plug from the power outlet.

-
- Never open the appliance housing. Do not insert any objects into the inside of the appliance.
 - Always use the appliance on a flat, stable, clean, and dry surface.
 - Do not use the appliance near water or other liquids.
 - To avoid overloading the circuit when using this appliance, do not operate any other high wattage appliance on the same circuit.
 - Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

**WARNING!****Risk of burns!**

The surfaces of the appliance may become hot during use.

- Touch the appliance by the grip only, and use heat protection (e.g. gloves or oven mitts).
- Do not touch the handle of the dough container while it is hot, or use heat protection (e.g. gloves or oven mitts).
- Avoid moving the appliance while it is hot.
- Take special care when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Hot steam may escape when opening and closing the appliance.
- Allow the appliance to cool to room temperature before cleaning and storage or attaching and detaching parts.
- Set up the appliance in such a way that the heat generated during use can escape well from all sides of the appliance. Do not set up the appliance under a wall cupboard or in a corner.
- Never cover the appliance while it is in use or still hot from use.

- Do not put your hand into the baking chamber after removing the dough container. The heating element is still hot.

⚠ CAUTION! Risk of injury!

Improper use of the appliance may result in injury.

- Do not use accessories that are not recommended by the manufacturer of the appliance.
- Do not put your eyes or face close to the tempered glass viewing window. There is a risk of injury if the safety glass breaks.
- Do not touch any moving or rotating parts of the appliance during baking.

NOTE! Risk of fire!

- Use the appliance in a well-ventilated area. Leave at least 3.94 to 5.91 in (10 to 15 cm) of space on all sides of the appliance to ensure sufficient air circulation.
- Never cover the vents of the appliance.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not place any of the following materials in the appliance: Paper, cardboard, plastic, and the like.

NOTE! Health hazard!

Baking at a high temperature can produce substances that are harmful to health.

- Do not allow the food to become too dark.
- Remove burnt food residues.

NOTE! Risk of damage!

Improper handling poses an increased risk of damage to the appliance or the accessories.

- Do not use more than 17 oz. (500 g) of flour or more than 0.25 oz. (7 g) of raising agent for baking bread.
- Never turn on the appliance until the required ingredients have been properly added to the dough container.
- Never try to remove the bread by hitting the top or rim of the dough container **1**. This may damage the dough container **1**.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
- Clean the baking chamber carefully. The heating element may be scratched or damaged.
- Clean all surfaces that come into contact with food as described in section “Cleaning”.

Before first use

Check the appliance and delivery contents

NOTE!

Risk of damage!

Take care when opening the packaging with a sharp knife or other pointed object, as you may easily damage the appliance. Open the packaging very carefully.

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Remove the packaging materials and all plastic/protective films.
3. Check to make sure that all parts are included (Fig. A).
4. Check whether the appliance or individual parts are damaged. If this is the case, do not use the appliance. Contact the manufacturer at the service address indicated on the warranty card.

Basic cleaning

Before first use, clean all parts of the appliance as described in the section "Cleaning".

First use



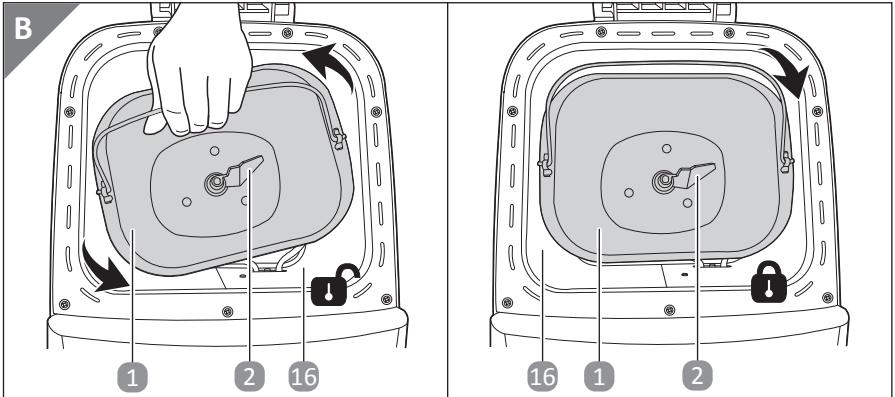
Production residues still be present in the appliance cause an odor the first time the appliance is used. This is normal and does not indicate that the appliance is malfunctioning. Bake for approx. 10 minutes with an empty dough container **1** before baking a first loaf of bread to remove the production residues. Ensure that there is sufficient ventilation.

1. Place the appliance on a smooth, stable surface. Keep a safe distance from walls and cabinets to prevent damage from rising steam.
2. Open the lid **17**.
3. Place the dough hook **2** on the drive shaft **3** in the dough container **1**.
4. Close the lid **17**.
5. Plug in the plug **7** to a suitable power outlet. The appliance emits a beep.
6. Press **MENU** **14** several times to select program **15. BAKE**.
7. Press **▼** **11** several times to set the timer to 10 minutes. The display **10** shows program **15. BAKE** and the timer set to **10:00**.
8. Press **START/PAUSE/STOP** **8** to start the program.
9. When the timer elapses, a beep sounds 10 times. The appliance switches off.
10. Unplug the plug **7** from the power outlet.
11. Let the appliance and the dough container **1** cool down.
12. Clean all parts of the appliance as described in the section "Cleaning".

Preparing to bake

Preparing the dough container

1. Place the appliance on a smooth, stable surface. Keep a safe distance from walls and cabinets to prevent damage from rising steam.



2. Turn the dough container **1** by the handle **18** counterclockwise as far as it will go to detach it from the motor unit (Fig. B).
3. Remove the dough container **1** from the baking chamber **16**.
4. Place the dough hook **2** on the drive shaft **3** in the dough container **1**.

Preparing the dough

- Prepare the dough directly in the dough container **1** while it is outside the appliance.
- If you use other recipes, make sure that they are suitable for bread makers. Do not exceed the maximum quantities of ingredients for this appliance.
- All liquids should be at room temperature. The ideal temperature is between +64.4 °F (+18 °C) and +73.4 °F (+23 °C).
- Only use instant dry yeast. Active dry yeast and fresh yeast are not suitable for use in this appliance.
- Use high-gluten flour.
- If you use rye flour, please note that this kind of flour hardly rises. Therefore, use a flour mix comprising no more than seven parts rye flour and at least three parts wheat flour.

Measuring ingredients



If you do not use a baking mix and mix the dough yourself instead, make sure that the total weight of the ingredients does not exceed 4.2 cups (1000 g).

- Measure the ingredients exactly. If using a recipe, take extra care to use exactly the quantities of ingredients specified.
- Use the supplied measuring cup **4** and measuring spoon **5** to measure the ingredients.
- Do not overfill the measuring cup **4** past level (1 **CUP**) so as not to use more ingredients than specified. The measuring cup **4** also has markings for milliliters to measure liquids.
- Do not overfill the measuring spoon **5** past level (1 **tsp.** or 1 **tbs.**) so as not to use more ingredients than specified. The measuring spoon **5** also has markings for 1/2 teaspoon and 1/2 tablespoon for exact measurements.

Order of ingredients



Measure out all the ingredients before preparing the dough.

Add the dough ingredients to the dough container **1** as follows:

- First add the liquid, then sugar and salt, then the flour. Add the dry yeast last.
- The ingredients must be added in this order so the bread maker can mix them properly.
- The yeast must not come into contact with salt or liquids. Form a small well in the flour and add the dry yeast to it.
- Add all the liquids to the bottom of the dough container **1** first and the dry ingredients on top. When the dough starts to mix, the dry ingredients may build up in the corners of the dough container **1**. You might need to assist the appliance during mixing to prevent lumps of flour from building. Press **START/PAUSE/STOP** **8** to pause the ongoing program. Remove the dough container **1** from the appliance. Use a rubber spatula to remove the dry ingredients that have built up in the corners of the dough container **1**. Combine the dry ingredients with the dough.

Operation

Overview of buttons

No.	Button	Function
8	START/PAUSE/STOP	<p>Button to start, pause, and end a program.</p> <p>Press START/PAUSE/STOP 8 to pause an ongoing program.</p> <p>Press START/PAUSE/STOP 8 to resume the program. The program will resume automatically after 3 minutes.</p> <p>Press START/PAUSE/STOP 8 for 3 seconds to cancel a program. The appliance emits a beep.</p>
9	COLOR SETTING	<p>Button to select the crust color setting.</p> <p>There are three settings available:</p> <ul style="list-style-type: none"> – light crust (LIGHT), – medium crust (MEDIUM), – dark crust (DARK).
12 11	▲ ▼	<p>Button to increase or decrease the timer. Use this button to delay the start of a program or, depending on the program selected, to adjust the duration of the program. This feature allows you to start a program with a delay. This means the program will end at a specific time.</p> <p>Press the button to increase or decrease the timer. The maximum delay timer is 15 hours.</p> <p>The displayed timer includes the program time. Your program is finished after the displayed timer elapses.</p> <p>Do not use the delay timer with recipes containing fresh ingredients such as eggs, fresh milk, cream, or cheese.</p>
13	WEIGHT	<p>Button to select the weight.</p> <p>There are three weight settings available: 17 oz. (500 g), 26 oz. (750 g), 35 oz. (1000 g).</p> <p>You cannot select the weight for programs 8 to 19.</p>
14	MENU	Menu button to select a program

Overview of programs

Program 1: BASIC

- Basic program for normal bread dough.

Program 2: QUICK

- Quick program for bread dough.
- This quick program uses a shorter baking time.
- The bread is slightly more moist. Bread made with the quick program uses baking powder and baking soda, which are activated by moisture and heat.

Program 3: SWEET

- Program for breads with additives such as fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruits, chocolate, or extra sugar.
- A longer fermentation process makes the bread light and airy.

Program 4: FRENCH

- Program for light bread made from fine flour.
- Normally the bread is fluffy with a crispy crust.
- This program is not suitable for recipes that require butter, margarine, or milk.

Program 5: WHOLE-WHEAT

- Program for doughs with a larger proportion of whole wheat, rye, oat flour, or bran.
- This program includes a soaking period during which the coarse ingredients can soften.
- It is not recommended to use the delay function for this program, as doing so may lead to unsatisfactory results.
- Whole-wheat bread usually has a crispy, thick crust.

Program 6: RICE BREAD

- Program for rice bread.
- Add cooked rice and flour at a ratio of 1:1.

Program 7: GLUTEN FREE

- Program for gluten-free bread.
- Use gluten-free flours and baking mixes.
- Gluten-free flours take longer to absorb liquid and ferment differently than gluten flours.

Program 8: DESSERT

- Program for deserts.
- This program is suitable for kneading and baking foods with more fat and protein.

Program 9: MIX

- Program for mixing dough ingredients.

Program 10: DOUGH

- Program for preparing yeast dough, e.g. dough for rolls and pizza.

Program 11: KNEAD

- Program for kneading dough (e.g. pizza dough).

Program 12: CAKE

- Program for cakes with baking soda or baking powder.

Program 13: JAM

- Program for making jam and marmalade from fresh fruit.

Program 14: YOGURT

- Program for making yogurt through fermentation.

Program 15: BAKE

- Program for adding baking time.
- Use this program if your bread is not baked through after baking.
- Temperature settings:
 - **LIGHT:** +320 °F (+160 °C)
 - **MEDIUM:** +356 °F (+180 °C)
 - **DARK:** +392 °F (+200 °C)
- Delay timer: max. 15 h

Program 16: STICKY RICE

- Program for making sticky rice.

Program 17: FERMENTED RICE

- Program for making sweet fermented rice.

Program 18: DEFROST

- Program for defrosting frozen food before baking.

Program 19: TOAST NUTS

- Program for processing (kneading and baking) dried fruit ingredients such as peanuts, soybeans, etc.

- Keep warm: 60 min

Program steps



Display		1. BASIC			2. QUICK			3. SWEET		
Weight		1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz	1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz	1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz
Total duration (in h)		3:05	3:00	2:55	2:05	2:00	1:55	3:50	3:45	3:40
Pre-heat (in min)	PRE-HEAT	–			–			–		
1. Stir (in min)	STIR	10			10			7		
1. Rest (in min)	REST	3			2			8		
2. Stir (in min)	STIR	5			5			10		
2. Rest (in min)	REST	10			3			10		
3. Stir (in min)	STIR	20*			10*			15		
3. Rest (in min)	REST	–			–			15		
4. Stir (in min)	STIR	–			–			15*		
Ferment (in min)	FERMENT	77			45			95		
Bake (in min)	BAKE	60	55	50	50	45	40	55	50	45
Keep warm (in min)	KEEP WARM	60			60			60		
Reminder to add fruit	FRUIT	Yes			Yes			Yes		
Delay timer		max. 15 h			max. 15 h			max. 15 h		

* Reminder to add fruit

Display		4. FRENCH			5. WHOLE-WHEAT			6. RICE BREAD		
Weight		1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz	1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz	1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz
Total duration (in h)		4:05	4:00	3:55	4:05	4:00	3:55	2:50	2:45	2:40
Preheat (in min)	PRE-HEAT	–			5			–		
1. Stir (in min)	STIR	10			7			10		
1. Rest (in min)	REST	10			8			5		
2. Stir (in min)	STIR	5			10			10		
2. Rest (in min)	REST	5			10			5		
3. Stir (in min)	STIR	20			10			10		
3. Rest (in min)	REST	15			10			5		
4. Stir (in min)	STIR	15*			10*			10*		
Rise (in min)	FERMENT	110			120			60		
Bake (in min)	BAKE	55	50	45	55	50	45	55	50	45
Keep warm (in min)	KEEP WARM	60			60			60		
Reminder to add fruit	FRUIT	Yes			Yes			Yes		
Delay timer		max. 15 h			max. 15 h			max. 15 h		

		Display			7. GLUTEN FREE	8. DESSERT	10. DOUGH	12. CAKE
Weight		1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz	–	–	–	
Total duration (in h)		3:05	3:00	2:55	1:40	1:30	2:20	
Pre-heat (in min)	PRE-HEAT	–			–	–	–	
1. Stir (in min)	STIR	10			15	7	15	
1. Rest (in min)	REST	20			–	8	5	
2. Stir (in min)	STIR	5			–	15	–	
2. Rest (in min)	REST	10			–	–	–	
3. Stir (in min)	STIR	5*			–	–	20*	
3. Rest (in min)	REST	–			–	–	40	
4. Stir (in min)	STIR	–			–	–	–	
Rise (in min)	FERMENT	80			25	60	–	
Bake (in min)	BAKE	55	50	45	60	–	60	
Keep warm (in min)	KEEP WARM	60			60	–	60	
Reminder to add fruit	FRUIT	Yes			–	–	Yes	
Delay timer		max. 15 h			max. 15 h	max. 15 h	–	

* Reminder to add fruit

	Preset duration	Setting range	 /  Increase/ Decrease
9. MIX	0:15	–	–
11. KNEAD	0:08	0:08 to 00:45	1 min
13. JAM	1:20	–	–
14. YOGURT	8:00	06:00 to 10:00	30 min
15. BAKE	0:30	00:10 to 01:30	10 min
16. STICKY RICE	1:20	01:20 to 15:00	–
17. FERMENTED RICE	36:00**	24:00 to 48:00	1 h
18. DEFROST	0:30	00:10 to 02:00	10 min
19. TOAST NUTS	0:30	00:01 to 02:00	1 min

** Only shows hours, not minutes.

– Setting cannot be changed.

Start baking



WARNING!

Risk of short circuit and fire!

Improper use of the appliance poses a risk of short circuit and fire.

- Never extinguish dough still smoldering in appliance with water.
- Never cover the vents **15**.
- Smoke may form if dough rises above the edge of the dough container **1** and touches the heating element **16**.
- If smoke escapes from the baking chamber **16** because dough has come into contact with the heating element **16**, keep the lid **17** closed to prevent flames from forming or to smother any flames already present.
 - Unplug the plug **7** from the power outlet.
 - Let the appliance cool down before you clean it.



WARNING!

Risk of burns!

The surfaces of the appliance may become hot during use.

- Touch the appliance by the grip **17** only, and use heat protection (e.g. gloves or oven mitts).
- The dough container **1** and the bread may be very hot after baking.



CAUTION!

Danger from falling objects!

The appliance may wobble and move during kneading. Always place the appliance in the center of the countertop and not at the edge.

Do not use any metal objects in the dough container **1**, as they may damage the non-stick coating.

Make sure that the outside of the dough container **1** is clean before inserting it.

Make sure that the ingredients do not enter the baking chamber **16** and do not touch the heating element **16**.



Always close the lid **17** when using the appliance.

It is normal for the viewing window **17** to fog up when the appliance starts baking. After some time, the condensation will escape through the vents **15**.

The appliance may vibrate noisily during the kneading phases. This is not a sign of a defective appliance.

1. Prepare the dough in the dough container **1** (see section “Preparing to bake”).
2. Insert the dough container **1** with the prepared dough into the baking chamber **16**.
3. Turn the dough container **1** by the handle **18** clockwise as far as it will go to attach it to the motor unit.
4. Close the lid **17**.
5. Plug in the plug **7** to a suitable power outlet.
6. Press **MENU** **14** to select the desired program.
7. Press **WEIGHT** **13** to select the desired weight.
8. Press **COLOR SETTING** **9** to select the desired crust color setting.
9. Press ▼ **11** / ▲ **12** to set the desired time.
10. Press **START/PAUSE/STOP** **8** to start the program.



For programs 1 to 7, a beep sounds 10 times after the flour has finished kneading. The display **10** shows **FRUIT**. If your recipe requires it, add the fruit to the dough. If the fruit is added too early, the longer period of stirring will affect the taste.

Finishing baking

1. When the timer elapses, a beep sounds 10 times. The appliance switches to keep warm operation for 1 hour. After that, the appliance switches off automatically.
2. Press **START/PAUSE/STOP** **8** to end keep warm operation.
3. Unplug the plug **7** from the power outlet.

After baking

Removing the bread from the appliance

1. Open the lid **17**.
2. Let the appliance and the dough container **1** cool down.
3. Turn the dough container **1** counterclockwise as far as it will go to detach it from the motor unit.
4. Remove the dough container **1** from the baking chamber **16**.
5. Use a wooden spatula to carefully loosen the bread from the edge of the dough container **1**.
6. Turn the dough container **1** upside down. Gently tap the underside of the dough container **1** to loosen the bread. Let the bread cool on a rack.

Removing the dough hook


WARNING!
Risk of burns!

The bread is hot. Never remove the dough hook **2** by hand.

If the dough hook **2** is stuck in the bread, wait to remove it until the loaf has cooled down.



Let the bread cool for about 20 minutes before cutting. Cut the bread with an electric slicer or a bread knife. Otherwise, the slices may be uneven.

1. Hold the dough hook remover **6** by the loop. Insert the other end of the dough hook remover **6** into the opening of the dough hook **2**.
2. Use the dough hook remover **6** to carefully pull the dough hook **2** from the bread.

Recipes



Use the program specified for each recipe.

Basic bread recipe (Program: 1. BASIC)

No.	Ingredients	Weight 35 oz (1000 g)	Weight 26 oz (750 g)	Weight 17 oz (500 g)
1	Water	1.35 cups (320 ml)	1.1 cups (260 ml)	0.76 cups (180 ml)
2	Oil	4 tbs.	3 tbs.	2.5 tbs.
3	Salt	2 tsp.	1.5 tsp.	1 tsp.
4	Sugar	3 tbs.	2.5 tbs.	2 tbs.
5	Flour	3.5 cups (500 g)	2.75 cups (400 g)	2.25 cups (300 g)
6	Yeast	1.5 tsp.	1.25 tsp.	1 tsp.

Quick bread (Program: 2. QUICK)

No.	Ingredients	Weight 35 oz (1000 g)	Weight 26 oz (750 g)	Weight 17 oz (500 g)
1	Water	1.35 cups (320 ml)	1.1 cups (260 ml)	0.76 cups (180 ml)
2	Oil	4 tbs.	3 tbs.	2.5 tbs.
3	Salt	2 tsp.	1.5 tsp.	1 tsp.
4	Sugar	3 tbs.	2.5 tbs.	2 tbs.
5	Flour	3.5 cups (500 g)	2.75 cups (400 g)	2.25 cups (300 g)
6	Yeast	3.5 tsp.	3 tsp.	2.5 tsp.

Sweet bread (Program: 3. SWEET)

No.	Ingredients	Weight 35 oz (1000 g)	Weight 26 oz (750 g)	Weight 17 oz (500 g)
1	Water	1.26 cups (300 ml)	1 cup (240 ml)	0.67 cups (160 ml)
2	Oil	4 tbs.	3 tbs.	2.5 tbs.
3	Salt	1 tsp.	0.5 tsp.	0.5 tsp.
4	Sugar	6.4 tbs.	5 tbs.	3.2 tbs.
5	Flour	3.5 cups (500 g)	2.75 cups (400 g)	2.25 cups (300 g)
6	Yeast	1.5 tsp.	1.25 tsp.	1 tsp.

French bread (Program: 4. FRENCH)

No.	Ingredients	Weight 35 oz (1000 g)	Weight 26 oz (750 g)	Weight 17 oz (500 g)
1	Water	1.35 cups (320 ml)	1.1 cups (260 ml)	0.76 cups (180 ml)
2	Oil	2 tbs.	1.5 tbs.	1.25 tbs.
3	Salt	3 tsp.	2.5 tsp.	2 tsp.
4	Sugar	2 tbs.	1.5 tbs.	1.25 tbs.
5	Flour	3.5 cups (500 g)	2.75 cups (400 g)	2.25 cups (300 g)
6	Yeast	1.5 tsp.	1.25 tsp.	1 tsp.

Whole-wheat bread (Program: 5. WHOLE-WHEAT)

No.	Ingredients	Weight 35 oz (1000 g)	Weight 26 oz (750 g)	Weight 17 oz (500 g)
1	Water	1.35 cups (320 ml)	1.1 cups (260 ml)	0.76 cups (180 ml)
2	Oil	3 tbs.	2.5 tbs.	2 tbs.
3	Salt	1.5 tsp.	1 tsp.	0.5 tsp.
4	Sugar	3.5 tbs.	3 tbs.	2.5 tbs.
5	Flour	1.75 cups (250 g)	1.67 cups (210 g)	1.25 cups (160 g)
6	Whole-grain flour	1.75 cups (250 g)	1.5 cups (210 g)	1 cup (140 g)
7	Yeast	2 tsp.	1.5 tsp.	1.25 tsp.

Rice bread (Program: 6. RICE BREAD)

No.	Ingredients	Weight 35 oz (1000 g)	Weight 26 oz (750 g)	Weight 17 oz (500 g)
1	Water	0.84 cup (200 ml)	0.67 cups (160 ml)	0.42 cups (100 ml)
2	Oil	4 tbs.	3 tbs.	2.5 tbs.
3	Salt	2 tsp.	1.5 tsp.	1 tsp.
4	Sugar	3 tbs.	2.5 tbs.	2 tbs.
5	Cooked rice	2 cups (220 g)	1.5 cups (165 g)	1 cup (110 g)
6	Flour	2 cups (280 g)	1.5 cups (210 g)	1 cup (140 g)
7	Yeast	2 tsp.	1.5 tsp.	1.25 tsp.

Gluten-free bread (Program: 7. GLUTEN FREE)

No.	Ingredients	Weight 35 oz (1000 g)	Weight 26 oz (750 g)	Weight 17 oz (500 g)
1	Water	1.35 cups (320 ml)	1.1 cups (260 ml)	0.84 cups (200 ml)
2	Oil	3 tbs.	2.5 tbs.	2 tbs.
3	Salt	1.5 tsp.	1 tsp.	0.5 tsp.
4	Sugar	3.5 tbs.	3 tbs.	2.5 tbs.
5	Gluten-free flour	2.6 cups (370 g)	2 cups (280 g)	1.3 cups (185 g)
6	Corn flour / Oat flour	1.4 cups (190 g)	1 cup (140 g)	0.7 cups (100 g)
7	Yeast	2 tsp.	1.5 tsp.	1.25 tsp.

Dessert (Program: 8. DESSERT)

No.	Ingredients	Amount
1	Eggs	2
2	Milk	1 cup (250 g)
3	Cooked rice	1.5 cups (165 g)
4	Sugar	0.5 cups (120 g)
5	Raisins	0.5 cups (100 g)

Mix (Program: 9. MIX)

No.	Ingredients	Amount
1	Water	1.4 cups (330 ml)
2	Oil	3 tbs.
3	Salt	1 tsp.
4	Flour	4 cups (560 g)

Dough (Program: 10. DOUGH)

No.	Ingredients	Weight 35 oz (1000 g)	Weight 26 oz (750 g)
1	Water	1.4 cups (330 ml)	1.1 cups (260 ml)
2	Oil	3 tbs.	2.5 tbs.
3	Salt	1 tsp.	1 tsp.
4	Flour	4 cups (560 g)	2.75 cups (400 g)
5	Yeast	1.5 tsp.	1.5 tsp.

Cake (Program: 12. CAKE)

No.	Ingredients	Amount
1	Water	1/8 cup (30 ml)
2	Eggs	3
3	Sugar	0.5 cups (120 g)
4	Oil	2 tbs.
5	Gluten-free flour	2 cups (280 g)
6	Yeast	1 tsp.

1. Whisk water, eggs, and sugar with an electric whisk until frothy.
2. Add this mixture to the dough container **1** with the other ingredients.
3. Start program **12. CAKE**.

Jam (Program: 13. JAM)

No.	Ingredients	Amount
1	Fruit pulp	3 cups (600 g)
2	Starch	0.5 cups (85 g)
3	Sugar	1 cup (240 g)

- Add a little water as needed.
- The amount of sugar can be reduced as desired.

Yogurt (Program: 14. YOGURT)

No.	Ingredients	Amount
1	Milk	4.2 cups (1000 ml)
2	Yogurt culture	0.42 cups (100 ml)

Sticky rice (Program: 16. STICKY RICE)

No.	Ingredients	Amount
1	Water	1.16 cup (275 ml)
2	Sticky rice	1.3 cups (250 g)

1. Soak the sticky rice in water for approx. 30 minutes.
2. Add the rice with the water to the dough container **1**.
3. You can add sugar, nuts, and sesame seeds to the rice as desired.

Sweet fermented rice (Program: 17. FERMENTED RICE)

No.	Ingredients	Amount
1	Water	6.3 cups (1500 ml)
2	Sticky rice	2.6 cups (500 g)
3	Distiller's yeast	0.64 tsp. (3 g)

1. Wash the sticky rice. Soak the rice in a bowl of 5.5 cups (1300 ml) of water for 16 hours until the rice crumbles easily between your fingers.
2. Pour off the water.
3. Add the soaked sticky rice to the appliance. Steam the sticky rice for approx. 15 minutes on high heat.
4. Let the mixture cool to about +95 °F (+35 °C) so that the rice does not stick together.
5. Add 1 tsp. (5 g) distiller's yeast and 0.83 cups (200 ml) cold water. Stir evenly. Start program **17. FERMENTED RICE**.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The appliance does not start.	The plug 7 is not plugged in to the power outlet correctly.	Plug in the plug 7 correctly to a suitable power outlet.
The appliance is giving off a strong burning smell.	Flour or other ingredients have run into the baking chamber 16 .	Unplug the plug 7 from the power outlet. Clean the dough container 1 and the baking chamber 16 .
The dough hook 2 does not rotate. The appliance is giving off a strong burning smell.	The dough container 1 or the dough hook 2 is not inserted correctly.	Remove the ingredients and clean the dough container 1 . Insert the dough container 1 or the dough hook 2 correctly.
	There are too many ingredients in the dough container 1 .	Measure the ingredients exactly.
After pressing START/PAUSE/STOP 8 , the display 10 shows H:HH .	The appliance is too hot.	Let the appliance cool down between programs. Unplug the plug 7 from the power outlet. Open the lid 17 and remove the dough container 1 . Let the appliance cool down for 15 to 30 minutes before starting a new program.
The display 10 shows E:EO .	The temperature sensor is not connected.	Press START/PAUSE/STOP 8 to stop the program. Unplug the plug 7 from the power outlet. Have the sensor checked, repaired or its mechanics/electrics adjusted by the nearest authorized after sales support center.
The lid 17 is fogged up.	It is normal for the viewing window 17 to fog up when the appliance starts baking.	After some time, the condensation will escape through the vents 15 . Clean the viewing window 17 before the next program step.

Problem	Cause	Solution
The dough hook 2 is stuck in the bread.	It is normal for the dough hook 2 to get stuck in the bread.	Remove the dough hook 2 (see “Removing the dough hook”).
The dough hook 2 is stuck on the drive shaft 3 in the dough container 1 and does not loosen easily.	The drive shaft 3 is encrusted with dough.	Fill warm water into the dough container 1 and allow the dough hook 2 to soak for approx. 1 hour. Remove the dough hook 2 from the drive shaft 3 in the dough container 1 .
The dough is not thoroughly mixed. Flour and other ingredients have built up on the sides of the dough container 1 . The bread is covered with flour.	The dough container 1 or the dough hook 2 is not inserted correctly.	Insert the dough container 1 or the dough hook 2 correctly.
	There are too many ingredients in the dough container 1 .	Make sure to measure out the ingredients exactly and to add them in the correct order.
	Gluten-free dough is very moist. You may need to use a rubber spatula to scrape it off the sides of the dough container 1 .	Excess flour can be removed from the bread after baking and cooling. Add several tablespoons of water until the dough forms a ball.
The bread rises too high or pushes up the lid 17 .	The ingredients were not measured out correctly.	Measure out the ingredients exactly, and make sure to add sugar and salt.
	The dough hook 2 is not inserted in the dough container 1 .	Remove the ingredients and clean the dough container 1 . Attach the dough hook 2 to the drive shaft 3 in the dough container 1 .
	No salt was added.	Add salt.

Problem	Cause	Solution
The bread does not rise.	The ingredients were not measured out. The yeast is inactive.	Measure out all ingredients exactly. Check the expiration date of the yeast and flour. The liquids used should be at room temperature.
	The lid 17 was lifted during the program.	Keep the lid 17 closed during baking.
The top of the loaf is caved in after baking.	The dough rose too quickly. Too much yeast or water was added.	Reduce the amount of yeast or water.
	The wrong program was selected for the recipe.	Select the setting for a dark crust color.
The bread is too light.	The lid 17 was lifted during the program.	Keep the lid 17 closed during baking. Select the setting for a dark crust color.
The bread is too dark.	Too much sugar was used.	Select the setting for a lighter crust color.
The bread is not symmetrical.	Too much yeast or water was added.	The dough hook 2 pushed the dough to the side before rising and baking.
Loaves of bread come in different shapes.	The shape varies depending on the type of bread.	Whole-wheat or multi-grain bread is denser and may have a different shape than plain French bread.
The bottom of the loaf has holes or is hollow.	The dough was too moist, too much yeast was used, or no salt was added.	Measure out all ingredients exactly. Reduce the amount of yeast or water. Use the right amount of salt.
	The water used was too hot.	Use water at room temperature.

Problem	Cause	Solution
The bread is doughy or sticky inside.	Too much liquid was used.	Measure out all ingredients exactly. Use less water.
	The wrong program was selected.	Select the right program for the recipe.
The bread is crushed when sliced.	The bread is too hot.	Let the bread cool on a wire rack for 15 to 30 minutes before slicing.
The bread has a heavy, thick consistency.	Too much or expired flour was used. Too little water was used.	Use more water or less flour. Whole-wheat bread has a denser texture.
The bottom of the dough container 1 is dark or stained.	The outside and the bottom of the dough container 1 may become discolored due to cleaning.	This is normal and does not affect the functionality of the dough container 1 .
The power supply cuts out during baking.		The appliance will automatically resume baking if the power is restored within 10 minutes. If the power stays out for longer than 15 minutes, the appliance does not resume automatically. The display 10 shows the default setting. If the dough has begun fermenting, remove the ingredients from the dough container 1 and start over. If the dough has not yet risen, restart the previously used program.

Cleaning

**WARNING!****Risk of electric shock!**

There is an increased risk of electric shock when cleaning the outer surfaces of the switched-on appliance.

- Always switch off the appliance before cleaning and unplug the plug **7** from the power supply.

NOTE!**Risk of short-circuit!**

Water or other liquids entering the housing can short-circuit the appliance.

- Never submerge the appliance in water or other liquids.
- Make sure that no water or other liquid can get into the housing.

NOTE!**Risk of damage!**

Improper use of the appliance may damage it.

- Do not use any aggressive cleaners, brushes with metal or nylon bristles, or sharp, metallic cleaning items such as knives, hard scrapers, etc. They may damage the appliance's surfaces.
- Never put the appliance in the dishwasher. Doing so would destroy its parts.

Cleaning the lid, housing, and baking chamber

1. Unplug the plug **7** from the power outlet before cleaning.
2. Let the appliance cool down completely.
3. Wipe the housing, the lid **17**, and the baking chamber **16** with a slightly damp cloth.
4. Let all parts dry completely.

Cleaning the dough hook

1. If it is difficult to remove the dough hook (2) from the drive shaft (3), fill water into the dough container (1). Let the dough hook (2) soak for up to 1 hour.
2. Carefully wipe the dough hook (2) clean with a damp cloth. Be sure to clean the inner part of the dough hook (2).
3. Let the dough hook (2) dry completely.

Cleaning the dough container



The outside and the bottom of the dough container (1) may become discolored due to cleaning. This is normal and does not affect the functionality of the dough container (1).

1. Turn the dough container (1) counterclockwise as far as it will go to detach it from the motor unit.
2. Remove the dough container (1) from the baking chamber (16).
3. Wipe the inside and outside of the dough container (1) clean with a damp cloth.
4. Let the dough container (1) dry completely.

Cleaning the measuring cup, measuring spoon, and dough hook remover

1. Clean the measuring cup (4), measuring spoon (5), and dough hook remover (6) with warm water and a little mild soap.
2. Let the measuring cup (4), measuring spoon (5) and dough hook remover (6) dry completely.

Storage

Before storing, make sure all parts are completely dry.

- Clean the appliance before storing it (see section “Cleaning”).
- Always store the appliance in a dry and clean place.
- Keep the appliance out of the reach of children.

Technical data

Model:	BM21_08631-US
Nominal voltage:	120 V AC, 60 Hz
Power:	600 W
Product code:	709814

Disposal

Disposing of the packaging



Sort the packaging before you dispose of it. Dispose of paperboard and cardboard with the recycled paper service and wrappings with the appropriate collection service.

Disposing of the appliance

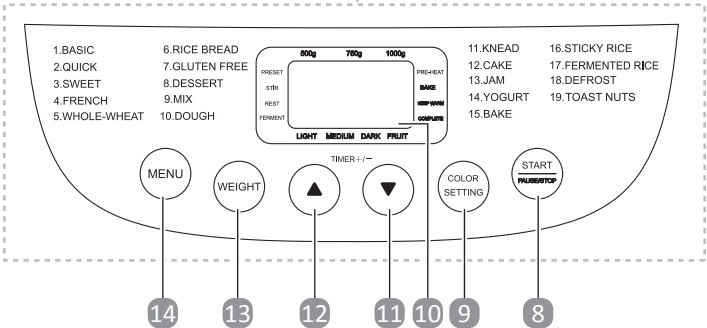
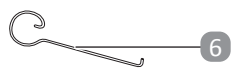
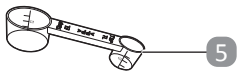
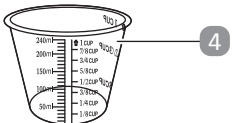
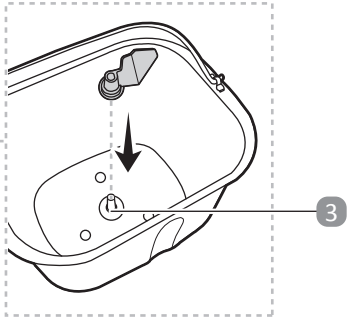
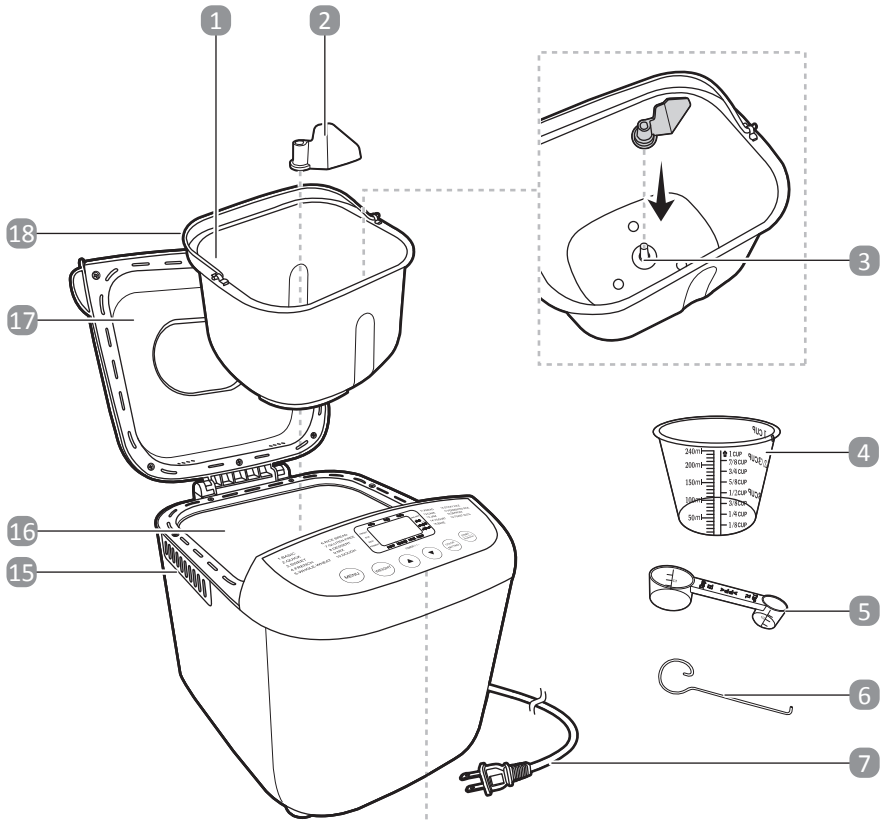


Dispose of the appliance in accordance with the applicable laws and regulations for your country.

Ensure your recycling information applies to local regulations and the EPA recommendations (www.epa.gov).

Contenido

A



Contenido

- 1 Depósito para masa
- 2 Gancho de amasar
- 3 Eje motor
- 4 Taza medidora
- 5 Cuchara medidora
- 6 Herramienta para extraer el gancho de amasar
- 7 Cable de alimentación con enchufe
- 8 **INICIO/PAUSA/PARADA** (Botón para iniciar, pausar y detener un programa)
- 9 **AJUSTE DE COLOR** (Botón para elegir un ajuste de color de corteza)
- 10 Pantalla
- 11 ▼ (Botón para reducir el temporizador)
- 12 ▲ (Botón para aumentar el temporizador)
- 13 **PESO** (Botón para elegir el peso)
- 14 **MENÚ** (Botón para elegir un programa)
- 15 Rejillas de ventilación
- 16 Cámara de horneado con elemento calefactor
- 17 Tapa con ventana de inspección y empuñadura
- 18 Mango del depósito para masa

Índice

Contenido	36
Información general	39
Lea y conserve el manual del usuario	39
Uso previsto	39
Explicación de los símbolos	40
Seguridad	40
Explicación de las instrucciones	40
Precauciones importantes	41
Enchufe polarizado	42
Protecciones del cable de alimentación	42
Antes de la primera puesta en funcionamiento.....	47
Verifique el electrodoméstico y los contenidos del paquete	47
Limpieza básica	48
Primera puesta en funcionamiento	48
Preparación para el horneado	49
Preparación del depósito para masa	49
Preparación de la masa.....	49
Medición de los ingredientes.....	50
Orden de los ingredientes.....	50
Funcionamiento	51
Resumen de los botones.....	51
Resumen de los programas.....	52
Comenzar horneado	56
Finalización del horneado.....	57
Después de hornear.....	57
Recetas.....	58
Averías y solución de fallos.....	64
Limpieza	68
Almacenamiento	69
Datos técnicos	70
Eliminación.....	70
Eliminación del embalaje.....	70
Eliminación del electrodoméstico.....	70

Información general

Lea y conserve el manual del usuario



Este manual del usuario corresponde a la máquina de hacer pan (de aquí en adelante, el “electrodoméstico”). El mismo contiene información importante sobre la instalación y uso del electrodoméstico.

Lea el manual del usuario detenidamente antes de usar el electrodoméstico, prestando especial atención a la sección “Seguridad”. No seguir las instrucciones del manual del usuario podría resultar en lesiones graves y/o daños al electrodoméstico.

El manual del usuario está basado en las normas y estándares vigentes en los Estados Unidos. Al usar el electrodoméstico, respete las normas y la legislación de su país.

Mantenga el manual del usuario para su uso y referencia futura. Si entrega el electrodoméstico a un tercero, asegúrese de incluir este manual del usuario.

Si necesita una copia digital del manual del usuario, contacte al servicio posventa.

Uso previsto

Este electrodoméstico está diseñado para el horneado doméstico de pan.

El electrodoméstico está diseñado únicamente para uso privado y no es adecuado para uso comercial.

Utilice el electrodoméstico únicamente como se describe en este manual del usuario. Cualquier otro tipo de uso se considerará no previsto y podría resultar en lesiones personales o daños materiales. Este electrodoméstico no es un juguete.

El fabricante no acepta responsabilidad alguna por daños causados por un uso no previsto o inadecuado.

Explicación de los símbolos

Los siguientes símbolos se utilizan en el manual del usuario, en el electrodoméstico o en el embalaje.



Este símbolo le proporciona información adicional útil sobre el montaje o uso.



Corriente alterna (AC)



¡Riesgo de quemaduras!

Este símbolo indica una superficie caliente.



Intertek
5001552

La marca ETL Listed indica que el electrodoméstico ha sido probado por un organismo independiente y que cumple la normativa publicada aplicable.



Bloquear el depósito para masa



Desbloquear el depósito para masa

Seguridad

Explicación de las instrucciones

Los siguientes símbolos y términos de señalización se utilizan en el manual del usuario, en el electrodoméstico o en el embalaje.



¡ADVERTENCIA!

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.



¡PRECAUCIÓN!

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones menores o moderadas.

¡AVISO!

Este término de señalización advierte contra un posible riesgo de daños a la propiedad.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, siempre se deben respetar las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el electrodoméstico, cable de alimentación o el enchufe en agua o en otro líquido.
4. Se debe supervisar atentamente cuando el electrodoméstico sea usado por niños o haya niños cerca del mismo.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de colocarle o quitarle partes.
6. Jamás utilice un electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañados, o después de que el mismo presente un mal funcionamiento o sufra cualquier tipo de daño. Lleve el electrodoméstico al centro de servicio al cliente autorizado más cercano para que los revisen, lo reparen o lo ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico podría causar lesiones.
8. No usar en exteriores.
9. No permita que el cable quede colgando del borde de una encimera, ni que toque superficies calientes.
10. No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos, ni dentro de un horno caliente.
11. Tenga especial cuidado al mover el electrodoméstico si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, ponga todos los controles en la posición de apagado ("off") y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. Utilice el electrodoméstico solo para su uso previsto.

14. PRECAUCIÓN - para reducir el riesgo de descargas eléctricas, solo cocine en un contenedor desmontable.
15. No sumergir en agua.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Enchufe polarizado

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esté clavija está diseñada para conectarse a un tomacorriente con una única orientación. Si la clavija no entra totalmente en la toma de corriente, de vuelta la clavija. Si sigue sin entrar, contacte a un electricista calificado. No intente modificar la clavija de forma alguna.

Protecciones del cable de alimentación

- Se incluye un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- Existen disponibles cables de alimentación desmontables más largos o alargadores que pueden usarse teniendo cuidado al usarlos.
- Si se usa un cable de alimentación desmontable más largo o un alargador:
 1. La clasificación eléctrica en el cable de alimentación o alargador debe ser igual o superior a la clasificación eléctrica del electrodoméstico;
 2. El cable debe colocarse de forma de que no quede colgando del borde de una encimera o mesa donde los niños puedan tirar de él o donde pueda hacer tropezar a alguien.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro para niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas (p. ej. personas con discapacidad parcial, personas mayores con capacidades físicas y mentales reducidas), o carentes de experiencia y conocimiento (p. ej. niños mayores).

- Este electrodoméstico puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia y conocimiento si son supervisadas o han recibido instrucción sobre cómo usar el electrodoméstico de forma segura y han entendido los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Los niños no pueden realizar la limpieza y el mantenimiento del electrodoméstico a no ser que tengan más de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse apartados del electrodoméstico y de su cable de alimentación.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de asfixia!

- Si un niño juega con el embalaje, podría tragarlo y asfixiarse.
- Nunca permita a los niños jugar con el embalaje.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Un cableado eléctrico inadecuado o un voltaje de alimentación excesivo podrían causar una descarga eléctrica.

- No introduzca en el electrodoméstico alimentos de gran tamaño o utensilios metálicos, ya que podrían generar fuego o riesgo de descarga eléctrica.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Antes de usarlo, asegúrese de que el voltaje del tomacorriente se corresponda con el voltaje indicado en la placa de información del electrodoméstico.
- Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente al que sea fácil de acceder, para asegurarse de poder desenchufarlo rápidamente en caso de emergencia.
- No opere el electrodoméstico si está visiblemente dañado o si el cable de alimentación o su enchufe están defectuosos.
- Para desenchufar el electrodoméstico del tomacorriente, tire del enchufe y no del propio cable de alimentación.
- No coloque el electrodoméstico directamente debajo de un tomacorriente. Hacerlo podría causar daños al tomacorriente.
- Evite dañar el cable de alimentación forzándolo, doblándolo o frotándolo contra bordes filosos.
- No utilice el electrodoméstico con sus manos mojadas o mientras esté parado sobre un suelo mojado. No toque el enchufe con sus manos mojadas.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el enchufe del tomacorriente. En vez, tire del propio enchufe. No enrosque el cable de alimentación con enchufe alrededor del electrodoméstico.
- Coloque el cable de alimentación de forma tal que nadie pueda tirar de él ni tropezarse con él accidentalmente.
- Nunca intente tomar un electrodoméstico que haya caído al agua. En estos casos, desconecte inmediatamente el enchufe del tomacorriente.
- Nunca abra la carcasa del electrodoméstico. No introduzca objetos en el interior del electrodoméstico.
- Siempre use el electrodoméstico sobre una superficie plana, estable, limpia y seca.
- Nunca use el electrodoméstico cerca de agua u otros líquidos.

- Para evitar sobrecargar el circuito al usar este electrodoméstico, no opere ningún otro electrodoméstico de alta potencia en el mismo circuito.
- No limpiar con estropajos de metal. Algún trozo del estropajo podría romperse y caer sobre las partes eléctricas, lo que crearía un riesgo de descarga eléctrica.

**¡ADVERTENCIA!****¡Riesgo de quemaduras!**

Las superficies del electrodoméstico podrían calentarse durante su uso.

- Solo toque el electrodoméstico por su empuñadura y use protección térmica (p. ej. guantes o manoplas térmicas).
- No toque el mango del depósito para masa mientras está caliente, o use una protección térmica (p. ej. guantes o manoplas térmicas).
- Evite mover el electrodoméstico mientras está caliente.
- Tenga especial cuidado al mover el electrodoméstico si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Al abrir y cerrar el electrodoméstico podría salir vapor caliente.
- Espere a que el electrodoméstico se enfríe hasta llegar a temperatura ambiente antes de limpiarlo y guardarlo o colocarlo o quitarle partes.
- Coloque el electrodoméstico de forma tal que el calor que genera su uso pueda escapar bien por todos los costados del mismo. No coloque el electrodoméstico bajo una repisa o en una esquina.
- Nunca cubra el electrodoméstico mientras esté en uso o siga caliente luego de su uso.
- No coloque su mano dentro de la cámara de horneado después de extraer el depósito para masa. El elemento calefactor seguirá caliente.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de lesiones!

El manejo inadecuado del electrodoméstico puede provocar lesiones.

- No use accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico.
- No ponga sus ojos o su cara cerca de la ventana de inspección de vidrio templado. Si el vidrio de seguridad se rompe, existirá un riesgo de lesión.
- Durante el horneado, no toque ninguna parte del electrodoméstico que se mueva o gire.

¡AVISO!

¡Riesgo de incendio!

- Use el electrodoméstico en un área bien ventilada. Deje un espacio de al menos 3.94 a 5.91 pulgadas (10 a 15 cm) en todos los costados del electrodoméstico para garantizar una circulación de aire suficiente.
- Nunca cubra las rejillas de ventilación del electrodoméstico.
- Si el electrodoméstico se cubre o se deja en contacto con un material inflamable, como cortinas, persianas, paredes y similares mientras está en funcionamiento podría provocarse un incendio. No almacene ningún objeto sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del electrodoméstico: Papel, cartón, plástico y similares.

¡AVISO!

¡Riesgo para la salud!

Hornear a una temperatura demasiado alta puede producir sustancias nocivas para la salud.

- No deje que los alimentos se oscurezcan demasiado.
- Quite los residuos de comida quemados.

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Una incorrecta manipulación aumentará el riesgo de daños al electrodoméstico o a sus accesorios.

- No use más de 17 oz. (500 g) de harina o más de 0.25 oz. (7 g) de agente leudante para hornear pan.
- Nunca encienda el electrodoméstico hasta haber agregado correctamente todos los ingredientes necesarios al depósito para masa.
- Nunca intente extraer el pan golpeando la parte superior o el borde del depósito para masa **1**. Esto podría dañar el depósito para masa **1**.
- Mientras no esté en uso, no almacene en este electrodoméstico materiales que no sean los accesorios recomendados por los fabricantes.
- Limpie la cámara de horneado con cuidado. El elemento calefactor podría rayarse o dañarse.
- Limpie todas las superficies que entren en contacto con los alimentos tal como se describe en la sección "Limpieza".

Antes de la primera puesta en funcionamiento

Verifique el electrodoméstico y los contenidos del paquete

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Tenga cuidado al abrir el embalaje con un cuchillo afilado u otro objeto puntiagudo, ya que podría dañar el electrodoméstico fácilmente. Abra el embalaje con mucho cuidado.

1. Retire el electrodoméstico del embalaje.

2. Retire los materiales de embalaje y todos los envoltorios plásticos/de protección.
3. Compruebe que estén todas las partes (fig. A).
4. Compruebe si el electrodoméstico o las piezas individuales están dañados. De ser así, no use el electrodoméstico. Contacte con el fabricante a través de la dirección de servicio técnico indicada en la tarjeta de garantía.

Limpieza básica

Antes de la primera puesta en funcionamiento, limpie todas las partes del electrodoméstico tal como se describe en el capítulo “Limpieza”.

Primera puesta en funcionamiento



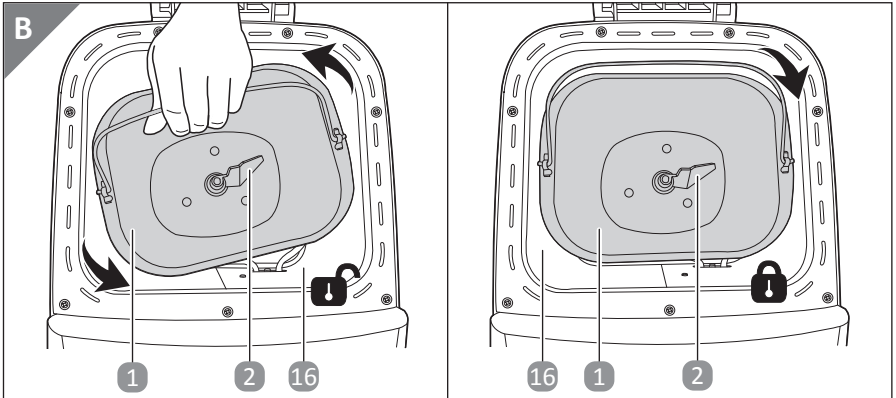
Podría haber residuos de producción presentes en el electrodoméstico, que generarán olor la primera vez que use el electrodoméstico. Esto es normal y no es indicativo de un mal funcionamiento del electrodoméstico. Para eliminar los residuos de producción, hornee durante aproximadamente 10 minutos con el depósito para masa **1** vacío antes de hornear la primera hogaza de pan. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada.

1. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie lisa y estable. Manténgalo a una distancia segura de las paredes y alacenas para evitar que se dañen a causa del vapor que sube del electrodoméstico.
2. Abra la tapa **17**.
3. Coloque el gancho de amasar **2** sobre el eje motor **3** en el depósito para masa **1**.
4. Cierre la tapa **17**.
5. Conecte el enchufe **7** a un tomacorriente adecuado. El electrodoméstico emite un pitido.
6. Presione **MENÚ** **14** varias veces para seleccionar el programa **15. HORNEAR**.
7. Presione **▼** **11** varias veces para configurar el temporizador en 10 minutos. La pantalla **10** mostrará el programa **15. HORNEAR** y el temporizador configurado en **10:00**.
8. Presione **INICIO/PAUSA/PARADA** **8** para iniciar el programa.
9. Cuando termine el temporizador, sonará un pitido 10 veces. El electrodoméstico se apaga.
10. Desconecte el enchufe **7** del tomacorriente.
11. Espere a que el electrodoméstico y el depósito para masa **1** se enfríen.
12. Limpie todas las partes del electrodoméstico como se describe en el capítulo “Limpieza”.

Preparación para el horneado

Preparación del depósito para masa

1. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie lisa y estable. Manténgalo a una distancia segura de las paredes y alacenas para evitar que se dañen a causa del vapor que sube del electrodoméstico.



2. Use el mango (18) para girar el depósito para masa (1) en sentido antihorario lo máximo posible para separarlo de la unidad motriz (fig. B).
3. Saque el depósito para masa (1) de la cámara de horneado (16).
4. Coloque el gancho de amasar (2) sobre el eje motor (3) en el depósito para masa (1).

Preparación de la masa

- Prepare la masa directamente dentro del depósito para masa (1) mientras está fuera del electrodoméstico.
- Si usa otras recetas, asegúrese de que sean adecuadas para máquinas de hacer pan. No exceda las cantidades máximas de ingredientes admitidas por este electrodoméstico.
- Todos los líquidos deben estar a temperatura ambiente. La temperatura ideal es entre +64.4 °F (+18 °C) y +73.4 °F (+23 °C).
- Use únicamente levadura seca instantánea. La levadura seca activa y la levadura fresca no son adecuadas para usar en este electrodoméstico.
- Use harina rica en gluten.
- Si usa harina de centeno, tenga en cuenta que este tipo de masa casi no leuda. Por lo tanto, use una mezcla de harina que no tenga más de siete partes de harina de centeno y al menos tres partes de harina de trigo.

Medición de los ingredientes



Si no usa una mezcla ya preparada para hornear y en vez mezcla usted mismo la masa, asegúrese de que el peso total de los ingredientes no supere los 4.2 tazas medidoras (1000 g).

- Mida los ingredientes de forma exacta. Si usa una receta, tenga especial cuidado de usar exactamente las cantidades de ingredientes especificadas.
- Use la taza medidora incluida **4** y la cuchara medidora **5** para medir los ingredientes.
- No llene en exceso la taza medidora **4** por encima del nivel (1 **taza**) para no usar más ingredientes que los especificados. La taza medidora **4** también tiene marcas para mililitros, que permiten medir líquidos.
- No llene en exceso la cuchara medidora **5** por encima del nivel (1 **cdta.** o 1 **cd.**) para no usar más ingredientes que los especificados. La cuchara medidora **5** también tiene marcas de 1/2 cucharadita y 1/2 cucharada para realizar medidas exactas.

Orden de los ingredientes



Mida todos los ingredientes antes de preparar la masa.

Agregue los ingredientes para la masa al depósito para masa **1** de la siguiente forma:

- Primero agregue el líquido, luego el azúcar y la sal y después la harina. Agregue por último la levadura seca.
- Los ingredientes deben agregarse en este orden para que la máquina de hacer pan los pueda mezclar correctamente.
- La levadura no debe entrar en contacto con sal o líquidos. Cree un pequeño pozo en la harina y agregue allí la levadura seca.
- Agregue primero todos los líquidos al fondo del depósito para masa **1** y luego los ingredientes secos encima. Cuando la masa comienza a mezclarse, los ingredientes secos podrían acumularse en las esquinas del depósito para masa **1**. Quizás tenga que ayudar al electrodoméstico durante el mezclado para evitar que se formen grumos de harina. Presione **INICIO/PUSA/PARADA** **8** para pausar el programa activo. Saque el depósito para masa **1** del electrodoméstico. Use una espátula de goma para quitar los ingredientes secos que se hayan acumulado en las esquinas del depósito para masa **1**. Combine los ingredientes secos con la masa.

Funcionamiento

Resumen de los botones

Nro.	Botón	Función
8	INICIO/ PAUSA/ PARADA	<p>Botón para iniciar, pausar y detener un programa.</p> <p>Presione INICIO/PAUSA/PARADA 8 para pausar un programa activo.</p> <p>Presione INICIO/PAUSA/PARADA 8 para continuar el programa. El programa continuará automáticamente después de 3 minutos.</p> <p>Presione INICIO/PAUSA/PARADA 8 durante 3 segundos para cancelar un programa. El electrodoméstico emite un pitido.</p>
9	AJUSTE DE COLOR	<p>Botón para elegir un ajuste de color de corteza.</p> <p>Hay tres ajustes disponibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> – corteza clara (CLARA), – corteza media (MEDIA), – corteza oscura (OSCURA).
12 11	▲ ▼	<p>Botón para aumentar el temporizador. Use este botón para retrasar el inicio de un programa o, dependiendo del programa que elija, para ajustar la duración del programa.</p> <p>Esta función le permite iniciar un programa con retardo. Esto significa que el programa terminará a una hora específica.</p> <p>Presione el botón para aumentar o reducir el temporizador. El temporizador de retardo máximo es de 15 horas.</p> <p>El temporizador que se muestra incluye la hora del programa. Su programa terminará una vez transcurrido el temporizador que se muestra.</p> <p>No use el temporizador de retardo con recetas que contengan ingredientes frescos como huevos, leche fresca, crema o queso.</p>
13	PESO	<p>Botón para elegir el peso.</p> <p>Hay tres ajustes de peso disponibles: 17 oz. (500 g), 26 oz. (750 g), 35 oz. (1000 g).</p> <p>No puede seleccionar para los programas 8 a 19.</p>
14	MENÚ	Botón de menú para elegir un programa

Resumen de los programas

Programa 1: BÁSICO

- Programa básico para masa de pan normal.

Programa 2: RÁPIDO

- Programa rápido para masa de pan.
- Este programa rápido usa un tiempo de horneado más corto.
- El pan quedará levemente más húmedo. El pan preparado con el programa rápido usa polvo de hornear y bicarbonato de sodio, que se activan por la humedad y el calor.

Programa 3: DULCE

- Programa para panes con aditivos como jugos de fruta, coco rallado, pasas de uva, frutas deshidratadas, chocolate o azúcar extra.
- Un proceso de fermentación más largo deja al pan liviano y con mucho aire.

Programa 4: FRANCÉS

- Programa para pan liviano hecho con harina fina.
- Normalmente el pan queda esponjoso con una corteza crocante.
- Este programa no es adecuado para recetas que lleven mantequilla, margarina o leche.

Programa 5: PAN INTEGRAL

- Programa para masas con una mayor proporción de harina de trigo integral, centeno, harina de avena o salvado.
- Este programa incluye un período de remojo durante el cual los ingredientes más duros pueden ablandarse.
- No se recomienda usar la función de retardo para este programa, ya que eso podría causar resultados insatisfactorios.
- El pan integral usualmente tiene una corteza gruesa y crocante.

Programa 6: PAN DE ARROZ

- Programa para pan de arroz.
- Agregue arroz cocido y harina en una proporción de 1:1.

Programa 7: SIN GLUTEN

- Programa para pan sin gluten.
- Use harinas y mezclas preparadas libres de gluten.
- Las harinas sin gluten requieren de más tiempo para absorber el líquido y se fermentan de forma distinta a las harinas con gluten.

Programa 8: POSTRE

- Programa para postres.
- Este programa es adecuado para amasar y hornear alimentos con más grasa y proteína.

Programa 9: MEZCLADO

- Programa para mezclar ingredientes de masas.

Programa 10: MASA

- Programa para preparar masa con levadura, p. ej. masa para panecillos y pizza.

Programa 11: AMASAR

- Programa para amasar (p. ej. masa de pizza).

Programa 12: PASTEL

- Programa para pasteles con bicarbonato de sodio o polvo de hornear.

Programa 13: JALEA

- Programa para hacer jalea y mermelada a partir de fruta fresca.

Programa 14: YOGUR

- Programa para hacer yogur mediante fermentación.

Programa 15: HORNEAR

- Programa para agregar tiempo de horneado.
- Use este programa si su pan no ha quedado bien horneado una vez terminado el proceso de horneado.
- Ajustes de temperatura:
 - **CLARO:** +320 °F (+160 °C)
 - **MEDIO:** +356 °F (+180 °C)
 - **OSCURO:** +392 °F (+200 °C)

- Temporizador de retardo: máx. 15 h

Programa 16: ARROZ PEGAJOSO

- Programa para preparar arroz pegajoso.

Programa 17: ARROZ FERMENTADO

- Programa para preparar arroz fermentado dulce.

Programa 18: DESCONGELAR

- Programa para descongelar alimentos congelados antes del horneado.

Programa 19: TOSTAR FRUTOS SECOS

- Programa para procesar (amasar y hornear) ingredientes de frutos secos como cacahuates, porotos de soja, etc.

- Mantener caliente: 60 min

Pasos del programa



Pantalla		1. BÁSICO			2. RÁPIDO			3. DULCE		
Peso		1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz	1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz	1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz
Duración total (en h)		3:05	3:00	2:55	2:05	2:00	1:55	3:50	3:45	3:40
Precalentar (en min)	PRECALENTAR	—			—			—		
1. Revolver (en min)	REVOLVER	10			10			7		
1. Reposar (en min)	REPOSAR	3			2			8		
2. Revolver (en min)	REVOLVER	5			5			10		
2. Reposar (en min)	REPOSAR	10			3			10		
3. Revolver (en min)	REVOLVER	20*			10*			15		
3. Reposar (en min)	REPOSAR	—			—			15		
4. Revolver (en min)	REVOLVER	—			—			15*		
Fermentar (en min)	FERMENTAR	77			45			95		
Hornear (en min)	HORNEAR	60	55	50	50	45	40	55	50	45
Mantener caliente (en min)	MANTENER CALIENTE	60			60			60		
Recordar agregar fruta	FRUTA	Sí			Sí			Sí		
Temporizador de retraso		máx. 15 h			máx. 15 h			máx. 15 h		

* Recordar agregar fruta

Pantalla		4. FRANCÉS			5. PAN INTEGRAL			6. PAN DE ARROZ		
Peso		1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz	1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz	1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz
Duración total (en h)		4:05	4:00	3:55	4:05	4:00	3:55	2:50	2:45	2:40
Precalentar (en min)	PRECALENTAR	—			5			—		
1. Revolver (en min)	REVOLVER	10			7			10		
1. Reposar (en min)	REPOSAR	10			8			5		
2. Revolver (en min)	REVOLVER	5			10			10		
2. Reposar (en min)	REPOSAR	5			10			5		
3. Revolver (en min)	REVOLVER	20			10			10		
3. Reposar (en min)	REPOSAR	15			10			5		
4. Revolver (en min)	REVOLVER	15*			10*			10*		
Leudar (en min)	FERMENTAR	110			120			60		
Hornear (en min)	HORNEAR	55	50	45	55	50	45	55	50	45
Mantener caliente (en min)	MANTENER CALIENTE	60			60			60		
Recordar agregar fruta	FRUTA	Sí			Sí			Sí		
Temporizador de retraso		máx. 15 h			máx. 15 h			máx. 15 h		

	Pantalla	7. SIN GLUTEN			8. POSTRE	10. MASA	12. PASTEL
Peso		1000 g 35 oz	750 g 26 oz	500 g 17 oz	–	–	–
Duración total (en h)		3:05	3:00	2:55	1:40	1:30	2:20
Precalentar (en min)	PRECALENTAR	–			–	–	–
1. Revolver (en min)	REVOLVER	10			15	7	15
1. Reposar (en min)	REPOSAR	20			–	8	5
2. Revolver (en min)	REVOLVER	5			–	15	–
2. Reposar (en min)	REPOSAR	10			–	–	–
3. Revolver (en min)	REVOLVER	5*			–	–	20*
3. Reposar (en min)	REPOSAR	–			–	–	40
4. Revolver (en min)	REVOLVER	–			–	–	–
Leudar (en min)	FERMENTAR	80			25	60	–
Hornear (en min)	HORNEAR	55	50	45	60	–	60
Mantener caliente (en min)	MANTENER CALIENTE	60			60	–	60
Recordar agregar fruta	FRUTA	Sí			–	–	Sí
Temporizador de retraso		máx. 15 h			máx. 15 h	máx. 15 h	–

* Recordar agregar fruta

	Duración predefinida	Rango de ajuste	 /  Aumentar/ Reducir
9. MEZCLADO	0:15	–	–
11. AMASAR	0:08	0:08 a 00:45	1 min
13. JALEA	1:20	–	–
14. YOGUR	8:00	06:00 a 10:00	30 min
15. HORNEAR	0:30	00:10 a 01:30	10 min
16. ARROZ PEGAJOSO	1:20	01:20 a 15:00	–
17. ARROZ FERMENTADO	36:00**	24:00 a 48:00	1 h
18. DESCONGELAR	0:30	00:10 a 02:00	10 min
19. TOSTAR FRUTOS SECOS	0:30	00:01 a 02:00	1 min

** Solo muestra horas, no minutos.

– El valor no se puede cambiar.

Comenzar horneado



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de cortocircuito e incendio!

El uso incorrecto del electrodoméstico puede crear un riesgo de cortocircuito e incendio.

- Nunca use agua para extinguir masa que aún esté ardiendo dentro del electrodoméstico.
- Nunca tape las rejillas de ventilación **15**.
- Si la masa leva por encima del borde del depósito para masa **1** y toca el elemento calefactor **16**, podría generarse humo.
- Si sale humo de la cámara de horneado **16** debido a que la masa ha entrado en contacto con el elemento calefactor **16**, mantenga la tapa **17** cerrada para evitar la formación de llamas o para sofocar cualquier llama existente.
 - Desconecte el enchufe **7** del tomacorriente.
 - Espere a que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo.



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

Las superficies del electrodoméstico podrían calentarse durante su uso.

- Solo toque el electrodoméstico por su empuñadura **17** y use protección contra el calor (p. ej. guantes o manoplas térmicas).
- El depósito para masa **1** y el pan podrían estar muy calientes luego del horneado.



¡PRECAUCIÓN!

¡Peligro por objetos que caen!

El electrodoméstico podría tambalearse y moverse durante el amasado. Siempre coloque el electrodoméstico en el centro de la encimera y no en el borde.

No use objetos metálicos en el depósito para masa **1**, ya que podrían dañar su revestimiento antiadherente.

Asegúrese de que el exterior del depósito para masa **1** esté limpio antes de introducirlo.

Asegúrese de que los ingredientes no entren en la cámara de horneado **16** y que no toquen el elemento calefactor **16**.

Siempre cierre la tapa **17** al usar el electrodoméstico.

Es normal que la ventana de inspección **17** se empañe cuando el electrodoméstico comienza a hornear. Después de un tiempo, la condensación saldrá por las rejillas de ventilación **15**.

El electrodoméstico podría vibrar y generar ruido durante las fases de amasado. Esto no es una señal de que el electrodoméstico está defectuoso.



1. Prepare la masa en el depósito para masa **1** (vea la sección “Preparación para el horneado”).
2. Introduzca el depósito para masa **1** con la masa preparada dentro de la cámara de horneado **16**.
3. Use el mango **18** para girar el depósito para masa **1** en sentido horario lo máximo posible para fijarlo de la unidad motriz.
4. Cierre la tapa **17**.
5. Conecte el enchufe **7** a un tomacorriente adecuado.
6. Presione **MENÚ** **14** para elegir el programa deseado.
7. Presione **PESO** **13** para elegir el peso deseado.
8. Presione **AJUSTE DE COLOR** **9** para elegir el ajuste de color de corteza deseado.
9. Presione **▼** **11**/**▲** **12** para elegir el tiempo deseado.
10. Presione **INICIO/PAUSA/PARADA** **8** para iniciar el programa.



Para los programas 1 a 7, sonará un pitido 10 veces después de que la masa se termine de amasar. La pantalla **10** mostrará **FRUTA**. Si su receta lo requiere, agregue la fruta a la masa. Si agrega la fruta demasiado pronto, el periodo de mezclado más prolongado afectará al sabor.

Finalización del horneado

1. Cuando termine el temporizador, sonará un pitido 10 veces. El electrodoméstico se pasa al modo de operación de mantener caliente durante 1 hora. Después de eso, el electrodoméstico se apaga automáticamente.
2. Presione **INICIO/PAUSA/PARADA** **8** para finalizar el modo de operación de mantener caliente.
3. Desconecte el enchufe **7** del tomacorriente.

Después de hornear

Extraer el pan del electrodoméstico

1. Abra la tapa **17**.
2. Espere a que el electrodoméstico y el depósito para masa **1** se enfríen.
3. Gire el depósito para masa **1** en sentido antihorario lo máximo posible para separarlo de la unidad motriz.
4. Saque el depósito para masa **1** de la cámara de horneado **16**.
5. Use una espátula de madera para separar con cuidado el pan del borde del depósito para masa **1**.
6. De vuelta el depósito para masa **1**. Golpee suavemente la base del depósito para masa **1** para aflojar el pan. Deje al pan enfriarse sobre una rejilla.

Extraer el gancho de amasar

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!

El pan está caliente. Nunca extraiga el gancho de amasar **2** con sus manos.

Si el gancho de amasar **2** está atascado en el pan, espere a que la hogaza se haya enfriado antes de sacarlo.



Deje al pan enfriarse unos 20 minutos antes de cortarlo. Corte el pan con un rebanador eléctrico o cuchillo para pan. De lo contrario, las rodajas podrían quedar desaparejas.

1. Tome la herramienta para extraer el gancho de amasar **6** por su aro. Introduzca el otro extremo de la herramienta para extraer el gancho de amasar **6** en el orificio del gancho de amasar **2**.
2. Use la herramienta para extraer el gancho de amasar **6** para extraer cuidadosamente el gancho de amasar **2** del pan.

Recetas



Use el programa especificado para cada receta.

Receta para pan básico (Programa: 1. BÁSICO)

Nro.	Ingredientes	Peso 35 oz (1000 g)	Peso 26 oz (750 g)	Peso 17 oz (500 g)
1	Agua	1.35 tazas medidoras (320 ml)	1.1 tazas medidoras (260 ml)	0.76 tazas medidoras (180 ml)
2	Aceite	4 cdas.	3 cdas.	2.5 cdas.
3	Sal	2 cdta.	1.5 cdta.	1 cdta.
4	Azúcar	3 cdas.	2.5 cdas.	2 cdas.
5	Harina	3.5 tazas medidoras (500 g)	2.75 tazas medidoras (400 g)	2.25 tazas medidoras (300 g)
6	Levadura	1.5 cdta.	1.25 cdta.	1 cdta.

Pan rápido (Programa: 2. RÁPIDO)

Nro.	Ingredientes	Peso 35 oz (1000 g)	Peso 26 oz (750 g)	Peso 17 oz (500 g)
1	Agua	1.35 tazas medidoras (320 ml)	1.1 tazas medidoras (260 ml)	0.76 tazas medidoras (180 ml)
2	Aceite	4 cdas.	3 cdas.	2.5 cdas.
3	Sal	2 cdta.	1.5 cdta.	1 cdta.
4	Azúcar	3 cdas.	2.5 cdas.	2 cdas.
5	Harina	3.5 tazas medidoras (500 g)	2.75 tazas medidoras (400 g)	2.25 tazas medidoras (300 g)
6	Levadura	3.5 cdta.	3 cdta.	2.5 cdta.

Pan dulce (Programa: 3. DULCE)

Nro.	Ingredientes	Peso 35 oz (1000 g)	Peso 26 oz (750 g)	Peso 17 oz (500 g)
1	Agua	1.26 tazas medidoras (300 ml)	1 tazas medidoras (240 ml)	0.67 tazas medidoras (160 ml)
2	Aceite	4 cdas.	3 cdas.	2.5 cdas.
3	Sal	1 cdta.	0.5 cdta.	0.5 cdta.
4	Azúcar	6.4 cdas.	5 cdas.	3.2 cdas.
5	Harina	3.5 tazas medidoras (500 g)	2.75 tazas medidoras (400 g)	2.25 tazas medidoras (300 g)
6	Levadura	1.5 cdta.	1.25 cdta.	1 cdta.

Pan francés (Programa: 4. FRANCÉS)

Nro.	Ingredientes	Peso 35 oz (1000 g)	Peso 26 oz (750 g)	Peso 17 oz (500 g)
1	Agua	1.35 tazas medidoras (320 ml)	1.1 tazas medidoras (260 ml)	0.76 tazas medidoras (180 ml)
2	Aceite	2 cdas.	1.5 cdas.	1.25 cdas.
3	Sal	3 cdta.	2.5 cdta.	2 cdta.
4	Azúcar	2 cdas.	1.5 cdas.	1.25 cdas.
5	Harina	3.5 tazas medidoras (500 g)	2.75 tazas medidoras (400 g)	2.25 tazas medidoras (300 g)
6	Levadura	1.5 cdta.	1.25 cdta.	1 cdta.

Pan integral (Programa: 5. PAN INTEGRAL)

Nro.	Ingredientes	Peso 35 oz (1000 g)	Peso 26 oz (750 g)	Peso 17 oz (500 g)
1	Agua	1.35 tazas medidoras (320 ml)	1.1 tazas medidoras (260 ml)	0.76 tazas medidoras (180 ml)
2	Aceite	3 cdas.	2.5 cdas.	2 cdas.
3	Sal	1.5 cdta.	1 cdta.	0.5 cdta.
4	Azúcar	3.5 cdas.	3 cdas.	2.5 cdas.
5	Harina	1.75 tazas medidoras (250 g)	1.5 tazas medidoras (210 g)	1.25 tazas medidoras (160 g)
6	Harina integral	1.75 tazas medidoras (250 g)	1.5 tazas medidoras (210 g)	1 taza medidora (140 g)
7	Levadura	2 cdta.	1.5 cdta.	1.25 cdta.

Pan de arroz (Programa: 6. PAN DE ARROZ)

Nro.	Ingredientes	Peso 35 oz (1000 g)	Peso 26 oz (750 g)	Peso 17 oz (500 g)
1	Agua	0.84 tazas medidoras (200 ml)	0.67 tazas medidoras (160 ml)	0.42 tazas medidoras (100 ml)
2	Aceite	4 cdas.	3 cdas.	2.5 cdas.
3	Sal	2 cdta.	1.5 cdta.	1 cdta.
4	Azúcar	3 cdas.	2.5 cdas.	2 cdas.
5	Arroz cocido	2 tazas medidoras (220 g)	1.5 tazas medidoras (165 g)	1 taza medidora (110 g)
6	Harina	2 tazas medidoras (280 g)	1.5 tazas medidoras (210 g)	1 taza medidora (140 g)
7	Levadura	2 cdta.	1.5 cdta.	1.25 cdta.

Pan sin gluten (Programa: 7. SIN GLUTEN)

Nro.	Ingredientes	Peso 35 oz (1000 g)	Peso 26 oz (750 g)	Peso 17 oz (500 g)
1	Agua	1.35 tazas medidoras (320 ml)	1.1 tazas medidoras (260 ml)	0.84 tazas medidoras (200 ml)
2	Aceite	3 cdas.	2.5 cdas.	2 cdas.
3	Sal	1.5 cdta.	1 cdta.	0.5 cdta.
4	Azúcar	3.5 cdas.	3 cdas.	2.5 cdas.
5	Harina sin gluten	2.6 tazas medidoras (370 g)	2 tazas medidoras (280 g)	1.3 tazas medidoras (185 g)
6	Harina de maíz / harina de avena	1.4 tazas medidoras (190 g)	1 taza medidora (140 g)	0.7 tazas medidoras (100 g)
7	Levadura	2 cdta.	1.5 cdta.	1.25 cdta.

Postre (Programa: 8. POSTRE)

Nro.	Ingredientes	Cantidad
1	Huevos	2
2	Leche	1 taza medidora (250 g)
3	Arroz cocido	1.5 tazas medidoras (165 g)
4	Azúcar	0.5 tazas medidoras (120 g)
5	Pasas de uva	0.5 tazas medidoras (100 g)

Mezclado (Programa: 9. MEZCLADO)

Nro.	Ingredientes	Cantidad
1	Agua	1.4 tazas medidoras (330 ml)
2	Aceite	3 cdas.
3	Sal	1 cdta.
4	Harina	4 tazas medidoras (560 g)

Masa (Programa: 10. MASA)

Nro.	Ingredientes	Peso 35 oz (1000 g)	Peso 26 oz (750 g)
1	Agua	1.4 tazas medidoras (330 ml)	1.1 tazas medidoras (260 ml)
2	Aceite	3 cdas.	2.5 cdas.
3	Sal	1 cdta.	1 cdta.
4	Harina	4 tazas medidoras (560 g)	2.75 tazas medidoras (400 g)
5	Levadura	1.5 cdta.	1.5 cdta.

Pastel (Programa: 12. PASTEL)

Nro.	Ingredientes	Cantidad
1	Agua	1/8 tazas medidoras (30 ml)
2	Huevos	3
3	Azúcar	0.5 tazas medidoras (120 g)
4	Aceite	2 cdas.
5	Harina sin gluten	2 tazas medidoras (280 g)
6	Levadura	1 cdta.

1. Bata el agua, los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que la mezcla quede espumosa.
2. Agregue esta mezcla al depósito para masa **1** junto con el resto de los ingredientes.
3. Inicie el programa **12. PASTEL**.

Jalea (Programa: 13. JALEA)

Nro.	Ingredientes	Cantidad
1	Pulpa de fruta	3 tazas medidoras (600 g)
2	Almidón	0.5 tazas medidoras (85 g)
3	Azúcar	1 taza medidora (240 g)

- Agregue un poco de agua de ser necesario.
- Puede reducir la cantidad de azúcar a gusto.

Yogur (Programa: 14. YOGUR)

Nro.	Ingredientes	Cantidad
1	Leche	4.2 tazas medidoras (1000 ml)
2	Fermentos de yogur	0.42 tazas medidoras (100 ml)

Arroz pegajoso (Programa: 16. ARROZ PEGAJOSO)

Nro.	Ingredientes	Cantidad
1	Agua	1.16 tazas medidoras (275 ml)
2	Arroz pegajoso	1.3 tazas medidoras (250 g)

1. Deje el arroz pegajoso remojándose en agua unos 30 minutos.
2. Agregue el arroz con el agua al depósito para masa **1**.
3. Puede agregar azúcar, frutos secos y semillas de sésamo al arroz si lo desea.

Arroz fermentado dulce (Programa: 17. ARROZ FERMENTADO)

Nro.	Ingredientes	Cantidad
1	Agua	6.3 tazas medidoras (1500 ml)
2	Arroz pegajoso	2.6 tazas medidoras (500 g)
3	Levadura para destilado	0.64 cda. (3 g)

1. Lave el arroz pegajoso. Deje el arroz en remojo en un cuenco de 5.5 tazas medidoras (1300 ml) de agua durante 16 horas hasta que el arroz se desmenuce con facilidad entre sus dedos.
2. Vierta el agua fuera del cuenco.
3. Introduzca el arroz pegajoso remojado en el electrodoméstico. Cocine el arroz pegajoso al vapor durante aprox. 15 minutos a calor fuerte.
4. Deje que la mezcla se enfríe hasta unos +95 °F (+35 °C) para que el arroz no se apilote.
5. Agregue 1 cda. (5 g) de levadura para destilado y 0.83 tazas medidoras (200 ml) de agua fría. Revuelva de forma uniforme. Inicie el programa **17. ARROZ FERMENTADO**.

Averías y solución de fallos

Problema	Causa	Solución
El electrodoméstico no funciona.	El enchufe 7 no está conectado al tomacorriente correctamente.	Conecte el enchufe 7 correctamente a un tomacorriente adecuado.
Emana un fuerte olor a quemado del electrodoméstico.	Ha entrado harina u otros ingredientes dentro de la cámara de horneado 16 .	Desconecte el enchufe 7 del tomacorriente. Limpie el depósito para masa 1 y la cámara de horneado 16 .
El gancho de amasar 2 no gira. Emana un fuerte olor a quemado del electrodoméstico.	El depósito para masa 1 o el gancho de amasar 2 no están colocados de forma correcta.	Retire los ingredientes y limpie el depósito para masa 1 . Introduzca el depósito para masa 1 o el gancho de amasar 2 correctamente.
	Hay demasiados ingredientes en el depósito para masa 1 .	Mida los ingredientes de forma exacta.
Después de presionar INICIO/PAUSA/PARADA 8 , la pantalla 10 muestra H:HH .	El electrodoméstico está demasiado caliente.	Espera a que el electrodoméstico se enfríe entre un programa y el siguiente. Desconecte el enchufe 7 del tomacorriente. Abra la tapa 17 y retire el depósito para masa 1 . Espere a que el electrodoméstico se enfríe durante 15 a 30 minutos antes de iniciar un nuevo programa.
La pantalla 10 muestra E:E0 .	El sensor de temperatura no está conectado.	Presione INICIO/PAUSA/PARADA 8 para detener el programa. Desconecte el enchufe 7 del tomacorriente. Lleve el electrodoméstico al centro de servicio posventa autorizado más cercano para que revisen o reparen el sensor o ajusten sus mecanismos/circuitos.
La tapa 17 está empañada.	Es normal que la ventana de inspección 17 se empañe cuando el electrodoméstico comienza a hornear.	Después de un tiempo, la condensación saldrá por las rejillas de ventilación 15 . Limpie la ventana de inspección 17 antes del siguiente paso del programa.

Problema	Causa	Solución
El gancho de amasar 2 quedó atascado en el pan.	Es normal que el gancho de amasar 2 se atasque en el pan.	Extraiga el gancho de amasar 2 (vea “Extraer el gancho de amasar”).
El gancho de amasar 2 está atascado en el eje motriz 3 dentro del depósito para amasa 1 y no se afloja fácilmente.	El eje motriz 3 está atascado con masa.	Llene el depósito para masa 1 con agua tibia y deje el gancho de amasar 2 en remojo durante aprox. 1 hora. Retire el gancho de amasar 2 del eje motor 3 en el depósito para masa 1 .
La masa no está completamente mezclada. Se han acumulado harina y otros ingredientes en los lados del depósito para masa 1 . El pan está cubierto de harina.	El depósito para masa 1 o el gancho de amasar 2 no están colocados de forma correcta.	Introduzca el depósito para masa 1 o el gancho de amasar 2 correctamente.
	Hay demasiados ingredientes en el depósito para masa 1 .	Asegúrese de medir los ingredientes de forma exacta y de agregarlos en el orden correcto.
	La masa sin gluten está muy húmeda. Quizás deba usar una espátula de goma para quitarla de los lados del depósito para masa 1 .	Puede quitar la harina sobrante del pan después de hornearlo y dejarlo enfriar. Agregue varias cucharadas de agua hasta que la masa forme una bola.
El pan leuda demasiado o empuja la tapa 17 hacia arriba.	Los ingredientes no se midieron de forma correcta.	Mida los ingredientes de forma exacta y asegúrese de agregar azúcar y sal.
	El gancho de amasar 2 no está introducido en el depósito para masa 1 .	Extraiga los ingredientes y limpie el depósito para masa 1 . Fije el gancho de amasar 2 al eje motor 3 en el depósito para masa 1 .
	No se agregó sal.	Agregue sal.

Problema	Causa	Solución
El pan no leuda.	Los ingredientes no se midieron de forma correcta. La levadura está inactiva.	Mida todos los ingredientes de forma exacta. Verifique la fecha de vencimiento de la levadura y la harina. Los líquidos usados deben estar a temperatura ambiente.
	Se levantó la tapa 17 durante el programa.	Mantenga la tapa 17 cerrada durante el horneado.
La parte superior de la hogaza quedó hundida luego del horneado.	La masa leudó demasiado rápido. Se agregó demasiada levadura o agua.	Reduzca la cantidad de levadura o agua.
	Se eligió un programa incorrecto para la receta.	Elija un ajuste para un color de corteza más oscuro.
El pan está demasiado claro.	Se levantó la tapa 17 durante el programa.	Mantenga la tapa 17 cerrada durante el horneado. Elija un ajuste para un color de corteza más oscuro.
El pan está demasiado oscuro.	Se usó demasiada azúcar.	Elija un ajuste para un color de corteza más claro.
El pan no quedó simétrico.	Se agregó demasiada levadura o agua.	El gancho de amasar 2 empujó la masa al costado antes de fermentar y hornear.
Las hogazas de pan salen de distintas formas.	La forma varía dependiendo del tipo de pan.	El pan integral o multigrano es más denso y podría tener una forma diferente a la del pan francés común.
La base de la hogaza tiene agujeros o está hueca.	La masa estaba demasiado húmeda, se usó demasiada levadura o no se agregó sal.	Mida todos los ingredientes de forma exacta. Reduzca la cantidad de levadura o agua. Use la cantidad correcta de sal.
	Se usó agua demasiado caliente.	Use agua a temperatura ambiente.

Problema	Causa	Solución
El pan está crudo o pegajoso adentro.	Se usó demasiado líquido.	Mida todos los ingredientes de forma exacta. Use menos agua.
	Se seleccionó un programa incorrecto.	Elija el programa correcto para la receta.
El pan se aplasta al rebanarlo.	El pan está demasiado caliente.	Deje el pan enfriarse sobre una rejilla durante 15 a 30 minutos antes de rebanarlo.
El pan tiene una consistencia pesada y espesa.	Se usó demasiada harina o harina vencida. No se usó suficiente agua.	Use más agua o menos harina. El pan integral tiene una textura más densa.
La base del depósito para masa 1 está oscura o manchada.	El exterior y la base del depósito para masa 1 podría decolorarse al limpiarla.	Esto es normal y no afecta la funcionalidad del depósito para masa 1 .
Se corta el suministro eléctrico durante el horneado.		El electrodoméstico continuará el horneado automáticamente si la energía se restaura en menos de 10 minutos. Si se pierde la alimentación durante más de 15 minutos, el electrodoméstico no reiniciará el horneado automáticamente. La pantalla 10 muestra el ajuste predeterminado. Si la masa ha comenzado a fermentar, extraiga los ingredientes del depósito para masa 1 y vuelva a comenzar. Si la masa aún no hay leudado, reinicie el programa usado previamente.

Limpieza



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Si limpia las superficies exteriores del electrodoméstico mientras está encendido, habrá un mayor riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

- Siempre apague el electrodoméstico antes de limpiarlo y desconecte el enchufe **7** del tomacorriente.

¡AVISO!

¡Riesgo de cortocircuito!

Si entra agua u otros líquidos en la carcasa, esto podría causar un cortocircuito del electrodoméstico.

- Nunca sumerja el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
- Asegúrese de evitar que agua u otros líquidos entren en la carcasa.

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Un uso inadecuado del electrodoméstico podría dañarlo.

- No utilice productos de limpieza agresivos, cepillos con cerdas de metal o nailon, objetos de limpieza afilados o metálicos, como cuchillos, espátulas duras y similares. Estos podrían dañar las superficies del electrodoméstico.
- Nunca coloque el electrodoméstico dentro de un lavavajilla. Esto podría destruir sus partes.

Limpieza de la tapa, la carcasa y la cámara de horneado

1. Desconecte el enchufe **7** del tomacorriente antes de la limpieza.
2. Espere a que el electrodoméstico se enfríe completamente.
3. Use un paño levemente húmedo para limpiar la carcasa, la tapa **17** y la cámara de horneado **16**.
4. Espere a que todas las partes se sequen completamente.

Limpieza del gancho de amasar

1. Si le resulta difícil retirar el gancho de amasar (2) del eje motriz (3) es difícil, llene con agua el depósito para masa (1). Deje el gancho de amasar (2) en remojo durante hasta 1 hora.
2. Limpie con cuidado el gancho de amasar (2) con un paño húmedo. Asegúrese de limpiar la parte interior del gancho de amasar (2).
3. Espere a que el gancho de amasar (2) se seque por completo.

Limpieza del depósito para masa



El exterior y la base del depósito para masa (1) podría decolorarse al limpiarla. Esto es normal y no afecta la funcionalidad del depósito para masa (1).

1. Gire el depósito para masa (1) en sentido antihorario lo máximo posible para separarlo de la unidad motriz.
2. Saque el depósito para masa (1) de la cámara de horneado (16).
3. Use un paño húmedo para limpiar el interior del depósito para masa (1).
4. Espere a que el depósito para masa (1) se seque por completo.

Limpieza de la taza medidora, la cuchara medidora y la herramienta para extraer el gancho de amasar

1. Limpie la taza medidora (4), la cuchara medidora (5) y la herramienta para extraer el gancho de amasar (6) con agua tibia y un poco de jabón suave.
2. Espere a que la taza medidora (4), la cuchara medidora (5) y la herramienta para extraer el gancho de amasar (6) se sequen por completo.

Almacenamiento

Antes de guardarlas, asegúrese de que todas las partes estén completamente secas.

- Limpie el electrodoméstico antes de guardarlo (vea “Limpieza”).
- Guarde el electrodoméstico en un lugar seco y fresco.
- Mantenga el electrodoméstico lejos del alcance de los niños.

Datos técnicos

Modelo:	BM21_08631-US
Voltaje nominal:	120 V AC, 60 Hz
Potencia:	600 W
Código del producto:	709814

Eliminación

Eliminación del embalaje



Clasifique el embalaje antes de eliminarlo. Elimine el papel y el cartón a través del servicio de papel reciclado, y los envoltorios a través del servicio de recolección apropiado.

Eliminación del electrodoméstico



Elimine el electrodoméstico de acuerdo con las leyes y regulaciones vigentes de su país.

Asegúrese de que su información de reciclaje corresponda con las normativas locales y las recomendaciones de la EPA (www.epa.gov).



Made in China

IMPORTED & SOLD EXCLUSIVELY BY:
ALDI
BATAVIA, IL 60510

AFTER SALES SUPPORT
SERVICIO POSVENTA 709814

  1 855 754 8297

 Aldi-US@protel-service.com

MODEL/MODELO: 09/2023
BM21_08631-US

3

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA